

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

Rührei oder Spiegelei	6,20
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	11,90
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	12,60
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,	12,60
Aufstrich und Butter, Brot und Semmel a,g,h,	
Süßes Frühstück (Croissant) mit hauseigener Marmeladen oder	5,50
Fruchtaufstrichen und Butter a/g	
Porridge Früchte der Saison oder eingemachte Früchte, Kerne und Nüsse	8,90
(auch vegan) a/g/h	
Schoko Porridge mit weisser oder dunkler Schokolade (auch vegan),	10,50
Früchten, Kernen und Nüssen a,g,h	
Frischer Joghurt mit Granola , Walnüsse, Haselnüsse, eingemachte Früchte	8,90
& Honig von der Imkerei Magister (Leipzig) g,e,h	
Vegan Soja Joghurt mit Granola , Walnüsse, Haselnüsse, eingemachte	9,40
Früchte oder frische Früchte je nach Saison a,f,h	
Für die Kleinen Cornflakes mit frischer Milch g	4,50
Vegan French Toast/ gebackener Apfel / roasted Sonnenblumenkernbutter/	16,90
Rübensaft, Haselnuss Krokant, Walnuss, getrocknete Maulbeeren a,e,h	
Egg Benedict Pochiertes Ei, geröstetes Roggenbrot, Aufstrich nach	16,90
Tagesangebot, Salat, Bacon über Kirschholz geräuchert, hausgemachte Sauce Hollandaise a,c,g	
Breakfast Burger... mit einem Kartoffel-Rösti,	14,90
Spiegelei, Bacon vom Aktivstall Schwein, homemade Tomaten-Pflaumen Ketchup, kleiner Beilagensalat a,c	
Çilbir pochiertes Ei auf geröstetem Brot, Knoblauch-Joghurt,	12,50
regionalen Tomaten & Chilibutter a,c,g	
Vegan Breakfast Burrito mit Scrambled Tofu, Erbsen Guacamole,	11
Baked Beans & Salat a,f	
Gröstl Omelette aus drei Freilandeiern mit hausgemachtem Semmelkloß,	12,50
Bacon vom Aktivstall Schwein & Zwiebeln a,c,g	

UNSERE LIEFERANTEN

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



Steak Sandwich Saftiges Steak vom Biohof "Barthel" aus Dommitzsch, Chimichurri, hausgemachter Salz Zitronen Aioli & Salat a,g	16
Antipasti Sandwich hausgemacht aus unseren Gärtnereien, Salz Zitronen Aioli & Salat a,g	14
Vegan Gemüseburger mit einem Gemüsebratling, Weißkraut, Gurke, Tomate, Erbsen Guacamole, Zwiebel & Salz Zitronen Aioli a,g	14
plus Bacon vom "Bunten Bentheimer" aus Aktivstallhaltung	+3
plus Käse aus der Hofmolkerei "Bennewitz" g	+2
Halloumi Brot mit Sachsenhalloumi vom "Rösslerhof", Burkhardtsdorf mit Erbsen Guacamole, Weißkohl, Gurke, konfierte Tomate & Salat aus der Gärtnerei "Korn" a,g	16
BLT (Bacon, Lettuce, Tomate) im Weißbrot, Salz Zitronen Aioli & Salat a,f,g	13
Regional Käseplatte mit diversen heimischen, regionalen Käsen nach Tagesangebot, dazu eine Brotauswahl, Aufstriche und Butter a,g	15
Flammkuchen mit feinem, frischem Kräuterschmand und Zwiebeln a,g,h + Altenburger Ziegenkäse & Kräuter g	14
+ Speck aus der Grillzentrale und Käse g	14
Flammkuchen vegan mit Aufstrichen, saisonalem Gemüse, Zwiebeln & Kernen	14

WEITERE GERICHTE FINDET IHR AUF UNSERER TAGESKARTE!
SCANNT UND SCHAUT HIER.



Schwung

Americano	2,9	4,9
Espresso	2,9	4,5
Espresso Macchiato	3,2	4,6
Cappuccino	3,8	4,8
Moccachino	3,9	
Flat White	4,6	
Latte Macchiato		4,8
Matcha Latte		6,5
Peanutbutter-Caramel-Latte		6,5
Kindercappuccino	2,5	
heisse Schokolade weiss/medium/dunkel		5,10
Mexican Latte mit Kalore Kaffeelikör		6,8
Chai Latte - mit homemade Masala Sirup		5,6
Power Chai Latte mit Espresso Shot		6,6
Rooibos Cappuccino		5,2
Irish Coffee - Kaffee / Whiskey / Sahne		6,8
Cappuccino - Eierlikör / Frangelico / Baileys / Kalore Kaffeelikör		6,8

+ 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
---	---

Hausröstungen - Frenchpress 0,35 l 6,9

Gohliser Morgenruss / 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		0,33 l	3,9
Meiner Mött` s		0,33 l	3,9
Thomas Henry Tonic / Bitter Lemon / Ginger Ale/ Spicy Ginger / Wild Berry		0,3 l	3,9
Säfte pur/Schorle		0,2 l	0,4 l
Orange / Apfel / Kirsch / Mango / Maracuja		3,3	4,9
frisch gepresster O-Saft		4,6	6,9
Kaffee Erfrischungen			
Espresso-Tonic Thomas Henry Tonic / Röstquartier Espresso / Zitrone		0,3 l	6,6
Nitro Cold Brew 100% Arabica Cold Brew aus eigener Röstung mit Stickstoff angereichert			6,6
iced Latte Macchiato			5,3
iced Matcha Latte			6,4
iced Chai Latte			6,1

SCHWEBEN

Leipziger - Gose	0,5l	4,9	
Leipziger - Himbeer-Gose Gose+Himbeersirup	0,5l	5,4	
Regenschirm Gose + 4cl Leipziger Allasch	0,5l	7,5	
Schneider Weisse - Hefe	0,5l	4,9	
Quartiermeister Radler	0,5l	4,9	
Quartiermeister Bio Helles	0,5l	4,9	
Quartiermeister Bio Pils	0,5l	4,9	
Quartiermeister Bio-alkoholfreies	0,33l	3,9	
Vernissage Sekt-trocken Piccolo	0,2l	8,4	
Vernissage Sekt-trocken	0,75l	28	
Prosecco	0,1l	4,2	
Beeren-Schwebe Lillet/Wild Berry/Prosecco/Waldfrüchte/Grenadine	0,35l	8,9	
Weisswein	0,2l	0,75l	
<u>Riesling-Muschelkalk-Sechsender</u>			
-Weingut Weber-Pfalz-trocken			
-saftiger und vollmundiger Wein mit ausgeprägter Rieslingfrucht	7,9	26,5	
<u>Sauvignon Blanc-Buntsandstein-Sechsender</u>			
-Weingut Weber- Pfalz-trocken			
-stachelbeerig & eine gewisse kräutrige Würzigkeit	7,9	26,5	
Rosé			
<u>CAB & Friends</u>			
-Weingut Klaus & Marius Meyer-Pfalz-trocken	7,9	26,5	
-Cuvée-Cabernet Sauvignon, Blaufränkisch, Syrah			
Rotwein			
<u>Valensac le Domaine</u>	7,9	26,5	
-Frankreich-trocken			
- Merlot			
-Aromen von dunklen Beeren und Sauerkirsche, gepaart mit würzigen Noten			

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!