

KAFFEE DINZLER KAFFEERÖSTEREI

Espresso	2,3€
Espresso macchiato	2,6€
Kleiner Brauner	2,6€
Verlängerter	3,1€
Cappuccino / Melange	3,5€
Doppelter Espresso	3,6€
Großer Brauner	4,0€
Flat White Doppio mit Milchschaum	4,0€
Einspanner Doppio mit Schlag	4,4€
Latte	3,9€
Schoko- oder Karamelllatte	4,7€
Doppelter Cappuccino	4,9€
Chai-Latte hausgemacht	3,8€
Kurkuma / Rote Beete Latte Sonnentor	3,5€
Heiße Schokolade dunkel / hell	4,2€
Kinderkakao	2,5€
Babycino kleine Tasse Milchschaum	1€

Gerne jeden Kaffee auch koffeinfrei!

Alternative Milch gegen Aufpreis:
Alpro Bio Soya, laktosefreie Bio Alpenmilch,
aktuelle Barista Spezial Pflanzenmilch

ALKOHOLFREIES

Vöslauer prickelnd / still 0,33l	2,6€
Tirola Kola (auch zuckerfrei)	3,3€
Orangensaft frisch gepresst 0,25l	4,5€
Soda Zitrone frisch gepresst 0,25l	2,2€
Soda Zitrone frisch gepresst 0,5l	3,2€
Glas Leitungswasser 0,25l	0,3€

SÄFTE VON MAIRINGER 0,5l

Apfel naturtrüb, Zwetschke naturtrüb,
Apfel-Karotte naturtrüb, Birne oder Johannisbeere

- Gespritzt	3,6€
- Leitung	3,4€
- Pur	4,8€

BIER o.A

Stiegl Braukunst 0,33	3,3€
Stiegl Columbus Pale Ale 0,33	4,3€
Trumer Pils 0,33	3,5€
Obertrumer Zwickl 0,5	4,2€
Obertrumer Bio Radler 0,33	3,6€
Beck's Blue alkoholfrei 0,33	3,6€
Gösser Naturgold alkoholfrei 0,33	3,9€

BIO TEE SONNENTOR Tasse 3,5€ Kanne 5,9€

Darjeeling . English Breakfast, Pfefferminz . Kamille .
Rotbusch Früchte . Gewürz Chai . Schwarzer Chai .
Kräutermischung . Jasmin . Kurkuma . Basen-Fasten .
Ingwer-Energie

DRINKS

LIMONADE HAUSGEMACHT 500ml

Erdbeer-Ribisel	3,8€
Orange-Kardamom	3,8€
Ingwer-Zitrone	3,8€
saisonal	
Holunder	3,8€
Lavendel	3,8€
Kapuzinerkresse	3,8€
Salbei-Thymian	3,8€

... JEDE LIMO SPRUDELT,
WENN NICHT ANDERS GEWÜNSCHT...

EISTEE HAUSGEMACHT 500ml

Earl Grey-Zitrone	3,8€
Pfefferminz-Limette	3,8€

SPRUDEL ◦

Prosecco Treviso DOCG	3,7€
Rosa Pearls Winzersekt Leo Uibel	3,9€
Weißer Spritzer / Sommerspritzer	3,2€ / 2,9€
Aperol Spritzer	4,9€
Deli Spritzer	4,9€
Wähle zwischen unseren Limos :-)	

WEIN ◦ 1/8l

Hauswein Grüner Veltliner 13%	3,2€
Grüner Veltliner 2018, Uibel, 12%	3,9€
Sauvignon Blanc 2018, Polz, 13%	4,4€
Zweigelt 2018, Kerschbaumer, 13,5%	3,9€

SOMMERFRISCHE ◦

CAPRI Campari, Prosecco, Soda	5,6€
SUMMA Vodka, Zitrone, Ingwerlimonade	4,9€
HOLLI Lillet, Prosecco, Hollerlimonade	5,4€
GIN LAVENDER	
Pink Gin, Prosecco, Lavendellimonade	6,9€
GIN TONIC Monkey 47, Fever Tree	7,9€

FOOD

FLAMMKUCHEN WEIZEN 9,5€ DINKEL 10,5€

Wir verwenden in unseren Flammkuchenböden ausschließlich Mehl, Rapsöl und Wasser - ohne Hefe und Zusätze.

AMSTERDAM ACG

Bio-Bergkäse, Camembert, Gorgonzola, Lauch, Rucola

MALAGA AD

Tomatensauce, Sardellen, Paprika, Tabasco, Mais, Zwiebel, Lauch, Rucola A

GÖTEBORG VEGAN A

Tomatensauce, Zucchini, Lauch, Zwiebel, Pesto

LUZERN ACG

Zucchini, Gorgonzola, Heidelbeeren, Zwiebel, Lauch

ROSTOCK ACG

Bio-Bergkäse, Zwiebel, Speck, Rucola, Balsamico

SANTORIN ACG

Feta, Pesto, Oliven, Tomaten, Zwiebel, Lauch

STRAßBURG ACG

Beinschinken, Bio-Bergkäse, Zwiebel, Kapern, Rucola

TOULOUSE ACG

Camembert, Apfel, Ribiseln, Zwiebel, Lauch

VALENCIA ACG

Scharfe Salami, Mais, Paprika, Chili, Olivenöl, Zwiebel, Lauch

SAISONALES SPECIAL ACG

Erkundige Dich nach dem saisonalen Flammkuchen!

KIDS MENU
KINDERFLAMMKUCHEN 7€
SCHINKEN-KÄSE TOAST 4,5€

IN DER PFANNE

WIR VERARBEITEN NUR BIO EIER - WHAT ELSE?

KRÄUTEROMELETT mit geräuchertem Lachs, getoppt mit Topfen, dazu Brot ACG 8€

OMELETT gefüllt mit Champignons, Zucchini und Bergkäse getoppt mit Rucola, dazu Brot ACG 8€

SHAKSHUKA 2 Spiegeleier auf Tomatenragout mit Feta, Knoblauch, Paprika, roter Zwiebel und Chili, getoppt mit Joghurt und Sesam, dazu Brot ACG 9€

FRÜHSTÜCKSFAMMKUCHEN WEIZEN 11€

BEI MONSIEUR HENRI ACG

Bio-Flammkuchen mit Beinschinken, Bio-Bergkäse, 2 Bio-Spiegeleier, rote Zwiebeln und Lauch ACG

BEI TIFFANY ACG

Bio-Flammkuchen mit Lachs, 2 Bio-Spiegeleier, Camembert, rote Zwiebeln und Lauch

VAMPIRE'S BREAKFAST ACG

Bio-Flammkuchen mit Tomatensauce, Fetakäse, 2 Bio-Spiegeleier, Lauch, Pesto und Knoblauch

FRÜHSTÜCKSTULLE

ROGGEN-SAUERTEIGBROT 9€ mit Avokadoaufstrich, Bio-Spiegelei, Tomaten und Nüssen

ROGGEN-SAUERTEIGBROT 9€ mit Karotten-Tomatenaufstrich, Bio-Spiegelei, Gemüse und mariniertem Rucola

KLASSISCHER HOCHSTAPLER 10€

Schinken, Rohschinken und Bergkäse, weiches Bio-Ei, hausgemachter Aufstrich, Gemüse, hausgemachte Marmelade, Bio-Butter und Brot ACG

VEGANER FRÜHSTÜCKSBREI 7€ A

aus Hirse, Gerste und Hafer mit Mandelmilch getoppt mit Obst nach Saison, Honig und geschroteten Leinsamen

KNUSPER GRANOLA 6€ ACG

mit Bergbauern Joghurt, Obst nach Saison und hausgemachter Marmelade (vegane Option: Kokosjoghurt +0,5€)

BIS 12 UHR

ORGANIC ICECREAM

JUST CHOCOLATE 7€
Schokolade- und Straciatella Eis, Schlag, Schokosauce & Schoko-Cookies

COCONUT VEGAN 7,5€
drei vegane Eissorten auf Kokosjoghurt mit Kokos-raspeln

BANANARAMA 8€
Vanilleeis, Schlag, Schokosauce, Banane und Mandeln

ALL TIME CLASSIC 8€
drei Kugeln Vanilleeis, warme Himbeeren, Schlag

EISKAFFEE 6,5€
MINI EISKAFFEE 4,5€
AFOGATO 4€

SALTED CARAMEL 7,5€
Straciatella- und Vanilleeis, Schlag, Karamellsauce und geröstete Erdnüsse

SNOW WHITE 7,5€
Ribisel-, Schokolade- und Kaffeeis, Amarenakirschen und Schlag

WELCOME IN SWEDEN 8€
Kaffee- und Straciatellaeis, Eierlikör, Haselnusskrokant und Schlag

TWENTYTWENTY 9€
Beerensorbet und Joghurteis, warme Waldheidelbeeren, Schlag und Knusper Granola

PREIS PRO EISKUGEL 1,9€
PORTION BERGBAUERN SCHLAG 0,8€
PORTION TOPPING, SAUCE 0,8€