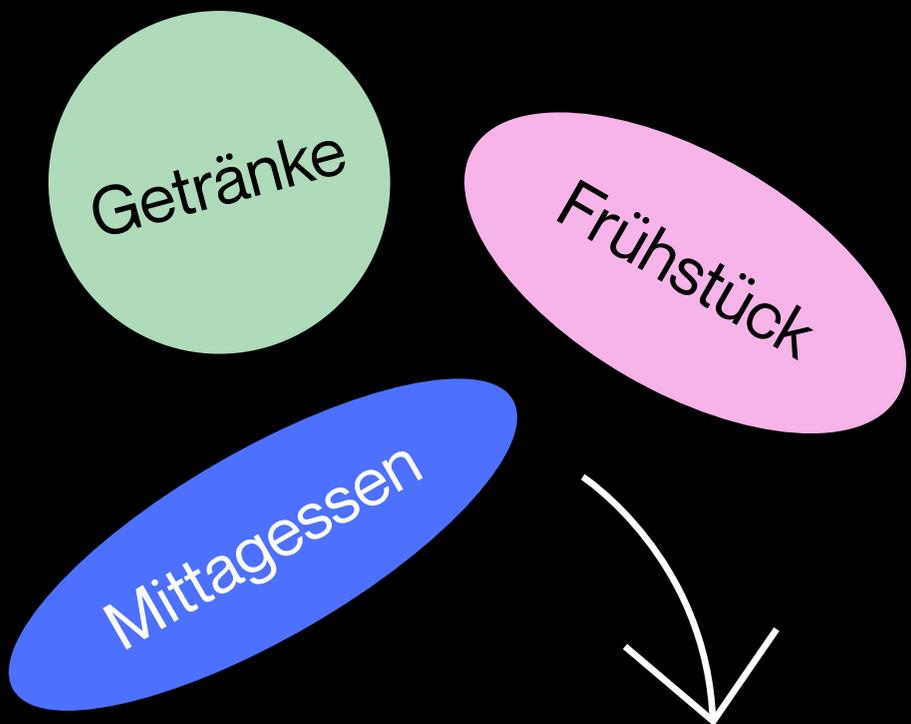


schnack.

Bei uns wird so viel wie möglich von Hand gemacht. Bei allen Produkten achten wir auf Regionalität und unterstützen kleine Läden. Jede Scheibe Brot, die du isst, die Kuchen, Schnecken oder das Brioche backen wir im eigenen Ofen. Alle Cremes, Marmeladen und Aufstriche landen direkt aus unseren Schüsseln und Töpfen auf deinem Teller. Unsere Gerichte müssen nicht immer gleich aussehen, für uns ist wichtiger, dass sie schmecken. Wir hoffen, du genießt es genau so sehr wie wir!

Solltest du Wünsche oder Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen haben, sprich uns gerne an.



Heiß

Espresso		2,10
Espresso Doppio		2,60
Espresso Macchiato		2,60
Café Crème		3,20
Cappuccino		3,80
Cappuccino groß		4,80
Flat White		4,20
Latte Macchiato		4,00
Milchkaffee		4,00
Heiße Schokolade		4,00
Chai Latte <i>eigene Gewürzmischung</i>		4,00
Tee	0,5l	4,00
Schwarz <i>hellhöriger Henry</i>		
Kräuter <i>naschende Nama</i>		
Früchte <i>schattiger Schorsch</i>		
Frischer Ingwer		4,00
Frische Minze		4,00
+ Honig		0,30
Zitrone, Ingwer & Honig		4,20

- V Egal ob Kuh- oder Hafermilch, wir bereiten die Getränke zum gleichen Preis zu!



Kalt ohne

Viva con Agua	0,33l	2,80
	0,75l	5,90
Fritz	0,33l	3,50
Kola		
Kola zuckerfrei		
Orange		
Mischmasch		
Zitrone		
Rhabarber		
Ailaike	0,33l	3,50
Pfirsich-Mango <i>Eistee</i>		
Zitrone-Minze <i>Eistee</i>		
Blaubeere <i>Eistee</i>		
Maracuja-Ingwer <i>Schorle</i>		
Saft	0,2l	2,80
Weißer Traubensaft <i>Weingut Wasem</i>		
Trüber Apfelsaft <i>Appel Happel</i>		
Saftschorle	0,4l	4,00
Saft des Monats	0,2l	5,00
Limonade	0,4l	5,00

hausgemacht

Kalt mit

Glaabsbräu	0,33l	3,50
Helles		
Pils		
Radler		
Helles Alkoholfrei		
Weingut Wasem		
Secco	0,1l	4,00
	0,7l	21,00
Adri <i>Seccoschorle auf Eis</i>	0,2l	4,50
Riesling	0,2l	4,70
Rosé	0,2l	4,70
Grauer Burgunder	0,2l	5,00
<i>Alle Weine auch als Schorle ohne Aufpreis.</i>		
Aperol Spritz		7,00

Frühstück

9:30–12:00 Uhr
Samstags bis 14:30!

Das Gemischte

Hausgemachte Aufstriche | Salat | unser selbst gebackenes Sauerteigbrot* | aufgeschlagene Butter oder vegane Tomatenbutter

**da wir selbst nicht genug davon bekommen können, kostenlos nachbestellbar*

🍃	marinierte Austernpilze & Karottenlachs	11,50
🌱	Käse <i>Bergkäse und würziger Weichkäse</i>	11,50
	Wurst <i>Salami, Schinken und Leberwurst von Landwirt Theobald aus Bad Kreuznach</i>	12,50
	Käse & Wurst	15,50

Das Gerührte

Cremiges Rührei | Salat | unser selbst gebackenes Sauerteigbrot* | aufgeschlagene Butter oder vegane Tomatenbutter

**da wir selbst nicht genug davon bekommen können, kostenlos nachbestellbar*

🍃	Tomate & Basilikum <i>Rührei aus Tofu</i>	10,50
🌱	Tomate & Basilikum	10,50
🌱	Mozzarella & Lauch	11,00
	Feta & Chorizo	11,00

Das Goldene

🍃	Goldene Urkornflocken mit Ingwer und Kurkuma FruchtKompott Granola <i>alles hausgemacht</i>	8,00
---	---	------

Das Cremige

🌱	Joghurt FruchtKompott marinierte Früchte Granola Nusskrokant <i>alles hausgemacht</i>	8,00
---	---	------

Das Süße

🌱	Unser selbst gebackenes Brioche geröstet Tonkabohnencreme FruchtKompott marinierte Früchte Nusskrokant <i>alles hausgemacht</i>	9,50
---	---	------



Die Stulle

Geröstetes und belegtes Sauerteigbrot aus unserer Backstube

<p>Ⓥ Kichererbsencreme <i>gepickelte Radieschen Kichererbsencrunch Kimchi- o. Avocadomayo</i></p>	10,00
<p>Ⓥ marinierte Austernpilze & Rucola <i>Tomatenbutter Tomate Gurke</i></p>	10,50
<p>Ⓥ Avocado <i>Limetten-Frischkäse Tomatenmarmelade Kimchi- o. Avocadomayo</i></p>	10,50
<p>Leberwurst & Gurkenrelish <i>Nussbutter gepickelte Zwiebeln Kimchi- o. Avocadomayo</i></p>	10,50
<p>+ Spiegelei</p>	
<p>+ pochiertes Ei</p>	
<p>+ Rührei</p>	
+ veganes Rührei	<i>jeweils</i> 2,00
+ Lachs / veganer Lachs	3,50

Das Briochesandwich

<p>Ⓥ Croque Monsieur auf hausgemachtem Brioche Rohkostsalat Bergkäse Kimchi- o. Avocadomayo</p>	10,50
<p>+ Spiegelei</p>	
+ gekochter Schinken	<i>jeweils</i> 2,00

Der Brioche Bun

<p>Ⓥ Unser selbst gebackener Brioche Bun pochiertes Ei gepickelte Zwiebeln und Gurken Rucola Kimchi- o. Avocadomayo</p>	12,50
<p>+ Avocado</p>	
+ Bacon	<i>jeweils</i> 2,00
+ Lachs / veganer Lachs	3,50

Extras

+ Scheibe Brot	1,00	+ Butter <i>auch vegan</i>	1,00
+ Geröstetes Brioche	2,00	+ Hausgem. Aufstrich	2,00
+ Hausgem. Marmelade	1,50	+ Limetten-Frischkäse	2,00
+ Nuss-Nougat-Creme	1,50	+ Käse	2,50
+ Honig	1,50	+ Rührei aus zwei Eiern	4,00

Der Mittagstisch

Bis 14:30

Der Mittagstisch wechselt regelmäßig, also wirf einfach einen Blick auf unsere Tafel oder sprich uns gerne an!

Der Salat

Bis 14:30

✓ Salat Balsamico Dressing unser selbst gebackenes Sauerteigbrot vegane Tomatenbutter oder Kräuterbutter	10,50
+ Kimchi	2,00
+ gebratenes Gemüse der Saison	3,00
+ Feta	2,00

Die Quiche *frisch aus unserer Backstube*

Mo & Di bis 14:30 | Mi - Sa bis 17

Salat | gepickeltes Gemüse

Lorraine	9,00
----------	------

Das Brot *frisch aus unserer Backstube*

Mo & Di bis 14:30 | Mi - Sa bis 17

✓ Unser selbst gebackenes Sauerteigbrot Nussbutter oder vegane Tomatenbutter	4,00
+ hausgemachter Aufstrich	3,00
+ gepickeltes Gemüse	
+ Oliven	
+ Avocado	
+ Käse	
+ Chorizo	
+ veganer Karottenlachs	jeweils 3,50
+ Lachs	4,50
 Das Trio	
Oliven gepickeltes Gemüse Sauerteig Croutons	8,00



Du möchtest direkt für's nächste Mal reservieren,
die Speisekarte an Freund:innen verschicken oder
uns eine liebe Rezension da lassen?

Finde uns online!

Unsere regionalen
Händler:innen

Amori Coffee, kaffee.ehrlich,
Objektnormal, Rauschritter,
Obsthof Schüler, Ailike, Lo Dolce

Mainz

Goldacker

Wiesbaden

Gemüsehof Reinheimer

Ginsheim

Weingut Wasem

Ingelheim

Metzgerei Harth,

Stadecken-Elsheim

Spargelhof Schneider

Lisas glückliche Hühner

Schwabenheim

Mühle Kruskop

Windesheim

Phantastische Teewesen

Lorch

Landwirt Theobald

Hochstätten

Landwirt Koch

Falkenstein

Die Urkornpuristen

Eppingen

schnack.