

SPEISEN & GETRÄNKE



Frühstück
Kaffee & Tee
Erfrischungsgetränke
Alkoholische Getränke
Tartes & Kuchen
Speisen
Salate
Toasts
Quiches
Suppen

FRÜHSTÜCK

	€
Kleines Frühstück ^{a,c,f,g,k} Ciabatta-Brotsticks oder 2 Mini-Semmeln, Butter, selbstgemachte Konfitüre oder Honig	3,90
Großes Frühstück ^{2,3,6,a,c,f,g,k} 2 Mini-Semmeln, Butter, verschiedene Wurst- und Käsesorten	6,20
Süßer Franzose ^{1,3,a,c,g} Buttercroissant oder Brioche, Butter, selbstgemachte Konfitüre	3,90
Wurst-Frühstück ^{2,3,6,a,c,f,g,j,k} 2 Mini-Semmeln, Butter, verschiedene Wurstsorten, u.a. Salami, Putenwurst, Schinken	6,20
Käse-Frühstück ^{1,a,c,f,g,k} 2 Mini-Semmeln, Butter, verschiedene Käsesorten, u.a. Ziegenkäse, Edamer, Bergkäse, Camembert, Gorgonzola	6,50
Lachs-Frühstück ^{a,c,d,f,g,h,k} 2 Mini-Semmeln, Butter, Räucherlachs, Meerrettich oder Wasabi-Dip	7,30
Scones-Frühstück - British Cream Tea ^{2,a,c,f,g} Hausgemachter Scone, Clotted Cream und selbstgemachte Erdbeer-Konfitüre - dazu empfehlen wir fein zubereiteten Tee aus über 40 Sorten, direkt aus unserem Regal	4,40

GESUNDES

Obstsalat mit frischen Früchten der Saison	5,30
Griechischer Joghurt ^g mit frischen Früchten der Saison und Honig	5,60
Müsli ^{a,g} mit Milch oder Joghurt	3,80
Müsli ^{a,g} mit Obst mit Milch oder Joghurt	5,60
Frisch gepresster Orangensaft 0,2l	4,00

BIO EIER

Frühstücksei ^c , weichgekocht	1,50
Zwei Eier im Glas ^c	3,30
Rührei jeweils 3 Eier ^c , 2 Mini-Semmeln ^{a,c,f,g,k} oder Ciabatta-Brotsticks ^a , Butter	
Nature ^c	4,90
Rührei mit Speckwürfeln ^{c,g,2,3,6}	6,20
Rührei mit Gorgonzola ^{c,g}	6,20
Rührei mit Feta und Tomate ^{c,g}	6,20
Rührei mit Lachs ^{c,g,d}	6,90
Rührei mit Trüffelpaste ^c	7,30

EXTRAS ZUM FRÜHSTÜCK

Buttercroissant ^{1,a,c,g}	2,00
Pain-au-Chocolat ^{a,c,f,h}	2,20
Brioche ^{a,c,g}	2,00
Scone ^{a,c,g}	2,00
Belegte Semmel ^{a,c,f,g,k} wahlweise mit Schinken ^{2,3,6} , Pute ^{2,3,6,j} , Salami ^{2,3,6} , Käse ¹	2,50
Brotkorb ^{a,c,f,g,k} Stück Baguette oder Ciabatta-Brotstick und 2 Mini-Semmeln	2,50
Mini-Semmel ^{a,c,f,g,k}	0,80
Portion Butter ^g	0,80
Portion Clotted Cream ^{2,c,f,g}	1,50
Portion Konfitüre	1,30
Portion Honig	1,00
Portion Nutella ^{a,f,g,h}	1,00
Portion Leberpastete ^{2,3,5}	1,80



Feiern im Gaumenhupf

Mieten Sie den Gaumenhupf für kleine

Veranstaltungen, Firmenfeiern oder

Geburtsstagsfeiern!

(ab 10 bis 50 Personen)

Verschenken Sie

Einkaufs-Gutscheine oder Geschenkkörbe!

Wir stellen Ihnen individuelle Geschenkkörbe mit unseren Leckereien aus den Regalen zusammen

TARTES & KUCHEN

Tagesaktuelle Auswahl in unserer Kuchentheke	€
Tartes, Kuchen oder Torten	3,70
Aprikosen-Marzipan-Hörnchen ^{a,c,g,h}	2,20
Schokotörtchen ^{a,c,e,f,g,h,l}	2,40
Zimtschnecke ^{4,a,c,g}	1,30
Macarons ^{1,e,f,g}	1,50
Portion Sahne ^g	0,80

**Gerne können Sie ganze Kuchen,
Tartes oder Quiches vorbestellen.**

KAFFEE

Espresso ⁸ Espresso doppio ⁸	2,00 3,20
Espresso macchiato ^{8,g}	2,20
Cappuccino ^{8,g}	3,00
Doppelter Cappuccino ^{8,g}	4,30
Latte macchiato ^{8,g}	3,70
Café au Lait Milchkaffee ^{8,g}	4,00
Kaffee lungo Tasse Kaffee ⁸	2,80
Doppelter Kaffee lungo Tasse Kaffee ⁸	3,80



TEE

Ronnefeldt Tee

lose und aus gefiltertem Wasser
als große Tasse Tee
als Tea-for-One Set (Kännchen)



SELECTED TEA SINCE 1823

3,70
5,30

Schwarzer Tee

English Breakfast | *Margaret's Hope, Darjeeling* |
Jungpana, Darjeeling | *Assam Bari* | *Ostfriesen Blatt-Mischung* |
Tropical Orange | *Special Earl Grey* | *Tippy Golden Darjeeling Earl Grey* | *Irish Malt* | *Chai* | *Red Chili Chai*

Grüner Tee

Green North Tukvar | *Gunpowder* | *Sencha* | *Morgentau* |
Lotusblüte | *Japanisches Geheimnis* | *Jasmintee mit Blüten*

Weißer Tee

Pai Mu Tan

Wellness Tee

Feel Relaxed | *Aloe Lapacho*

Roibos

Sun of Africa | *Cape Orange* | *Zitrone* | *Bourbon Vanilla*

Kräutertee

Ayurveda Chai | *Ginger Lemon* | *Ingwer pur* | *Ingwer auf Kräutern* |
Verbena | *Nana Minze*

Oolong Tee

Früchtetee

Schwarzer Holunder | *Edle Birne*

Tea Forté Tee-Pyramide in Teeschale, diverse Geschmacksrichtungen		3,70
Portion Honig zum Tee		1,00
Chai Latte ^{8,g} frisch gebrühter Schwarztee mit Gewürzen und Milch		4,00
Minztee aus frischer Minze, mit einer Portion Honig		4,00
Erbblüh-Tee Jasmin-Erbblüh-Tee-Kugel im Glaskännchen		5,40
Japanischer Matcha-Tee / Matcha Latte ^{8,g} frisch geschäumt aus echtem Bio-Matcha-Grüntee		5,50

MILCH & SCHOKOLADE

Choc-o-Lait ^{g,h} heiße Milch mit echter Schokolade am Stil Vollmilch Zartbitter		4,10
Glas Milch ^g heiß oder kalt		2,60
Sojamilch^f Laktosefreie Milch Aufpreis für Kaffee-Spezialitäten, Chai-Tee, Schokolade oder Müsli		0,30

ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

Coca Cola ^{1,3,8}	0,2l	3,00
Coca Cola light ^{1,3,8,10}	0,2l	3,00
San Pellegrino	0,25l	2,90
Mineralwasser	0,5l	4,50
	0,75l	5,90
Vio , stilles Wasser	0,25l	2,90
Gerolsteiner , stilles Wasser	0,5l	4,50
	0,75l	5,90
Fruchtsäfte	0,2l	3,00
Apfel Orange Rhabarber Johannisbeere Maracuja Kirsche		
Saftschorle	0,2l 0,4l	2,90 3,90
Frisch gepresster Orangensaft	0,2l	4,00
La Mortuacienne ^{1,2,9} französische Limonaden Mandarine Pampelmuse Granatapfel Orange Zitrone	0,33l	3,70
LemonAID+ Bio-Limonade aus fairem Handel Limette Maracuja Blutorange	0,33l	3,70
ChariTea ⁹ Bio-Tee aus fairem Handel und frisch aufgebriht Schwarzer Tee mit Zitrone Rooibos-Tee mit Passionsfrucht Grüner Tee mit Ingwer	0,33l	3,70

FEINE SUPPEN

Tagessuppe Täglich frisch & selbstgemacht Serviert im großen Gaumenhupf-Ton-Topf	5,40
---	-------------

Bitte fragen Sie nach unserer Tagessuppe oder schauen Sie auf unsere Tafel

KROSSE TOASTS

Schinken-Käse-Tomate-Oregano ^{2,3,6,,a,c,f,g} gewürzt mit unserer Café-de-Paris Mischung	4,60
Tomate-Mozzarella-Panini ^{a,c,k} mit Basilikumpesto und frischem Basilikum	4,90
Ziegenkäse-Rucola-Honig ^{a,c,g,h,k} gewürzt mit Thymian und unserer Thai-Mischung	4,90
Lachs-Frischkäse-Bagel ^{a,c,f,g,h,m} mit Meerrettich, Tomaten und unserer Café-de-Paris Mischung	4,90

SPEISEN - herzhaft & süß

Original Elsässer Flammkuchen ^{2,3,11,a,c,g} mit Schmand, Lauchzwiebeln und Speck	9,80
Räucherlachs mit Rösti und Kräuterquark ^{2,3,4,d,g}	8,80
Tortelloni mit Ricotta-Spinat-Füllung an selbstgemachter Gorgonzola-Sesam-Sauce ^{2,4,a,c,e,f,g,k}	7,50

Selbstgemachte Spinatknödel mit zerlassener Butter, Tomatenwürfeln, Parmesan und Pinienkernen ^{a,c,g}	8,20
---	-------------

Ofenfrische Quiche ^{a,c,g}	4,50
Täglich frisch & selbstgemacht, wechselndes Angebot, z.B. Avocado-Lachs-Mandelstifte Grüner Spargel-Lachs-Mandelstifte Aubergine-Ziegenkäse-Paprika-Olive-Kürbiskerne Spinat-Feta-Sesam Zucchini-Walnuss Gorgonzola-Lauch-Dattel-Walnuss Camembert-Apfel-Birne Vegetarisch Thunfisch-Tomate-Olive Tomate-Mozzarella-Basilikum Brokkoli-Schinken	

Tagesgericht Täglich frisch & selbstgemacht	
---	--

Bitte fragen Sie auch nach unseren Tagesgerichten oder schauen Sie auf unsere Tafel.

Beilagensalat mit Cranberry-Balsam-Dressing	2,90
Wildkräuter-Blattsalat-Mix je nach Saison mit geröstete Sonnenblumenkernen	

Scheiterhaufen deluxe ^{4,a,c,e,g,h} mit verschiedenen Beeren und Vanillesauce	5,20
--	-------------

Bitte beachten Sie auch unsere saisonalen Getränkeangebote oder schauen Sie auf unsere Tafeln.

GAUMENHUPF SALATE

Wildkräuter-Salatmix: z. B. aus Frisee, Babyspinat, rotem Mangold, Feldsalat, Mesclun, Radicchio, Rucola, jungen Rote-Bete-Blättern (je nach Saison), Karottenraspeln, Gurken **mit**

kandierten Walnüssen^h mit Weintrauben und Parmesan-Flocken^g an Cranberry-Balsam-Dressing **7,20**

Gorgonzola-Stücken^g mit Birnenstreifen und gerösteten Sonnenblumenkernen an Williams-Christ-Birnen-Dressing **7,60**

Mozzarella-Würfeln^g mit gerösteten Pinienkernen an Dattel-Balsam-Dressing **7,60**

Feta^g mit Paprika, Oliven, Weintrauben, gerösteten Mandelsplitter^h an Walnussöl-Dressing^h **7,80**

Räucherlachs-Streifen^d mit gerösteten Sonnenblumenkernen an Wasabi-Senf-Dressing **8,20**

Hähnchen-Streifen⁷ mit Mangowürfeln und Pinienkernen an Cranberry-Balsam-Dressing **8,20**

Hähnchen-Curry Streifen⁷ mit Weintrauben, Mangowürfeln und Erdnüssen^e an Passionsfrucht-Dressing **8,20**

**Unsere Gaumenhupf-Dressings gibt es auch zum Mitnehmen:
 Crema Balsamica, Aperitif-Essige und Öle
 ab 3,40€ / 100ml**

Zusatzstoffe

1 = mit Farbstoffen, 2 = mit Konservierungsstoffen, 3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Geschmacksverstärkern, 5 = mit Schwefeldioxid, 6 = mit Phosphat, 7 = mit Milcheiweiß, 8 = koffeinhaltig, 9 = mit Süßungsmitteln, 10 = enthält eine Phenylalaninquelle, 11 = mit Nitritpökelsalz

Allergene

a = glutenhaltiges Getreide, b = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, c = Eier und Eierzeugnisse, d = Fisch und Fischerzeugnisse, e = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, f = Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse, g = Milch und Milcherzeugnisse, h = Schalenfrüchte und Schalenfruchterzeugnisse, i = Sellerie und Sellerieerzeugnisse, j = Senf und Senferzeugnisse, k = Sesamsamen und Sesamerzeugnisse, l = Schwefeldioxid und Sulphite

BIER & SCHAUMWEINE & APERITIF & DIGESTIF

		€
Tegernseer^a	0,33l	3,40
Biere Blonde Gallia^a Französisches Pils	0,33l	3,60
1 Glas Prosecco^l	0,1l	3,90
Flasche Prosecco^l	0,75l	23,50
1 Glas Cremant^l	0,1l	4,90
Flasche Cremant^l	0,75l	29,50
Aperitivo Rosato^{1,l} Prosecco, Ramazzotti Rosato, Basilikum	0,2l	6,30
Bellini^l Prosecco, weiße Pfirsich, Himbeersaft	0,2l	6,50
Hugo^l Prosecco, Holundersirup, Soda, Minze	0,2l	6,30
Inge^l Prosecco, Ingwersirup, Soda, Minze	0,2l	6,30
Aperol Spritz^{1,l} Prosecco, Aperol, Soda, Orangenscheibe	0,2l	6,30
Prosecco Aperol^{1,l}	0,1l	4,30
Campari Orange Soda^{1,l}	4 cl	6,50
Ramazotti	4 cl	4,90

WEINE

Weinschorle^l	0,2l	3,60
Weißwein		
2012 Sancerre Blanc^l Domaine Jean-Paul Balland sehr aromatisch	0,2l	6,20
2014 Grüner Veltliner^l Heuriger fruchtig-pfeffrig, mit feiner Säure	0,2l	5,40
2013 Sauvignon Blanc^l Seagull Mountain feine Aromen von Limone und Stachelbeere	0,2l	5,60
Rotwein		
2012 Chinon^l Domaine des Clos Godeaux entfaltet geschmorte würzige Aromen	0,2l	6,20
2013 Cabernet Syrah^l Pere et Fils, Cabernet Sauvignon perfekt ergänzende Mischung eines gut strukturierten Cabernet und eines eleganten Syrah	0,2l	5,60
Rosé		
2012 Rosé^l Cabernet Anjou Le Logis Bray fruchtige Aromen von Johannisbeerknospen und Zitrusfrüchten, Ginster und Pfirsich	0,2l	5,40