

SCHWUNG

	klein	groß
Americano	2,8	4,6
Espresso	2,8	4,2
Espresso Macchiato	3	4,5
Cappuccino	3,8	4,8
Flat White	4,3	
Latte Macchiato	4,7	
Matcha Latte (auf Wunsch mit Flavor)	5,9	
Peanutbutter-Caramel-Latte	6,4	
+ Likör 2 cl Baileys / Frangelico / Eierlikör / Whiskey/Likör 43	2	
+Shot Espresso	1,5	
+Sirup 2 cl Haselnuss / Karamel/ Mandel / Weisse Schoki / +Hafer/Soja	0,5	
heisse Schokolade weiss/medium/dunkel	4,9	
Kindercappuccino	2,5	

Tee aus dem Teekontor-Leipzig (lose im Beutel)	4,8
Grün / Earl Grey / Darjeeling / Kräuter / Früchte / Rotbusch	
frischer Pfefferminztee / frischer Ingwer Tee / heisse Zitrone	5
Rooibos Cappuccino	5,1
Chai Latte - mit homemade Masala Sirup	5,5
Power Chai Latte- plus Espresso	6,5

Hausröstungen - Frenchpress

Gohliser Morgenruss / Brasil / Arabica
mild / harmonisch / weich

Leipziger Kaffeepause / Tanzania / Arabica
schokoladig / fruchtig / mittelkräftig

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

Segel Kaffee / Colombia natural / 100% CO2 Neutral / Arabica
trockenfrüchte aromen / ausbalancierte Säure / 100% organic 100% fair

Irish Coffee - Kaffee / Whiskey / Sahne	6,8
Cappuccino - Eierlikör / Frangelico / Baileys	6,8

ERFRISCHUNGEN

Lichtenauer	still / Medium	0,25 l	3
	still / medium	0,75 l	6,9
Tafelwasser		0,50 l	3,3
		1,00 l	4,8
fritz-kola / fritz-kola ohne zucker		0,33 l	3,8
fritz-limo-zitrone / fritz-limo-orange / fritz-limo-rhabarber		0,33 l	3,8
Thomas Henry		0,3 l	3,8
Tonic / Bitter Lemon / Ginger Ale/ Spicy Ginger / Wild Berry			
LOKALES		0,45 l	0,33l
hausgemachte Limonaden nach Tagesform		6,5	
+ Schwebe 4cl (Wodka/Gin/Rum/Whisky)		9	
Himbeerbrause			3,8
Mötts			3,9
Sachsenobst			
pur/Schorle		0,2 l	0,4 l
Orange / Apfel / Kirsch / Mango / Maracuja /		3,1	4,9
frisch gepresster O-Saft		4,4	6,9
Kaffee Erfrischungen			
Espresso-Tonic		0,3l	
Thomas Henry Tonic / Röstquartier Espresso / Zitrone		6,6	
Nitro Cold Brew			
100% Arabica aus eigener Röstung mit Stickstoff angereichert		5,6	

Zusatzstoffe könnt Ihr beim Team erfragen.

Spirits & Longdrinks

Spirits

		4 cl
Whiskey	Jameson	5
Wodka	Three Sixty Black 42	5
Gin	London Dry Gin	5
Rum	Havana Club 3 AÑEOS	5
Obstler	Williams Christ Birne	5
Weinbrand	Asbach Uralt	5
Sherry	Sandeman medium dry	5
Liköre	Jägermeister	5
	Averna	5
	Baileys	5
	Echter Leipziger Allasch	5
	Frangelico Liqueur	5
	Licor 43	5
	Eierlikör	5
	Kahlua Kaffeelikör	5

Longdrinks

Gin Tonic	Gin / Thomas Henry Tonic	8,7
Cuba Libre	Havana Rum / fritz kola / Limette	8,7
Whiskey Sour	Jameson Whiskey / Zitronensaft / Zuckersirup	8,7
Maracuja Hirsch	Jägermeister / Maracujasaft	8,7
Espresso Martini	Wodka / Kahlua / Röstquartier Espresso	8,7

Dein Drink ist nicht dabei? Sprich uns an!

Zusatzstoffe könnt Ihr beim Team erfragen.

SCHWEBEN

Pilsner Urquell	0,33l	3,8
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
Lammsbräu Pils alk frei	0,33l	3,8
Schneider Weisse - Hefe / alk frei	0,5 l	4,9
Quartiermeister Radler	0,5 l	4,9
Quartiermeister Bio Helles	0,5 l	4,9

WEIN & SEKT

Vernissage Sekt-trocken Piccolo	0,2 l	8,4
Vernissage Sekt-trocken	0,75 l	28
Prosecco	0,1 l	3,9
Beeren-Schwebe Lillet/Wildberry/Prosecco/Waldfrüchte/Grenadine	0,35 l	8,5

Weisswein

<u>Riesling-Muschelkalk-Sechsender</u>	0,2l	0,75 l
-Weingut Weber-Pfalz-trocken		
-saftiger und vollmundiger Wein mit ausgeprägter Rieslingfrucht	7,9	26
<u>Sauvignon Blanc-Buntsandstein-Sechsender</u>		
-Weingut Weber- Pfalz-trocken		
-stachelbeerig & eine gewisse kräutrige Würzigkeit	7,9	26

Rosé

<u>CAB & Friends</u>		
-Weingut Klaus & Marius Meyer-Pfalz-trocken	7,9	26
-Cuvée-Cabernet Sauvignon, Blaufränkisch, Syrah		

Rotwein

<u>Creation "M" Cuvée Rot</u>	7,9	26
-Weingut Mugler-Pfalz-trocken		
-Cuvée Spätburgunder und Merlot		
-Aromen von dunklen Beeren und Sauerkirsche, gepaart mit würzigen Noten		

Zusatzstoffe könnt Ihr beim Team erfragen.

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

Rührei oder Spiegelei	6
aus zwei Freiland Eiern vom Geflügelhof "Fiebig" aus Grimma mit frischem Brot aus der Handwerksbäckerei „Kleinert“ a,c,g	
+ Bacon , "Grillzentrale" vom Aktivstall Schwein, über Kirschholz geräuchert	+ 3
+ frisch gehackte Kräuter (nach Tagesangebot)	+ 1,50
+ ein weiteres Ei	+ 1,50
Pesto Eggs	11,80
zwei Scheiben geröstetes Roggenbrot, zweierlei Pesto, zwei Spiegeleier vom Geflügelhof Fiebig, frische Kräuter, Kräuteröl a/c/h	
Leipziger Allerlei Frühstücksplatte (für 1 Person)	21,50
mit einer tagesaktuellen Auswahl an Schinken, Salami und Wurst aus der "Grillzentrale" und von "Elb Weiderind", Graditz, feinen Käsen von regionalen und lokalen Käsereien, dazu zwei "Schwung und Schwebel" Aufstriche, hausgemachte Marmelade, Butter, Brot, Brötchen aus der Feinbäckerei "Kleinert" a/g	
Herzhaftes kleines Frühstück	12,50
tagesaktuelle Schinken oder Wurst aus der "Grillzentrale" und vom "Elb Weiderind", Graditz, Käse, Butter & zwei Aufstriche, Brot und Semmel a,e,g,h	
Käsefrühstück mit Dreierlei Käse, hausgemachter Frischkäse,	12,50
Aufstrich und Butter, Brot und Semmel a,g,h,	
Süßes Frühstück (Croissant) mit zwei hauseigenen Marmeladen oder Fruchtaufstrichen und Butter a/g	6
Porridge Früchte der Saison oder eingemachte Früchte, Kerne und Nüsse (auch vegan) a/g/h	8,90
Frischer Joghurt Walnüsse, Haselnüsse, eingemachte Früchte & Honig von der Imkerei Magister (Leipzig) g/e/h/	8,90
Granola mit Milch & Früchten, Walnüssen, Haselnüssen (auch vegan f) a/e/g/h	8,90
Für die Kleinen Cornflakes mit frischer Milch g	4,5
Vegan French Toast /BIO Fairtrade Banane/Erdnussbutter/ Rübensaft Haselnuss Krokant, Walnuss, getrocknete Maulbeeren a,e,h	16,90
Egg Benedict Pochiertes Ei, geröstetes Roggenbrot, Aufstrich nach Tagesangebot, Salat, Bacon über Kirschholz geräuchert, hausgemachte Sauce Hollandaise a,c,g (vegetarisch auch mit Käse möglich)	16,90
Breakfast Burger... mit einem Kartoffel-Rösti,	14,90
Spiegelei, Bacon vom Aktivstall Schwein, homemade Tomaten-Pflaumen Ketchup, kleiner Beilagensalat a, c,	
Scheibe Brot 0,70 - Brötchen 1,50 - Butter 0,50 - Aufstrich/Marmelade 0,70	

Zusatzstoffe könnt Ihr beim Team erfragen.

Saisonkarte ab 12 Uhr, Feiertag, Samstag & Sonntag ab 13 Uhr

Regional Pulled Pork Sandwich vom "Sachsenglück" Schwein, Dresden	17
Coleslaw, gepickelte rote Zwiebeln, Romana a,g	
Vegetarisch Pulled Austernpilze	14
Coleslaw, gepickelte rote Zwiebeln, Romana a,g	
Vegan Aufstrich nach Tagesangebot mit hausgemachtem	7
Kräuteröl, Kernen und geröstetem Brot	
Vegan Burger mit einem Gemüsebratling a,g,	14
Aioli, Apfelchutney, Romana, Rotkohl, Zwiebeln	
+ Käse aus der "Hofmolkerei Bennewitz"	+ 2
+ Bacon aus der "Grillzentrale" vom Aktivstall Schwein	+ 3
Vegetarisch: Halloumi Sandwich, "Röblerhof, Burkhardtsdorf	15
Linsen-Curry Aufstrich, Romana, Rotkraut a,g	
Regional Käseplatte mit diversen heimischen, regionalen Käsen nach	16
Tagesangebot, dazu eine Brotauswahl, Aufstriche und Butter a,g	
Flammkuchen mit frischem Kräuterschmand und Zwiebeln a,g,h	
+ Altenburger Ziegenkäse & Kräuter a	14
+ Speck aus der Grillzentrale und Käse a	14
Flammkuchen vegan mit saisonalem Gemüse, Zwiebeln & Kernen a	14

Unsere Lieferanten! Abscannen und wissen, wo´s herkommt!



Zusatzstoffe könnt Ihr beim Team erfragen.

Zusatzstoffe könnt Ihr beim Team erfragen.