

HEISSE GETRÄNKE

Café (koffeinfrei möglich)	€ 2,9
Cappuccino	€ 3,6
Cappuccino gr.	€ 4,2
Milchkaffee	€ 3,9
Espresso	€ 2,5
Espresso Macchiato	€ 2,9
Doppelter Espresso	€ 3,9
Latte Macchiato	€ 4,2
Heiße Schokolade	€ 3,9
Moccacino	€ 4,9
Chai Latte Masala oder Orange	€ 4,2
Hafer- Mandel- Kokosmilch	€ 0,5
Tee im Kännchen	€ 5,2
Earl Grey Kamille Pfefferminz Kräuter Fleur de Jasmin Weißtee Ingwer Rosmarin-Zitrone Apfel wahlweise in der Tasse	€ 3,5

SÄFTE

Saft 0,4l	€ 4,9
Apfel Quitte Traube Apfel- Cranberry	
Saftschorle	€ 3,5
Apfel Cassis Ingwer Quitte Traube Rhabarber Apfel-Cranberry	
frisch gepresster Orangensaft 0,25l	€ 4,8

SMOOTHIES

Beerenmix 0,4l	€ 5,2
Erdbeere Himbeere Brombeere	
Himbeertraum 0,4l	€ 5,2
Himbeere Mandelmilch	
Erdbeerliebe 0,4l	€ 5,2
Erdbeere Banane Mandelmilch	
Detox 0,4l	€ 5,2
Spinat Banane Apfel	

ERFRISCHENDE GETRÄNKE

Teinacher	€ 2,5
Sprudel oder still 0,2l	
Teinacher	€ 4,5
Sprudel oder still 0,5l	
Karaffe Wasser 1l	€ 6,5
mit Früchten	
Hausgemachte Limo 0,4l	€ 4,9
Zitrone	
Erdbeere	
Holunder	
Hausgemachter Eistee 0,4l	€ 4,9
Zitrone	
Erdbeere	
Holunder	
Ingwershot	€ 3,2

SPRITZIG

Aperol Spritz	€ 6,9
Lavendel Spritz	€ 6,9
Sarti Spritz	€ 7,9
Sarti Lemon Spritz	€ 7,9
Limoncello Spritz	€ 7,9
Erdbeere Spritz	€ 7,9
Secco 0,1l	€ 4,5
Secco Orangensaft	€ 6,9
Wein Tonic	€ 6,9
Weinschorle	€ 5,9
Riesling Clauer 0,2l	€ 6,5

BIER

Welde 0,33l	€ 3,9
Welde Naturradler 0,33l	€ 3,9
Kurpfalzbräu Helles 0,33l	€ 3,9
Welde 0,33l alkoholfrei	€ 3,9

NUR DIE HARTEN KOMMEN IN DEN GARTEN

Gin Tonic	€ 8,5
Schnaps	€ 4,5

KUCHEN

Käsekuchen	€ 3,8
Torte	€ 4,5
Brownie	€ 3,5
Streuselkuchen	€ 3,7
Cookies	€ 3,9
Bananenbrot	€ 3,0

Mehr Auswahl findet ihr in unserer Kuchenvitrine.

Unsere Philosophie: Nachhaltigkeit und Qualität

Im Café Zwei Punkt Null legen wir großen Wert auf die Qualität und Herkunft unserer Produkte. Wir sind stolz darauf, eine nachhaltige und umweltbewusste Küche anzubieten, die den Genuss mit Verantwortung verbindet.

Regionale Zutaten, Handwerkliche Herstellung

Wir beziehen einen Großteil unserer Zutaten von lokalen Bauern und Produzenten, um sicherzustellen, dass wir frische, hochwertige Produkte verwenden. Durch diese enge Zusammenarbeit unterstützen wir nicht nur unsere lokale Wirtschaft, sondern reduzieren auch unseren ökologischen Fußabdruck.

Eigenherstellung und Liebe zum Detail

Viele unserer Speisen und Getränke werden in unserem Café hergestellt, mit viel Liebe zum Detail und handwerklichem Können. Von unseren hausgemachten Kuchen bis hin zu unseren speziellen Kaffee- und Teekreationen - jedes Produkt wird sorgfältig zubereitet, um Ihnen ein unvergessliches kulinarisches Erlebnis zu bieten.

Brot: Tans Brotboutique | Bäckerei Leisinger

Tee: Ettl

Kaffeebohnen: Privatrösterei Bonafede

Eis: PAOLA Eis : liebe

Eier: Geflügelhof Ehrler

Milch: Bauer Brassel

Fisch: Forellenhof Lenz

Wurst: Metzgerei Back

Molkereiprodukte: Hüttenthaler Molkerei

Obst, Spargel, Tomaten, Kürbis: Obstbau Pfisterer

Gemüse: von regionalen Bauern

Eigene Herstellung by Gosia Pfisterer: Marmeladen,

eingelegtes Gemüse, Pesto, Aufstriche, Kuchen, Granola

Joghurt: Molkerei Großhans

Bitte beachtet, dass unsere Gerichte verschiedene Allergene und Zusatzstoffe enthalten können. Für Gäste mit speziellen Ernährungsbedürfnissen oder Allergien steht unser Personal gerne zur Verfügung, um Fragen zu den Zutaten und deren Zusammensetzung zu beantworten.

ÜBERBACKENE BAGUETTES

Kräuterli	€ 8,9
Schmand frische Kräuter	
Veggi	€ 9,9
Schmand Tomate Pilze	
Specki	€ 11,9
Schmand Speck Frühlingszwiebel	
Zicki	€ 12,9
Ziegenkäse Apfel Honig Rosmarin	
Holli	€ 13,9
Schmand Spargel frische Kräuter Sauce Hollandaise	
Knobi	€ 12,9
Knoblauch Pesto Paprikawurst Frühlingszwiebel	
Knobi (vegan)	€ 9,9
Knoblauch Pesto Tomate Pilze	
Fischi	€ 13,9
Schmand Lachsforelle Kräuter	

SALATE

Gemischter Salat Brotchips	
+ Schafskäse	€ 11,9
+ Nusslocher Ziegenkäse Walnüsse	€ 12,9
+ Maultaschen	€ 13,9
+ gebratene Pilze (vegan)	€ 11,9
+ Lachsforelle	€ 15,9

SUPPE

Wir zaubern zu jeder Jahreszeit besondere Suppen. Auf Anfrage informieren wir euch gerne über unser aktuelles Angebot.

BELEGTES

Käse, Salami oder Wurst	€ 3,5
Käse und Salami	€ 3,8
Schinken	€ 3,8

Wir richten diverse Feierlichkeiten in unseren Räumen aus. Bei Interesse könnt ihr uns gerne ansprechen.

BREAD AND BREAKFAST

bis 14 Uhr

Schinkenkäsesandwich	€ 11,9
Brot Schinken Käse Essiggurke Frühlingszwiebeln	
<hr/>	
Pastrami Brot	€ 15,9
Brot Pastrami Cassis BBQ Essiggurke	
<hr/>	
Lachsforellen Brot	€ 16,9
Brot Lachsforelle Kräuterquark Spiegelei Sauce Hollandaise	
<hr/>	
Ziegenkäse Brot	€ 15,9
Brot Ziegenkäse Quitten Chutney Walnüsse	
<hr/>	
Spargel Brot	€ 16,9
Brot grüner Spargel Bacon Spiegelei Sauce Hollandaise	
<hr/>	
Kräuterquark Brot	€ 12,9
Brot Kräuterquark Radieschen Gurken Sprossen	
<hr/>	
Caprese Brot	€ 13,9
Brot hausgemachtes Pesto Tomaten Mozzarella Basilikum	
<hr/>	
Kimchi Brot	€ 14,9
Brot hausgemachtes Pesto und Kimchi Spiegelei	
<hr/>	
Hummus Brot vegan	€ 13,9
Brot Hummus Tomate Walnüsse	
<hr/>	
Avocado Brot vegan	€ 12,9
Brot Guacamole Tomaten Pilze	
+ Lachsforelle	€ 4,5
+ Spiegelei	€ 2,5

FRÜHSTÜCK

bis 14 Uhr

Kirchheimer Frühstück	€ 15,9
Wurst Schinken Landjäger Käse Butter Kräuterquark Marmelade Pfisterers eingewecktes Gemüse Brotvariation	
für zwei € 25,9	
<hr/>	
Pflanzenfresser vegan	€ 14,9
Brotvariation dreierlei vegane Aufstriche Gemüse Pfisterers eingewecktes	
<hr/>	
Freiland - Rührei mit Brot	€ 6,9
+ Pilzen	€ 7,9
+ Speck	€ 8,5
+ Tomaten und Frühlingszwiebeln	€ 8,0
+ Bio-Bauernkäse	€ 8,5
+ Schafskäse und Tomaten	€ 9,0
+ einmal alles (Käse nach Wahl: Schafskäse oder Bio-Bauernkäse)	€ 11,5
<hr/>	
Marmeladenvielfalt	€ 8,9
zwei selbstgemachte Marmeladen Butter Brot	
<hr/>	
Bowl	€ 12,9
Naturjoghurt (vegan möglich) hausgemachtes Granola Apfelchips Leinsamen saisonales Obst Honig	
<hr/>	
Dutch Baby	€ 9,9
Fluffiger Ofenpannkuchen	
Dinkel-Pancakes 2 STK	€ 9,9
+ Ahornsirup	€ 1,5
+ hausgemachte Marmelade	€ 1,8
+ karamellisierte Hofäpfel	€ 2,5
+ Naturjoghurt	€ 2,0
+ Honig	€ 1,5
+ Zimt-Zucker	€ 1,0
<hr/>	
Special Pancakes	€ 16,5
2 Dinkel-Pancakes Speck Spiegelei Sauce Hollandaise	