



kaffee & co

espresso/doppelt	2.2/3.5
espresso macchiato/doppelt	2.5/3.8
türkischer mokka	2.7
cortado	3.4
cappuccino/grande	3.8/4.8
filterkaffee/grande	2.8/3.8
americano/grande	3.3/4.3
flat white	4.3
milchkaffee	4.2
latte macchiato	4.2
heiße schokolade	4.2
mochaccino	4.2
affogato (espresso+vanilleeis)	3.7
iced cappuccino	3.8
iced americano	3.3
iced schokolade	4.2
espresso tonic	4.5
+ kugel vanilleeis	1.2
+ hafermilch, sojamilch, laktosefrei	0.3

tee & co

frischer minz-ingwertee mit zitrone und honig	3.8
--	-----

kannentee	0.4 l	4.5
von "tea exclusive" BIO		

- **schwarzer tee:** english breakfast, earl grey, black lavender
- **früchtete:** ginger blush, summer fruits
- **kräuterte:** lemongras-ingwer-zitrus, griechischer bergtee
- **grüner tee:** small jade pearl
- **wellnesste:** breath deeply, day spa, golden defence, everyday boost

chai latte	4.2
matcha latte	4.2
goldene milch (<i>Kurkuma Ingwer</i>)	4.2
salep (<i>getrocknete orchideenwurzeln</i>)	4.2



frühstück/speisen

croissant	1.9
mit butter und marmelade	3.6
pancakes (<i>ohne zucker</i>)	9.5
<ul style="list-style-type: none">• mit pistaziencreme, kiwi, banane, mandeln (vegan)• mit beerensauce, apfel, frischen beeren, mandeln (vegan)• mit erdnussbutter, espressocreme, banane, apfel	
mit zucker und zimt oder ahornsirup (vegan)	6.5
rührei	
mit tomaten, kräutern und baguette	5.5
zusätzlich mit avocado und einem dip	8.5
shakshuka	9.5
<i>gemüsemischung aus tomaten, paprika, zwiebeln, knoblauch, sowie zwei eiern, frischen kräutern und baguette</i>	
granola bowl	6.5
<i>joghurt, bio granola mit frischem obst, mandelmus, nüsse, kokosraspel und chiasamen</i> <i>(option vegan: mit soja oder hafer yoghurt)</i>	
toast	7.5
<ul style="list-style-type: none">• mozzarella, scheibenkäse, pesto, tomate• salami, scheibenkäse, pesto, tomate	
mit beilagensalat	9.5
belegtes baguette	5.5
als grundlage zur auswahl: avocado, hummus, frischkäse oder butter	
<ul style="list-style-type: none">• mozzarella-tomate• käse- salami	



frühstück/speisen

käseplatte

*käsevariationen, serviert mit
gemüse, obst, nüssen und baguette*

kleine platte	9.5
große platte	18.5

hummusplatte

11.5

*geröstete auberginen und
süßkartoffeln auf einem samtigen
hummusbett mit gekochtem ei,
tomaten und tahini-sauce, serviert
mit frischem baguette
(option vegan: mit avocado statt ei)*

tagesquiche

5.5

mit beilagensalat	7.5
-------------------	-----

quinoasalat

10.5

*mit avocado, tomaten, gurke, karotten,
oliven, mais, feta, walnüsse und
granatapfelsauce*

icli köfte

13.5

*mit rinderhackfleisch und zwiebeln
gefüllte bulgurbällchen (drei stück) mit
beilagensalat*

auswahl von selbstgebackenen kuchen und cookies an der theke

*über allergene inhaltsstoffe geben wir gerne
auskunft. sprich uns einfach an!*



kaltgetränke

fritz-getränke 0.33 l 3.8

kola (1,4), kola ohne zucker (1,2,4),
orange (4,5), zitrone (5), apfel-
kirsch-holunder, BIO apfelschorle,
BIO traubenschorle, BIO
rhabarberschorle

1 erhöhter koffeingehalt (25 mg/100 ml)
2 mit süßungsmittel (enthält eine phenylalaninquelle)
3 koffeinhaltig, 4 mit farbstoff, 5 mit antioxidationsmittel
6 mit süßungsmittel

säfte/schorle (BIO) 0.3 l 3.9

- granatapfel
- cranberry
- apfel-ingwer
- schwarze karotte-orange-ingwer

frisch gepresster orangensaft 0.2 l 4.2

wasser

san pellegrino mineralwasser 0.25 l 2.9
0.75 l 5.8

acqua panna stilles wasser 0.25 l 2.9
0.75 l 5.8

flaschenbiere

bayreuther hell 0.5 l 4.2

wolters pils 0.33 l 3.6

wolters pils alkoholfrei 0.33 l 3.6

gösser natur radler 0.33 l 3.6

gösser natur radler alkoholfrei 0.33 l 3.6

erdinger hefeweizen 0.5 l 4.2

erdinger hefeweizen dunkel 0.5 l 4.2

erdinger hefeweizen alkoholfrei 0.5 l 4.2



rotweine

hauswein	0.1 l	3.2
<i>aus frankreich</i>	0.2 l	5.8
	0.5 l	13.5

Côte de Bourg,	0.1 l	3.5
Château Lion Noir 2019 BIO	0.2 l	6.5
	0.75 l	22.5

*trocken, dominierte aromen
von schwarzer johannisbeere und kirschen,
mit einer leichten holznote, geschmacklich
ausdrucksstark mit seidigen tanninen
ausgeglichen*

Medoc, Château Amour 2016	0.1 l	3.8
	0.2 l	7.2
	0.75 l	26.5

*trocken, feine aromen von
roten früchten, weich und luftig*

Pessac-Léognan,	0.75 l	32.5
Château Coucheroy 2018		

*trocken, rote und schwarze früchte,
vanille, leichte holznoten*

Saint-Émilion Grand Cru,	0.75 l	42.5
Château Grand Lartigue 2011		

*trocken, feine früchte, leicht erdige noten,
gut eingebundene tannine, langer abgang*

roseweine

hauswein	0.1 l	3.2
<i>aus frankreich</i>	0.2 l	5.8
<i>(auch alkoholfrei)</i>	0.5 l	13.5

Weingüter Max Müller I /	0.1 l	3.5
Schmachtenberger	0.2 l	6.5
	0.75 l	22.5



weißweine

hauswein	0.1 l	3.2
<i>aus frankreich</i>	0.2 l	5.8
<i>(auch alkoholfrei)</i>	0.5 l	13.5

Weingüter Max Müller I / Schmachtenberger

Riesling, Weißburgunder, Silvaner oder	0.1 l	3.5
Grauweiß Burgunder Cuvé	0.2 l	6.5
	0.75 l	22.5
Scheurebe oder Bacchus	0.1 l	3.8
	0.2 l	7.2
	0.75 l	26.5
Silvaner Marienberg oder Sommeracher Katzenkopf	0.1 l	4.2
	0.2 l	7.7
	0.75 l	28.5

prickelndes & gemischtes

prosecco	0.1 l	4.5
<i>(auch alkoholfrei)</i>	0.75 l	26.5
crémant	0.1 l	5.4
	0.75 l	32.5
weißweinschorle		4.9
aperol spritz		7.5
sarti spritz		7.5
campari spritz		7.5
lillet wild berry		7.5
espresso martini		8.5
gin tonic		8.5
crodino spritz (alkoholfrei)		6.5