

WILLKOMMEN IM FACHWERK!

Wir freuen uns, Dich bei uns zu haben.

Öffnungszeiten

- | | |
|----------------------|------------------|
| • Mittwoch - Samstag | 9:00 - 22:00 Uhr |
| • Sonntag | 9:00 - 18:00 Uhr |

Frühstückszeiten

- | | |
|------------------------|------------------|
| • Mittwoch bis Freitag | 9:00 - 12:00 Uhr |
| • Samstag & Sonntag | 9:00 - 12:30 Uhr |

Zeiten der warmen Karte

- | | |
|----------------------|--|
| • Mittwoch - Samstag | 12:00 - 13:30 Uhr
17:30 - 20:00 Uhr |
| • Sonntag | 12:00 - 17:00 Uhr |

Legende



Vegan.



Glutenfrei.



MÖGLICH

Vegane Variante möglich.



MÖGLICH

Glutenfreie Variante möglich.

Reservierungen

Um Deinen bzw. Euren Besuch so entspannt wie möglich zu gestalten, empfehlen wir, vorab eine Reservierung vorzunehmen – entweder persönlich vor Ort, unter www.fachwerk-reinheim.de oder telefonisch unter der 06162/9449212.

WLAN

Name: fachwerk_WLAN
Passwort: Kaffeeliebe

Social Media

  [fachwerk.reinheim](https://www.instagram.com/fachwerk.reinheim)

Wir freuen uns über Deinen Follow!

KAFFEE- & TEESPEZIALITÄTEN



Kaffeespezialitäten

• Espresso	2,60€
• Espresso Macchiato	3,00€
• Doppelter Espresso	3,60€
• Doppelter Espresso Macchiato	4,00€
• Kleiner Kaffee Crema	2,80€
• Großer Kaffee Crema	3,80€
• Kleiner Cappuccino	3,00€
• Großer Cappuccino	4,00€
• Flat White	4,50€
• Milchkaffee	4,00€
• Latte Macchiato	4,50€
• Karamell Macchiato	4,90€
• Vanille Macchiato	4,90€
• Haselnuss Macchiato	4,90€

Heißgetränke

• Chai Latte	4,50€
• Vanilla Chai Latte	4,50€
• Cinnamon Bun Latte	4,50€
• Matcha Latte	4,50€
• Heiße & faire Bio-Schokolade	3,70€
Mit Sahne	4,00€
• Heiße Milch mit Honig	3,50€
• Kindercappuccino	1,50€
• Kinderkakao	2,00€
• Babycino	0,50€

Teespezialitäten

• Frischer Minztee	4,00€
• Frischer Ingwertee	4,00€
• Frischer Ingwer-Minztee	4,20€
• Frischer Ingwer-Zitronentee	4,20€
• Fairer Bio-Tee	3,70€

Teesorten zur Auswahl:

Früchte, Kamille, Enjoy (Rooibostee mit Zimt & Holunderblüte), Earl Grey, Darjeeling, Jasmin, Balance (Sternanis, Fenchel & Süßholz), Grüntee-Mischung

Wissenswertes zu unseren
Kaffee- & Teespezialitäten

Specialty Coffee

Wir verwenden ausschließlich von Hand gerösteten Specialty Coffee. Die Röstung von Hand trägt dazu bei, dass die Aromen & Geschmacksprofile des Kaffees besser herausgearbeitet werden können.

Milchsorten

Alle Heißgetränke können **ohne Aufpreis** mit folgenden Milchsorten zubereitet werden:

- Bio-Kuhmilch
- Hafermilch
- Laktosefreie Milch
- Sojamilch

Decaf, please!

Gegen einen Aufpreis von 0,50€ können alle Kaffeespezialitäten auch mit entkoffeiniertem Espresso von GEPA zubereitet werden.

Nachhaltigkeit

Da uns unserer ökologischer & sozialer Fußabdruck sehr wichtig ist, beziehen wir viele Produkte von „GEPA – The Fair Trade Company“, wie z.B. unsere Teesorten oder das Pulver für unsere heiße Schokolade.

Alle Getränke gibt es selbstverständlich auch To Go erhältlich!

ICED & COLD

Iced Spezialitäten MÖGLICH

• Iced Coffee	4,00€
• Iced Caffè Latte	4,50€
• Iced Caramel Latte	4,90€
• Iced Vanilla Latte	4,90€
• Iced Hazelnut Latte	4,90€
• Iced Chai Latte	4,50€
• Iced Vanilla Chai Latte	4,50€
• Iced Cinnamon Bun Latte	4,50€
• Iced Matcha Latte	4,50€

Darf's ein bisschen mehr sein?

Sahne
Schokosauce
Karamellsauce

0,50€

AN
ICED
COFFEE
A DAY
KEEPS
THE
BAD
VIBES
AWAY!

Kaltgetränke

• Wasser Still/Medium	0,25l	2,50€
• Wasser Still/Medium	0,75l	5,90€
• Infused Water	1l	7,90€
Minze-Orange		
Zitrone-Limette-Gurke		
• Saftschorle	0,2l	2,90€
• Saftschorle	0,4l	3,90€
• Saft	0,2l	3,20€
• Saft	0,4l	4,20€

Säfte zur Auswahl:
Naturtrüber Apfelsaft
Johannisbeersaft
Maracujasaft

 *Natürlich frisch gepresst!*

• Orangensaft	0,2l	3,90€
• Orangensaft	0,4l	5,90€
• Limette-Minz-Wasser	0,4l	4,20€
• Gurke-Minz-Wasser	0,4l	4,20€
• Hausgemachte Limo	0,5l	6,50€

Limosorten zur Auswahl:
Ingwer-Basilikum
Maracuja-Limette
Erdbeeren-Minze

• Bionade	0,33l	3,90€
-----------	-------	-------

Bionade-Sorten zur Auswahl:

Kräuter
Holunder
Naturtrübe Orange Naturtrübe
Zitrone

• Coca-Cola	0,3l	3,90€
• Coca-Cola Zero	0,3l	3,90€
• Mezzo Mix	0,3l	3,90€

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

Bier

Unser Bier beziehen wir von der Brauerei ‚Faust‘.

• Pils 0,33l	3,90€
• Alkoholfreies Pils 0,33l	3,90€
• Bayrisch Hell 0,33l	3,90€
• Alkoholfreies Bayrisch Hell 0,33l	3,90€
• Naturradler 0,33l	3,90€
• Alkoholfreies Naturradler 0,33 l	3,90€
• Hefeweizen 0,5l	4,90€
• Alkoholfreies Hefeweizen 0,5l	4,90€

Apfelwein

Unseren Apfelwein beziehen wir von der ‚Kelterei Krämer‘ aus der Region.

Alle Apfelweine können pur, süß gespritzt oder sauer gespritzt bestellt werden.

• Naturtrüber Apfelwein	0,25l	3,50€
• Naturtrüber Apfelwein	0,5l	4,90€
• Alkoholfreier Apfelwein	0,25l	3,50€
• Alkoholfreier Apfelwein	0,5l	4,90€

Spirituosen

• Jägermeister	2cl	3,00€
• Ramazotti	4cl	3,90€
• Baileys	4cl	3,90€
• Likör 43	4cl	3,90€

Schnäpse von ‚Prinz‘

• Pflaumenschnaps	2cl	3,50€
• Marillenschnaps	2cl	3,50€
• Williams-Birnen-Schnaps	2cl	3,50€
• Haselnussschnaps	2cl	3,50€

Whisky

• Aberfeldy (12 J.)	4cl	7,00€
• Glenmorangie	4cl	8,00€
• Talisker (10 J.)	4cl	8,00€
• Kilchoman Machir Bay	4cl	10,00€
• Lagavulin (16 J.)	4cl	12,00€

LOVE AT FIRST SPRITZ!

- | | |
|--|----------------------------|
| • Sekt alkoholfrei 0,0% | 0,1l 3,50€ |
| • Prosecco ‚Leichtsinn‘
Deutschland. Rebsorte: Riesling. Die deutsche Antwort auf Prosecco.
Prickelnd. Die ideale Mischung aus jugendlicher Unbekümmertheit und
exzellenter Weinqualität. | 0,1l 3,90€
0,75l 22,90€ |
| • Prosecco ‚Il Fresco‘, Villa Sandi
Italien(Venetien). Rebsorte: Glera. Prosecco des Jahres.
„Il fresco“ heißt übersetzt „der Frische“. Spritzig, harmonisch und elegant.
Abgerundet durch eine leichte Honignote & Früchten. | 0,1l 6,90€
0,75l 33,90€ |
| • Aperol Spritz
Aperol, Prosecco, Soda, Orangenscheibe & Eiswürfel | 0,2l 8,50€ |
| • Lillet Wild Berry
Lillet, Schweppes Wild Berry, gefrorene Beeren & Eiswürfel | 0,2l 8,50€ |
| • Limoncello Spritz
Limoncello, Prosecco, Soda, Zitrone & Eiswürfel | 0,2l 8,50€ |
| • Lillet Peach
Lillet, Schweppes White Peach, Orangenscheibe & Eiswürfel | 0,2l 8,50€ |
| • fachwerk Spritz 2.0
Prosecco, Soda, hausgemachter Maracuja-Limette-Sirup, frische Minze & Eiswürfel | 0,2l 7,90€ |
| • Hugo
Prosecco, Holunderblütensirup, Limette, frische Minze & Eiswürfel | 0,2l 7,90€ |
| • Himbeer Spritz
Prosecco, Himbeersirup, gefrorene Himbeeren & Eiswürfel | 0,2l 7,90€ |
| • Gin Tonic
Gin, Tonic Water, Zitrone & Eiswürfel | 0,25l 9,50€ |



Gerne bereiten Dir Dein
Spritzgetränk auch alkoholfrei zu!

Don't drink & drive!

WEINKARTE

Weißwein

Offene Weine

- | | | |
|---|--------------|----------------|
| • Weißweinschorle | 0,2l | 5,90€ |
|
 | | |
| • Alkoholfreier Sauvignon Blanc (<0,5% Vol.)
Deutschland (Hessische Bergstraße). Biologisch erzeugter Sauvignon Blanc vom Weingut Edelmann mit lebendiger Säure und feiner Perlage. Aromen von Birne, Mirabelle und tropischen Früchten; cremige Textur. Ideal als Aperitif oder zu fruchtigen Desserts. | 0,2l / 0,75l | 7,50€ / 26,90€ |
|
 | | |
| • Heimkommen
Deutschland (Rheingau), Rebsorte: Riesling.
Tolles Frischeerlebnis. Fruchtig, jung mit vielschichtiger Aromatik, passt zu: Geflügel, Fisch, Salat. | 0,2l / 1l | 6,90€ / 24,90€ |
|
 | | |
| • THEODOR (Bio/Demeter) 
Deutschland (Rheinhessen). Rebsorte: Weißburgunder.
Apfel, Birne und ein Hauch Muskat. Trocken-fruchtig, passt zu vegetarischen Gerichten. | 0,2l / 0,75l | 8,50€ / 26,90€ |
|
 | | |
| • Pinot Grigio ‚Il Mio‘
Italien (Venetien). Rebsorte: Pinot Grigio.
Gelbe Äpfel, reife Birnen, frische Kräuter. Gaumen: Reife Holunderblüten gepaart mit einem Hauch von Aprikose.
Abgang: Weich mit einem ausgewogenen Süße-Säure-Spiel.
Ein überzeugender Essensbegleiter. | 0,2l / 1l | 7,50€ / 26,90€ |

WINE NOT?

WEINKARTE

Weißwein

Geschlossene Weine

- | | | |
|---|-------|--------|
| • Weißburgunder vom ‚Weingut Eidmann‘
Deutschland (Groß-Umstadt), Rebsorte:Weißburgunder.
Frisch und fruchtig mit einer angenehmen Restsüße mit
Birnen und leichten Zitrusnoten. | 0,75l | 30,90€ |
| • Valdelagunde Cuvée Especial V. T. 
Spanien (Rueda).Rebsorte: Verdejo.
Ausgeprägte Aromen von Pfirsich, Aprikose und Ananas,
passt zu: Meeresfrüchten, Käse, vegetarische Gerichte, Salat. | 0,75l | 27,90€ |
| • Lugana Pratello 
Italien (Lombardei). Rebsorte: Turbiana.
Florale und fruchtige Noten, die an Wacholderbeeren,
Golden Delicious Apfel und Williams-Birne erinnern. | 0,75l | 32,90€ |
| • Roero Arneis DOCG
Italien (Piemont).Rebsorte: Arneis.
Frische Birnen, Pfirsich und Aprikose. Elegant, fruchtig,
ein Hauch Cremigkeit mit einem würzigen Abgang. | 0,75l | 30,90€ |
| • Pinot Blanc
Frankreich (Elsass). Rebsorte: Pinot Blanc.
Fruchtige Frische und zugleich weich und rund.
Abgang mit gebührendem Nachklang. | 0,75l | 29,90€ |

WEINKARTE

Rotwein

Offene Weine

- | | | |
|--|--------------|----------------|
| • Monte Ducay
Spanien. Rebsorte: Cabernet-Sauvignon, Tempranillo, Garnacha Tinta. Dunkle Waldbeeren. Trocken-fruchtig, passt zu: dunkles Fleisch, Käse. | 0,2l / 0,75l | 8,90€ / 27,90€ |
| • Primitivo di Manduria Carlo Scala
Italien (Sizilien). Rebsorte: Merlot.
Aromen von Pflaume, Holunder, Kirsche sowie etwas Nelke. Trocken, passt zu: Geflügel, Pasta. | 0,2l / 1l | 8,90€ / 28,90€ |
| • Merlot ‚Il Mio‘
Italien (Sizilien). Rebsorte: Merlot.
Aromen von Pflaume, Holunder, Kirsche sowie etwas Nelke. Trocken, passt zu: Geflügel, Pasta. | 0,2l / 1l | 7,90€ / 25,90€ |

Geschlossene Weine

- | | | |
|---|-------|--------|
| • Bordeaux Château Jacquet de la Grave
Frankreich (Bordeaux). Rebsorte: Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc. Schwarze Kirschen, Pflaumen, Gewürze. Ausgeprägte Balance. Trocken-rund, passt zu: Geflügel, Rind, Käse. | 0,75l | 29,90€ |
| • Cabernet MitoS
Deutschland. Rebe: Cabernet MitoS. Aromen von Brombeeren, Cassis und roten Johannisbeeren. Körperreich. Kompakt. Trocken-körperreich. | 0,75l | 24,90€ |
| • Vivanco Reserva
Spanien (Rioja). Rebsorte: Tempranillo, Graciano. Tiefes Kirschrot. Komplexes Bukett mit eingekochten Früchten, Vanille, neuer Eiche und hintergründigen Würznoten. Trocken-körperreich. | 0,75l | 49,90€ |

WEINKARTE

Roséwein

Offene Weine

- Portugieser Weißherbst 0,2l / 1l 6,90€ / 20,90€
Deutschland. Rebe: Portugieser. Kirschfruchtiges
Aroma. Lieblich, passt zu: vegetarischen Speisen.
- FELIX (Bio & Demeter) 0,2l / 0,75l 7,90€ / 21,90€
Deutschland. Rebe: Spätburgunder.
Noten von Erdbeeren. Trocken-fruchtig.

Geschlossene Weine

- Pinot Grigio ‚Romeo e Giulietta‘ 0,75l 19,90€
Italien (Venetien). Rebsorte: Pinot Grigio.
Leicht, frisch mit einem fruchtig-floralem Bukett sowie
einem schönen ausgewogenen Gesamteindruck am Gaumen.
- Vinho Verde Rosé 0,75l 18,90€
Portugal (Vinho Verde). Gebsorte: Espadeiro, Pedreiro.
Noten von Brombeere, Erdbeere und Guave.
Trocken-fruchtig, passt zu: Salat, Pasta, leichten Speisen.



Unseren Wein beziehen wir von Petit Marche. Ein Familienunternehmen aus Dieburg-
gegründet mit dem Ziel, die Liebe zum Wein mit anderen Menschen zu teilen.

FRÜHSTÜCK

Mi. – Fr. 9:00 – 12:00 Uhr | Sa. & So. 9:00 – 12:30 Uhr

Stullen MÖGLICH

Gegen einen Aufpreis von 2,00€ können alle Stullen auch mit glutenfreiem Brot serviert werden.

Frisches Brot belegt mit:

- | | |
|--|---------|
| • Avocado | 12,90€ |
| Dinkelvollkornbrot, Frischkäse, Avocado, Tomate, 2 Spiegeleier | + 1,00€ |
| Rührei statt Spiegelei | |
| • Avocado Vegan  | 11,90€ |
| Dinkelvollkornbrot, Avocadocreme, gegrillte Cherrytomaten, Babyspinat, Balsamico | |
| • Pan Con Tomate | 12,90€ |
| Geröstetes Bauernbrot, Knoblauch-Tomaten, Babyspinat, Spiegelei & Basilikum-Olivenöl | |
| Vegane Alternative: mit Grillgemüse, veganem Feta & Oliven | |
| • Lachs | 13,90€ |
| Bauernbrot, Kräuterschmand, Lachs, Meerrettich, Rucola, Dill, Zitrone | |
| • Caprese | 11,90€ |
| Bauernbrot, Tomate, Mozzarella, Hausgemachtes Pesto, Babyspinat, getrocknete Tomaten, Pinienkerne, Balsamico | |
| • Crispy Chicken | 13,90€ |
| Bauernbrot, Kräuterschmand, knusprige Hähnchenbrust, Gurke, Radieschen, Salat, Sriracha-Mayo | |
| • Stullen Extras | |
| Bacon | +2,50€ |
| Halbe Avocado | +2,20€ |
| Lachs | +3,90€ |

Mix it!

Stulle Deiner Wahl & kleine Portion Joghurt mit Granola & Obst & Waffel

Vegan oder vegetarisch 16,90€

Stullen zur Auswahl: Avocado, Avocado Vegan, Pan Con Tomate, Caprese
Vegane Joghurtalternative: Kokosjoghurt

Mit Fleisch oder Fisch 17,90€

Stullen zur Auswahl: Lachs, Crispy Chicken

FRÜHSTÜCK

Mi. – Fr. 9:00 – 12:00 Uhr | Sa. & So. 9:00 – 12:30 Uhr

Quesadillas MÖGLICH

- Mit Käse, Rührei & Bohnenmus, dazu Picco de Gallo 12,90€
- Mit Bohnenmus, Grillgemüse, Rucola, veganem Feta & Aiolisauce, dazu Guacamole  11,90€
- Extra Bacon 2,50€

Eierlei

Gegen einen Aufpreis von 2,00€ können alle Eierspeisen auch mit glutenfreiem Brot serviert werden.

- Omelett aus 3 Eiern 13,90€
Variante No. 1: Babyspinat, Zwiebeln & Champignons
Variante No. 2: Tomten, Zwiebeln & Paprika
Mit Feta +1,50€

Dazu wird ein Brötchen, Butter & ein kleines Salatbouquet serviert.
- Rührei oder Spiegelei aus 3 Eiern 7,90€
Dazu ein Brötchen & Butter
- Rührei oder Spiegelei aus 2 / 3 Eiern 4,90€ / 5,90€
- Gekochtes Ei 1,60€



Unsere Eier beziehen wir vom ‚Röderhof‘ hier in Reinheim,
sie kommen daher von glücklichen Freilandhühnern.

FRÜHSTÜCK

Mi. – Fr. 9:00 – 12:00 Uhr | Sa. & So. 9:00 – 12:30 Uhr

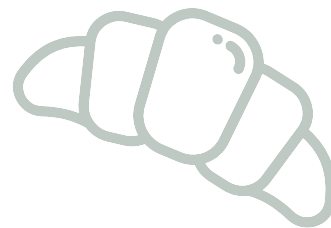
Süß & Fruchtig MÖGLICH

Gegen einen Aufpreis von 2,00€ können alle Speisen bis auf die Croissants auch glutenfrei serviert werden.

- Joghurt mit Obst & Granola groß / klein 8,50€ / 4,90€
Kokosjoghurt  8,90 / 5,30€
- Frischer Obstsalat  6,90€
- Smoothie Bowl Tropical  8,90€
Aus Mango, Banane, Maracuja & Kokosmilch, getoppt mit Granola, Kokosraspeln, Bananen, Obst & Erdnussmus
- Brötchen mit Butter & Marmelade oder Honig oder Nuss-Nougat-Creme 4,90€
Marmeladensorten zur Auswahl: Erdbeermarmelade oder Apfel-Zimt-Gelee

Un croissant, s'il vous plait!

- Croissant 3,00€
- Croissant Caprese 12,50€
Belegt mit Tomate, Mozzarella, Babyspinat, hausgemachtem Pesto & Balsamico
- Croissant Eggs & Bacon 13,50€
Belegt mit Rührei, Bacon, Feta, Tomate & Babyspinat



Belgische Waffeln

Je 2 Waffeln in den Varianten:

- Klassisch  7,90€
Mit Obst & Puderzucker
- Süß 8,90€
Mit Schoko- & Vanillesauce
- Herzhaft 13,90€
Mit Rührei, Bacon & Ahornsirup

FRÜHSTÜCK

Mi. – Fr. 9:00 – 12:00 Uhr | Sa. & So. 9:00 – 12:30 Uhr

Der große Hunger MÖGLICH

Gegen einen Aufpreis von 2,00€ können alle Speisen auch glutenfrei serviert werden.

- **Reinheimer Allerlei** 15,90€
2 Brötchen, eine Scheibe Bauernbrot, Butter, Rindersalami, Hähnchenbrust, Räucherlachs, Käse, Tomate-Mozzarella, ein gekochtes Ei, Marmelade (Erdbeermarmelade oder Apfel-Zimt-Gelee) & kleiner Obstsalat
- **Veganes Allerlei**  15,90€
2 Brötchen, eine Scheibe Bauernbrot, vegane Butter, Guacamole, Kürbisfalafel, Kichererbsen, Tomaten- & Gurkenscheiben, Grillgemüse, Paprika-Cashew-Aufstrich, Marmelade (Erdbeermarmelade oder Apfel-Zimt-Gelee) & kleiner Obstsalat
- **Charcuterie Board**  MÖGLICH
Ihr kommt wegen eines besonderen Moments, es gibt etwas Großes oder Kleines zu feiern oder Ihr habt einfach Lust auf ein gemütliches Frühstück? Auf Vorbestellung könnt Ihr ab 4 Personen unser Charcuterie Board & Co. mit allem, was das Herz begehrt*, buchen. Auch als vegane Option möglich.

Kind 3-5 J. 6,90€

Kind 6-8 J. 13,90€

Kind 9-12 J. 17,90€

pro Person 21,90€

*Brötchen, Brot, Butter, Frischkäse, Salami, Hähnchenbrust, Käse, Tomate-Mozzarella, Marmelade, Honig, Schokocreme, Guacamole, Paprika-Cashew Dip, Kürbisfalafel, Obstsalat, Grillgemüse, Rührei & Bacon

BRUNCH BOXEN 2 GO

Bestellung bis zu 48 Stunden im Voraus möglich.

Brunch Box #1: Allrounder

42,90€

- 0,5l frisch gepresster Orangensaft
- Zwei Brötchen
- Zwei Scheiben Brot
- Zwei Waffeln mit Schoko- & Vanillesauce
- Ein Croissant
- Zwei gekochte Eier
- Hausgemachte Erdbeermarmelade
- Grillgemüse
- Tomate-Mozzarella
- Paprika-Cashew-Dip
- Butter & Frischkäse
- Lachs
- Käse- & Wurstaufschnitt
- Zwei Portionen Obstsalat

Brunch Box #2: Mix

39,90€

- 0,5l frisch gepresster Orangensaft
- Eine Crispy Chicken Stulle
- Eine Avocado Stulle
- Zwei Waffeln mit Schoko- & Vanillesauce
- Zwei Mal Granola mit Joghurt & Obst
- Tomate-Mozzarella

Brunch Box #3: Vegan

36,90€

- 0,5l frisch gepresster Orangensaft
- Eine Avocado Vegan Stulle
- Eine Pan Con Tomate Stulle Vegan
- Zwei Waffeln mit Schokosauce
- Ein Obstsalat
- Ein Kokosjoghurt mit Granola & Obst
- Gemüsesticks mit Aioli

All you need is Brunch!

Ihr habt einen Grund zu feiern?

Egal, ob groß oder klein, als geschlossene Gesellschaft oder Teilbereich-Reservierung, mit Buffet, à la carte oder Mehr-Gänge-Menü – wir im fachwerk gestalten Eure Feier ganz nach Euren Wünschen & Vorstellungen!

Schreibt uns einfach eine Mail an info@fachwerk-reinheim.de,
& gemeinsam planen wir Euer Event.

Du hättest gerne etwas von der Hauptkarte?

Frag gerne Deine Servicekraft – je nach Lage in der Küche
können wir Deinen Wunsch vielleicht möglich machen.



FÜR DEN KLEINEN HUNGER ZWISCHENDURCH

Mi. – Sa. 15:30 – 17:30 Uhr

Salzig

- Tagessuppe mit Steinofenbaguette 6,90€
- Dip it   MÖGLICH 8,90€
Steinofenbaguette mit 3 hausgemachten Dips: Aioli, Guacamole & Paprika-Cashew-Aufstrich
- Kleine / große Salatbowl   MÖGLICH 8,90€ / 12,90€
Gemischter Salat, Cherrytomaten, Paprika, Radieschen, Gurke, Karotte, geröstete Sonnenblumenkerne, eingelegter Rotkohl, hausgemachtes Himbeer-Balsamico-Dressing & Steinofenbaguette
- Burrito Bowl   14,90€
Reis, Chili Sin Carne, Guacamole, frische Kräuter, Aioli, Nachos
optional: Cheddar Sauce & Jalapeños
- Bruschetta  MÖGLICH 6,90€
Geröstetes Steinofenbaguette mit Tomate, Basilikum, Oregano, Knoblauch, Rucola, hausgemachtem Pesto, Balsamico Creme & Parmesan
- Pommes mit Ketchup   4,50€
- Süßkartoffelpommes mit Kräuterschmand  4,90€
Vegan: mit Aioli statt Kräuterschmand
- Loaded Fries  MÖGLICH 8,90€
Pommes getoppt mit Avocadocreme, Kräuterschmand & Tomatensalsa
Vegan: mit Aioli statt Kräuterschmand

Süß

- Kuchen 3,90€
- Torten 4,50€
- Affogato al Caffè  MÖGLICH 4,90€
- Waffel
Klassisch mit Obst & Puderzucker  4,50€
Süß mit Vanilleeis & Schokosauce 5,50€

Wusstet Ihr, dass... es alle Gerichte auch zum Mitnehmen gibt?
Einfach anrufen, abholen
& in den eigenen 4 Wänden genießen!

Zum Schutze der Umwelt arbeiten wir außerdem mit Mehrwegbehältern
– wir würden uns freuen, wenn Ihr uns bei dieser Mission unterstützt.

Jetzt die ‚Vytal‘ App laden:



WARME KARTE

Mi. – Sa. 12:00 – 13:30 Uhr + 17:30 – 20:00 Uhr | So. 12:00 – 14:00

letzte Bestellung 15min. vor Küchenschluss

Vorspeisen

- Nachos mit Cheddar Sauce & Guacamole  5,90€
Vegane Option: mit Aioli statt Cheddar Sauce 
- Patatas Bravas *Spanische Bratkartoffeln*   5,90€
Mit Aioli & pikanter Tomatensauce
- Tapas Platte für 2 Personen  MÖGLICH 21,90€
Oliven, Pimientos de Padrón, Datteln im Speckmantel, Champiñones al Ajillo, Aioli, marinierter spanischer Hartkäse & Steinofenbaguette
- Tapas 3,90€
Oliven  3,90€
Pimientos de Padrón *Kleine Bratpaprika*  4,90€
Gambas al Ajillo *Knoblauchgarnelen* 6,50€
Datteln im Speckmantel 5,90€
Champiñones al Ajillo *Knoblauchchampignons*  4,90€
Aioli mit Steinofenbaguette  3,90€
Marinierter Hartkäse 5,90€
- Dip it   MÖGLICH 8,90€
Steinofenbaguette mit 3 hausgemachten Dips: Aioli, Guacamole & Paprika-Cashew-Aufstrich
- Tagessuppe mit Steinofenbaguette 6,90€
- Bruschetta  MÖGLICH 6,90€
Geröstetes Steinofenbaguette mit Tomate, Basilikum, Oregano Knoblauch, Rucola, hausgemachtem Pesto, Balsamico Creme & Parmesan
- Extra Steinofenbaguette
3 Scheiben +1,50€
5 Scheiben +1,80€

WARME KARTE

Mi. – Sa. 12:00 – 13:30 Uhr + 17:30 – 20:00 Uhr | So. 12:00 – 17:00

letzte Bestellung 15min. vor Küchenschluss

Bowls

- **Kleine Salatbowl**   MÖGLICH 8,90€
Gemischter Salat, Cherrytomaten, Paprika, Radieschen, Gurke, Karotte, geröstete Sonnenblumenkerne, eingelegter Rotkohl, hausgemachtes Dressing & Steinofenbaguette
- **Große Salatbowl**   MÖGLICH 12,90€
Gemischter Salat, Cherrytomaten, Paprika, Radieschen, Gurke, Karotte, geröstete Sonnenblumenkerne, eingelegter Rotkohl, hausgemachtes Dressing & Steinofenbaguette

Dressingauswahl: Senfdressing oder Himbeer-Balsamico-Dressing 
- **Burrito Bowl**   14,90€
Reis, Nachos, Chili Sin Carne, Guacamole, frische Kräuter (u.a. Koriander), Aioli; optional: Cheddar Sauce & Jalapeños
- **fachwerk Bowl**   15,90€
Mediterrane Kartoffeln, halbe Avocado, Babyspinat, eingelegte Kichererbsen, Pico de Gallo, Kürbisfalafel & Aiolisauce
- **Bowl Toppings** 
 - Feta in Sesampanade +3,50€
 - Crispy Tofu  +3,50€
 - Halloumi +3,90€
 - Hähnchenbruststreifen +4,20€
 - Gebratener Lachs +4,90€
 - Gambas +4,90€

Beilagen

- Reis 3,90€
- Pommes 4,50€
- Süßkartoffelpommes 4,90€
- Bratkartoffeln 4,90€
- Grillgemüse 4,90€
- Beilagensalat 4,90€

WARME KARTE

Mi. – Sa. 12:00 – 13:30 Uhr + 17:30 – 20:00 Uhr | So. 12:00 – 17:00

letzte Bestellung 15min. vor Küchenschluss

Herzhaftes

- Pecorino-Feigen-Ravioli in Walnussauce mit Rucola, Parmesan & Granatapfelkerne 14,90€
- Serviettenknödel mit Spinat & Sonnenblumenkernen, dazu Champignonsauce, Kresse, Parmesan & Granatapfelkerne 14,90€
- Kohlrabischnitzel dazu Rosmarinbratkartoffeln & Beilagensalat   MÖGLICH 15,90€
Mit Champignonsauce oder Paprika-Ajvar-Rahmsauce
- Schnitzel Wiener Art mit Pommes & Beilagensalat  MÖGLICH 16,90€
Fleisch zur Auswahl: Schwein oder Hähnchen +2,50€
Mit Champignonsauce oder Paprika-Ajvar-Sauce +3,00€
Mit Kochkäse
- Parmesan-Spaghettini an Lachsfilet mit Basilikum-Pesto-Kruste & Beilagensalat 20,90€
- Hähnchenbrust gefüllt mit Spinat, Mozzarella & getrockneten Tomaten, getoppt mit Pesto. Dazu mediterrane Kartoffeln & Salatbouquet  18,90€
- Gelbes Thai Curry   17,90€
Curry mit Mango, Paprika, Zucchini, Karotten, getoppt mit geröstetem Brokkoli, Frühlingszwiebeln & Erdnüssen, dazu Reis
Mit Hähnchen +3,90€
Mit Crispy Tofu +3,50€
Mit Gambas +4,90€

good food, good mood

WARME KARTE

Mi. – Sa. 12:00 – 13:30 Uhr + 17:30 – 20:00 Uhr | So. 12:00 – 17:00

letzte Bestellung 15min. vor Küchenschluss

Burger

Gegen einen Aufpreis von 2,00€ können alle Burger auch glutenfrei serviert werden.

Alle Burger werden mit Pommes oder Süßkartoffelpommes (+1,50€) serviert.

- Cheese Burger 17,90€
Belegt mit Rindfleisch-Patty, Burgersauce, Salat, Tomate, Zwiebeln,
Cheddarkäse & Gewürzgurken
Mit Bacon +2,50€
- Crispy Chicken Burger 16,90€
Belegt mit knusprigem Hähnchen in Pankopanade, Zwiebel-Preiselbeer-Chutney,
Salat, Jalapeños & Cheddar Käse
- Crispy Tofu Burger  15,90€
Belegt mit knusprig mariniertem Tofu, Zwiebel-Preiselbeer-Chutney, Rucola,
Tomate, Rotkohl & Gewürzgurke
- Halloumi Burger 16,90€
Belegt mit gebratenem Halloumi, Zwiebel-Preiselbeer-Chutney, Salat, Tomate,
Zwiebeln & Gewürzgurke
- Extra Sauce +0,50€
Zur Auswahl: Ketchup, Mayonnaise, BBQ Sauce
Sriracha-Mayo, Aioli, Kräuterschmand +0,80€

Kindergerichte (bis 12 Jahre)

Alle Kindergerichte werden mit etwas frischer Rohkost serviert.

- Kinderschnitzel mit Pommes & Ketchup  MÖGLICH 8,90€
- Chicken Nuggets mit Pommes & Ketchup 7,90€
- Nudeln mit Tomaten-  oder Käsesauce Klein 5,90€ / Groß 9,90€
- Kinder Burrito Bowl   8,90€
Reis, Chilli sin Carne, Guacamole, Nachos, Aioli

DESSERTS

Mi. – Sa. 12:00 – 13:30 Uhr + 17:30 – 20:00 Uhr | So. 12:00 – 17:00

Was Süßes für die Süßen...

- Churros mit Schokoladensauce 4,90€
- Warmer Brownie mit Vanilleeis & Schokosauce ✓ MÖGLICH 7,90€
- Vanilleeis mit heißen Himbeeren ✓ MÖGLICH 4,90€
- Affogato al Caffè ✓ MÖGLICH 3,90€
- Kugel Eis (Vanille, ✓ MÖGLICH Schokolade, Erdbeere) 1,50€
 - Portion Sahne +0,50€
 - Portion Sauce (Schokolade und Karamell ✓) +0,50€
- Kaiserschmarrn mit Rosinen, Vanillesauce & Vanilleeis 6,90€

P.S.:

SAVE ROOM FOR
DESSERT