

FRÜHSTÜCK 9 - 12 Uhr, Samstag, Sonntag & Feiertag 9 - 13 Uhr

Rührei oder Spiegelei aus zwei Freiland Eiern mit Brot (a,c,g)	6,50
plus Bacon vom Aktivstall Schwein	3,00
plus frisch gehackte Kräuter	1,50
plus ein weiteres Ei	1,50
Pesto Eggs (a,c,g,h)	12,00
zwei Scheiben geröstetes Roggenbrot, zweierlei Pesto mit zwei Freiland Spiegeleiern	
Leipziger Allerlei Frühstücksplatte (für 1 Person) (a,c,g,h)	23,00
tagesaktuelle Auswahl an Schinken, Salami und Wurst, Käse aus regionalen und lokalen Käsereien, dazu zwei Aufstriche, hausgemachte Marmelade, Butter, Brot, Brötchen	
Herzhaftes kleines Frühstück (a,c,g,h)	14,00
tagesaktuelle Schinken oder Wurst und Käse, Butter und zwei Aufstriche, Brot und Brötchen (a,e,g,h)	
Käsefrühstück mit einer Auswahl von drei verschiedenen Sorten Käse	14,00
hausgemachter Frischkäse, zwei Aufstriche, Butter, Brot und Brötchen (a,c,g,h)	
Süßes Frühstück Croissant mit hauseigener Marmelade oder	6,00
Fruchtaufstrich und Butter (a,g)	
Porridge Obst der Saison oder eingemachte Früchte, Kerne und Nüsse (a,g,h)	9,00
Schoko Porridge Obst der Saison oder eingemachte Früchte, Kerne und Nüsse	10,50
mit weisser oder dunkler Schokolade (a,g,h)	
Joghurt mit Granola Obst der Saison oder Früchte, Kerne und Nüsse	9,00
& Honig aus der Imkerei Magister (Leipzig) (a,g,e,h)	
Vegan Soja Joghurt mit Granola Obst der Saison oder Früchte, Kerne und Nüsse	9,50
(a,f,h)	
Für die Kleinen Cornflakes mit Milch (a,g)	4,50
Vegan French Toast gebackener Apfel, Sonnenblumenkernbutter,	17,00
Rübensaft, Haselnuss Krokant, Walnuss, getrocknete Maulbeeren (a,h)	
Egg Benedict Pochiertes Ei, geröstetes Roggenbrot, Linsen Hummus	17,00
Salat, Bacon vom Aktivstallschwein, hausgemachte Sauce Hollandaise (a,c,g,h)	
Breakfast Burger mit Rösti, Spiegelei, Bacon vom Aktivstallschwein	15,00
homemade Tomaten-Pflaumen Ketchup, kleiner Salat (a,c,h)	
English Breakfast Bratwürstchen , Blutwurst, Rösti, Champignons,	21,00
Baked Beans, Bacon vom Aktivstallschwein, Spiegelei, dazu Brot (a,c,g,i)	
Vegan Breakfast Burrito mit Scrambled Tofu, Erbsen Guacamole,	14,00
Baked Beans & Salat (a,f,h)	
Gröstl Omelette aus drei Freilandeiern mit hausgemachtem Semmelkloß,	13,00
Bacon vom Aktivstall Schwein & Zwiebeln (a,c,g,h)	
Shakshuka	14,00
mit zwei pochierten Freiland Eiern in einer Tomatensauce aus Paprika, Zwiebeln und Chili, dazu Brot (a,c)	
Scheibe Brot	0,50
Brötchen	1,50
Butter	0,70
Pochiertes Ei	3,00

UNSERE LIEFERANTEN

HIER KÖNNT IHR EUCH EINEN ÜBERBLICK VERSCHAFFEN, WOHER UNSERE
LEBENSMITTEL STAMMEN



Ab 12 Uhr bzw. 13 Uhr am Samstag, Sonntag & Feiertag

BURGER dazu Rosmarinkartoffeln & Dip	
mit Rinderhackfleisch vom Charolais Rind, Biohof "Wassergut Canitz" eingelegte Gurke, Salat und Apple Onion Jam, Chili Mayo (a,f)	16,00
mit einem pflanzlichen Patty, Salat, eingelegte Gurke, Salat und Apple Onion Jam, Chili Mayo (a,j)	16,00
plus Bacon vom Aktivstallschwein	+ 3,00
plus regionaler Käse	+ 2,00
Pilz Risotto mit frittiertem Rucola (g)	16,00
Rostbrätel vom Omega 3 Strohschwein	18,00
mit Rosmarinkartoffeln und geschmolzenen Zwiebeln (j)	
Philly Cheese Steak Sandwich mit regionalem Käse, Paprika, Zwiebeln, Chili Mayo (a,g)	16,00
Grilled Cheese Sandwich mit regionalem Käse, Salat und Apple Onion Jam, Senf, dazu Salat (a,g,h,j)	12,00
Flammkuchen mit Kräuterschmand und Zwiebeln (a,g,h)	14,50
und regionalem Käse & Kräutern (g)	
und Bacon vom Aktivstallschwein & Kräutern (g)	
Flammkuchen vegan mit Aufstrichen, Gemüse, Zwiebeln, Kernen & Kräutern (a,h)	

**WEITERE GERICHTE FINDET IHR AUF UNSERER TAGESKARTE!
SCANNT SIE MIT DEM HANDY AB UND SCHAUT HIER.**



Schwung

Americano	3,2	4,9
Espresso	3,1	4,6
Espresso Macchiato	3,3	4,7
Cappuccino	3,9	4,9
Moccachino	3,9	5,8
Flat White	4,8	
Latte Macchiato		4,9
Matcha Latte		6,6
Peanutbutter-Caramel-Latte		6,7
Kindercappuccino	2,5	
heisse Schokolade weiss/medium/dunkel		5,2
Mexican Latte mit Kalore Kaffeelikör		6,9
Chai Latte - mit homemade Masala Sirup		5,8
Power Chai Latte mit Espresso Shot		6,8
Rooibos Cappuccino		5,3
Irish Coffee - Kaffee / Whiskey / Sahne		6,9
Cappuccino - Eierlikör / Frangelico / Baileys / Kalore Kaffeelikör		6,9

+ Shot 2 cl Baileys / Frangelico / Eierlikör / Whiskey/Likör 43/Rum/Amaretto	2,5
+Shot Espresso	1,5
+Sirup 2 cl Haselnuss / Karamel/ Mandel / Weisse Schoki /	0,5
+Milchalternative	0,5

Tee

Grün / Darjeeling / Earl Grey / Kräuter / Früchte / Rotbusch frischer Pfefferminztee / frischer Ingwertee / heisse Zitrone	5,2
---	-----

Hausröstungen - Frenchpress 0,35 l 6,9

Gohliser Morgengruss / Brasil / Arabica
mild / harmonisch / weich

Leipziger Kaffeepause / Tanzania / Arabica
schokoladig / fruchtig / mittelkräftig

Nuss-Nougat-Aufguss / India / Robusta
würzig / nussig / kräftig

Coffeinum-Liquidum / Äthiopien / Yirgacheffe / Arabica
ausbalancierte Säure / blumig / mittelkräftig

ERFRISCHUNGEN

Lichtenauer	still / Medium	0,25 l	3
		0,75 l	6,9
Tafelwasser		0,50 l	3,4
		1,00 l	4,9
hausgemachte Limonaden nach Tagesform + Schwebel 4cl (Wodka/Gin/Rum/Whisky)		0,45 l	6,6 9
fritz-kola / fritz-kola ohne zucker fritz-limo-orange / fritz-limo-ingwer-limette fritz-limo-honigmelone / fritz-limo-apfel-kirsch-holunder		0,33 l	3,9
Himbeerbrause Meiner Mött` s		0,33 l	3,9 3,9
Thomas Henry Tonic / Bitter Lemon / Ginger Ale/ Spicy Ginger / Wild Berry		0,3 l	3,9
Säfte			
pur/Schorle Orange / Apfel / Kirsch / Mango / Maracuja		0,2 l	0,4 l 3,4 4,9
frisch gepresster O-Saft		4,9	7,8
Kaffee Erfrischungen			
Espresso-Tonic Thomas Henry Tonic / Röstquartier Espresso / Zitrone		0,3 l	6,8
iced Latte Macchiato			5,5
iced Matcha Latte			6,5
iced Chai Latte			6,5

SCHWEBEN

Leipziger - Gose	0,5 l	4,9
Leipziger - Himbeer-Gose Gose+Himbeersirup	0,5 l	5,4
Regenschirm Gose + 4cl Leipziger Allasch	0,5 l	7,5
Schöffelhofer Hefe	0,5 l	4,9
Gösser Radler	0,5 l	4,9
Oberdorfer Helles	0,5 l	4,9
Ur- Krostitzer Pils	0,33 l	3,9
Radeberger - alkoholfrei	0,33 l	3,9
Vernissage Sekt-trocken Piccolo	0,2 l	8,5
Vernissage Sekt-trocken	0,75 l	29
Prosecco	0,1 l	4,5
Beeren-Schwebe Lillet/Wild Berry/Prosecco/Waldfrüchte/Grenadine	0,35 l	8,9
Weisswein	0,2l	0,75 l
Riesling-Muschelkalk-Sechsender -Weingut Weber-Pfalz-trocken -saftiger und vollmundiger Wein mit ausgeprägter Rieslingfrucht	8	26,5
Sauvignon Blanc-Buntsandstein-Sechsender -Weingut Weber- Pfalz-trocken -stachelbeerig & eine gewisse kräutrige Würzigkeit	8	26,5
Rosé		
CAB & Friends -Weingut Klaus & Marius Meyer-Pfalz-trocken -Cuvée-Cabernet Sauvignon, Blaufränkisch, Syrah	8	26,5
Rotwein		
Valensac le Domaine -Frankreich-trocken - Merlot -Aromen von dunklen Beeren und Sauerkirsche, gepaart mit würzigen Noten	8	26,5

Longdrinks

Sweet Moscow Mule	
Wodka / Limettensaft / fritz-limo-ingwerlimette	8,9
Beerenschwebe	
Lillet / Wild Berry / Prosecco / Waldfrüchte / Grenadine	8,9
Schwebender Apfelsprudel	
Gin / Apfelsaft / Soda / homemade Minzsirup / Zitronensaft / Minze	8,9
Orangeutan	
Campari / fritz-orange / Angostura	8,9
Gin Tonic	
Gin / Thomas Henry Tonic	8,9
Cuba Libre	
Havanna Rum / fritz kola / Limette	8,9
Whiskey kola	
Jameson Whiskey / Zitronensaft / fritz-kola	8,9
Jägermelon	
Jägermeister / fritz-limo honigmelone	8,9
Espresso Martini	
Wodka / Kahlua / Röstquartier Espresso	8,9
Sunny passion	
Likör 43 / Maracujasaft / Zitronensaft	
Ipanema (alkoholfrei)	7,5
Maracujasaft / Ginger Ale / Brauner Zucker / Limette	

Dein Drink ist nicht dabei? Sprich uns an!