



Seit September werden wir neben Käse auch mit frischer Milch von den **“Agrarbetrieben Kitzén”** beliefert, einem Milchhof vor den Toren Leipzigs. Die Frischmilch könnt ihr ab sofort auch gern bei uns aus dem Milchautomaten in Flaschen abfüllen und daheim genießen. Ein weiterer Schritt ... **Radikal regional** eben. Weitere Käse kommen aus der **“Molkerei Bennewitz”** oder vom **“Bauer Freigeist”** in Gardelegen, auf dem auch unsere adoptierte Kuh, die Lina steht. Alle Schinken, Specke, Pastrami oder (Brat-)Würste stammen ausschließlich von Oli aus der **“Grillzentrale”**. Er produziert diese Spezialitäten aus dem Fleisch alter Rinder- und Schweinerassen von Hand in Kleinproduktion mit sehr viel Liebe zum Detail. Unser frisches Rindfleisch und weitere Produkte daraus beziehen wir von den **Elb Weiderindern in Graditz. Jürgen Fiebig vom Fiebig Hof in Grimma** beliefert uns seit mehr als sechs Monaten mit wunderbar frischen Bio-Eiern für unser Frühstück und Bio-Geflügel für unsere kreative Tageskarte. Neben **Bruno vom Friedrich Gut in Trebsen**, welcher uns mit frischem, saisonalem und regionalem Gemüse und im Sommer auch mit Obst beliefert, hat sich unsere Cornelia gesellt. Conny bewirtschaftet in Holzhausen den **Bio-Hof “Anbauglück”** mit Imkerei, Gemüsegarten und kleiner Streuobstwiese. Jeden Mittwoch und Samstag bringt sie uns persönlich alles, was ihr Garten hergibt. Ihre Kräuter sind an Aroma und Kraft kaum zu überbieten. Auch sie arbeitet ausschließlich **bio-dynamisch**. Und wir dürfen uns im kommenden Jahr wieder wünschen, was aufs Beet und in die Erde kommt.

Außerdem bereiten wir gerade unseren kleinen Schwung & Schwebé-Shop im Café vor.. Dort sollt ihr in Zukunft kleine und große Leckereien für den heimischen Tisch erwerben können.

Und natürlich wollen wir noch das Neueste aus unserer **Kaffeerösterei “Röstquartier”** kundtun. Zu unseren Kaffee Lieblingen “Gohliser Morgengruß”, “Leipziger Kaffeepause” oder “Arbeiterkoks” gesellen sich seit September zwei neue Röstungen ... unser **“Segel Kaffee”** .. Wie der Name schon erahnen lässt, wird dieser Rohkaffee CO2 neutral nach Deutschland gesegelt. Dieser außergewöhnliche Kaffee besticht durch seine ausbalancierte Säure und Trockenfrüchte Aromen. Außerdem könnt ihr ab sofort auch unsere **“Kiezmische”**, welchen wir in unserem Café ausschenken, auch für zu Hause kaufen. Er besteht aus 50% Brasil Arabica und 50% India Robusta und betört durch Mandelaromen und Bitterschokolade vom ersten Schluck an. Schaut gern an unserem Kaffeeregal vorbei und greift zu. Wir beraten Euch sehr gern ausführlich. Natürlich steht euch auch unser Online-Shop 24/7 zur Verfügung

SCHWUNG

	klein	groß
Americano	2,5	4
Espresso	2,5	3,8
Espresso Macchiato	2,7	4,2
Cappuccino	3,5	4,5
Flat White	4	
Latte Macchiato	4,5	
plus Likör 2 cl Baileys / Frangelico / Eierlikör / Whiskey	2	
plus Shot Espresso	+ 1,5	
plus Aroma 2 cl	+ 0,5	
Milchalternative Hafer/Soja	+ 0,5	
Kindercappuccino	1,5	
heisse Schokolade weiss/medium/dunkel	4,7	
Tee aus dem Teekontor-Leipzig (lose im Beutel)	3,9	
Grün / Schwarz / Weiß / Kräuter / Früchte / Rotbusch		
Rooibos Cappuccino	4,8	
Chai Latte - mit selfmade Masala Sirup	4,9	
Power Chai Latte- plus Espresso	5,9	
Hausröstungen - Frenchpress	0,35 l	6,5
<u>Gohliser Morgengruss</u> / Brasil / Arabica		
mild / harmonisch / weich		
<u>Leipziger Kaffeepause</u> / Tanzania / Arabica		
schokoladig / fruchtig / mittelkräftig		
<u>Arbeiterkoks</u> / Colombia / Arabica		
karamellig / säurebetont / mittelkräftig		
<u>Nuss-Nougat-Aufguss</u> / India / Robusta		
würzig / nussig /		
<u>Aprolma Frauenprojekt</u> / Honduras / Arabica		
orangen aromen / blumig / mild / 100% organic & 100% fair		
<u>Segel Kaffee</u> / Colombia natural / 100% CO2 Neutral / Arabica		
trockenfrüchte aromen / ausbalancierte Säure / 100% organic 100% fair		
Irish Coffee - Kaffee / Whiskey / Sahne		6,5
Cappuccino - Eierlikör / Frangelico / Baileys		6,5

Zusatzstoffe könnt Ihr beim Team erfragen.

ERFRISCHUNGEN

Lichtenauer	0,25 l	2,6
	0,75 l	5,8
Tafelwasser	0,50 l	3,1
	1,00 l	4,6
fritz-kola / fritz-kola ohne zucker	0,33 l	3,6
fritz-limo-zitrone / fritz-limo-orange	0,33 l	3,6
Thomas Henry	0,3 l	3,6
Tonic / Bitter Lemon / Ginger Ale/ Spicy Ginger / Wild Berry		
LOKALES	0,5 l	0,33 l
Limonaden nach Tagesform		6,5
+ Schwebe 4cl		9
Himbeerbrause		3,6
Mötts		3,6
Toms Apfel-Holunder Schorle		3,6
Toms Johannisbeerschorle		3,6
Sachsenobst		
pur/Schorle	0,2 l	0,4 l
Orange / Apfel / Kirsch / Mango / Maracuja		
Rhabarber /	2,9	4,8
Frisch gepresster O-Saft	4	6,5

Zusatzstoffe könnt Ihr beim Team erfragen.

SCHWEBEN

Pilsner Urquell	0,33l	3,6
Leipziger - Gose	0,5 l	4,6
Lammsbräu Pils alk frei	0,33l	3,6
Schneider Weisse - Hefe / alk frei	0,5 l	4,6
Quartiermeister Radler	0,5 l	4,6
Quartiermeister BIO Helles	0,5 l	4,6

WEIN & SEKT

Kessler Sekt-trocken Piccolo	0,2l	8
Kessler Sekt-trocken	0,75 l	25
Prosecco	0,1 l	3,8

Weisswein

	0,2l	0,75 l
Knyp - Riesling	7,5	25
Dreisatz - Kitzer- Sauvignon Blanc	7,5	25

Rosé

Dreisatz - Kitzer	7,5	25
-------------------	------------	-----------

Rotwein

Dreisatz - Kitzer - Cuvée	7,5	25
---------------------------	------------	-----------

Ihr habt Bock auf einen Longdrink oder Spirituosen?
Sprecht uns an, wir haben die gängigsten Spirits da und zaubern euch was.

Zusatzstoffe könnt Ihr beim Team erfragen.

FRÜHSTÜCK 9 - 12 Uhr, Samstag & Sonntag 9 - 14 Uhr

Rührei oder Spiegelei	6
aus zwei Bio-Eiern vom Geflügelhof "Fiebig" aus Grimma mit frischem Brot aus der	
Slow Food Bäckerei "EBrich", Liebertwolkwitz a,c,g	
+ Bacon , "Grillzentrale" vom Aktivstall Schwein, über Kirschholz geräuchert	+ 3
+ frisch gehackte Kräuter	+ 1,50
+ ein weiteres Ei	+ 1,50
Pesto Eggs	11
zwei Scheiben geröstetes Roggenbrot, zweierlei Pesto, zwei Bio Spiegeleier vom Geflügelhof Fiebig a/c/h	
Leipziger Allerlei Frühstücksplatte (für 1 Person)	19,50
mit einer tagesaktuellen Auswahl an exklusiven Schinken, Pastrami oder Chorizo aus der "Grillzentrale", feinen Käsen von regionalen und lokalen Käsereien und Bauernhöfen, dazu drei "Schwung und Schwebel" Aufstriche, hausgemachte Marmelade, Brot und Semmel oder Brötchen aus der Bäckerei "EBrich" a/g	
Herzhaftes kleines Frühstück	11
tagesaktuelle Schinken oder Wurst aus der "Grillzentrale", zwei Käse, Butter & Aufstrich a,e,g,h	
Käsefrühstück mit Dreierlei Käse, hausgemachter Frischkäse,	11
Aufstrich und Butter, Brot und Semmel a,g,h,	
Süßes Frühstück (Croissant) oder Gohliser Frühstück (Butterzopf)	6
mit zwei hauseigenen Marmeladen oder Fruchtaufstrichen und Butter a/g	
Porridge eingemachte regionale Früchte, regionale Kerne und Nüsse	8,50
(auch vegan) a/g/h	
Frischer Joghurt Walnüsse, Haselnuss, eingemachte Früchte & Honig von der	8,50
Imkerei Magister (Leipzig) g/e/h/	
Müsli/ Granola mit eingemachten heimischen Früchten, Walnüssen,	8,50
Haselnüssen (auch vegan) f) a/e/g/h	
Für die Kleinen Cornflakes mit Milch	4
Vegan French Toast /BIO Fairtrade Banane/Erdnussbutter/ Rübensaft	16,50
Haselnuss Krokant, Walnuss, Feige, getrocknete Maulbeeren a,e,h	
Egg Benedict mit geräuchertem Speck (über Kirchholz) auf	16
Roggenbrot, Romana Salat, ein pochiertes Bio-Ei, hausgemachte Sauce Hollandaise a,d,g	
Shakshuka (Pfannengericht der Levantine Küche), im Ofen gebacken	15
Zwei pochierte Bio Eier in einer Sauce aus Garten Tomaten, Paprika und Frühlingszwiebeln, dazu eine Scheibe Chili Brot a	
Stück Butter oder homemade Marmelade	0,50
Extra Brot oder Semmel	0,50/ 1,00

Zusatzstoffe könnt Ihr beim Team erfragen.

TAGESKARTE ab 12 Uhr, Samstag & Sonntag ab 14 Uhr

Vegetarisch Grilled Cheese Sandwich, gebutterte und gebackene Weißbrotscheiben mit jungem Landkäse und Berchkäse aus der "Molkerei Bennewitz" in Torgau , kleiner Salat und ein Dip a/g/1	12
"New York" Sandwich mit Pastrami vom Angus Rind aus der "Grillzentrale" in hauseigenem Kaffee-Rub gereift, "Schwung und Schwebel" Mohn Senf, Gewürzgurke & Salat in einem Mehrsaatenbrot aus der Bäckerei "Eßrich" a/j/h 2/11	15
Vegetarisch Feiner, cremiger, Sachsen Halloumi vom "Rößlerhof" aus Burkhardtsdorf, in der Pfanne gebacken, auf geröstetem Brot mit feiner Erbsencreme, Salat und fruchtigem Rohkostsalat, Kräuter-Schmand a/g	16
Vegan & Deftig Cremig-würziger Auflauf mit Pasta und Trebsener Kürbissen a plus sächsischer Berchkäse aus der Molkerei Bennewitz g	14
plus Bacon aus der Grillzentrale	17
Vegan & Hausgemacht Süßkartoffel-Hummus mit Süßkartoffeln vom Friedrichsgut, Trebsen, würzig abgeschmeckt, dazu geröstetes Brot a	7
Vegan Geröstete Karottensuppe mit Treenetaler Möhren vom Friedrichsgut, Trebsen und Sumach, Scheibe geröstetes Roggenbrot a	10
plus feiner Rauchspeck aus der Grillzentrale	13
Vegan & saisonal Panzanella, warmer italienischer Brotsalat mit geröstetem, heimischem Gemüse und einem würzigen Rosmarin-Senf Dressing a,j	15
plus Griollo (Schnittfester Frischkäse mit Kräutern, Molkerei Bennewitz) g	18
Regional 2 hausgemachte Kürbisravioli in einem würzigen Rote Bete Sud mit einer Berchkäse-Espuma a/g	16
hier passt auch unser Bacon aus der Grillzentrale super dazu	19
Flammkuchen mit feinem, frischem Kräuterschmand und Zwiebeln a,g,h, + Altenburger Ziegenkäse & Kräuter a	14
+ Speck aus der Grillzentrale und Käse a	14
Flammkuchen vegan mit Aufstrichen, saisonalem Gemüse, Zwiebeln & Kernen a	14

**Weitere Gerichte und Snacks findet ihr auf unserer
Tageskarte!**

Zusatzstoffe könnt Ihr beim Team erfragen.

SCHWUNG & SCHWEBE

KAFFEEHAUS | RÖSTEREI | BRASSERIE

homemade Pumpkin Spice Latte

hausgemachter Kurbissirup / Milch / Espresso

0,4 l

5,5

Hot Apple - Ginger - Mint

Apfelsaft / Ingwer / homemade Minzsirup

0,25 l

5

+ 4cl Whisky

7,5

Peanutbutter-Caramel-Latte

Peanutbutter / Caramelsirup / Espresso / Latte

0,4 l

6

Schokominza

hausgemachter Minzsirup / Schoki / Sahne

0,25 l

5,6

Beeren-Schwebe

Lillet / Wildberry / Weißwein / Waldfrüchte / Grenadine

0,35 l

8

Bonanto - Tonic - Aperitivo

Bonanto Rose Wermut / Tonic / Orange

0,35 l

8,5

Zusatzstoffe könnt Ihr beim Team erfragen.