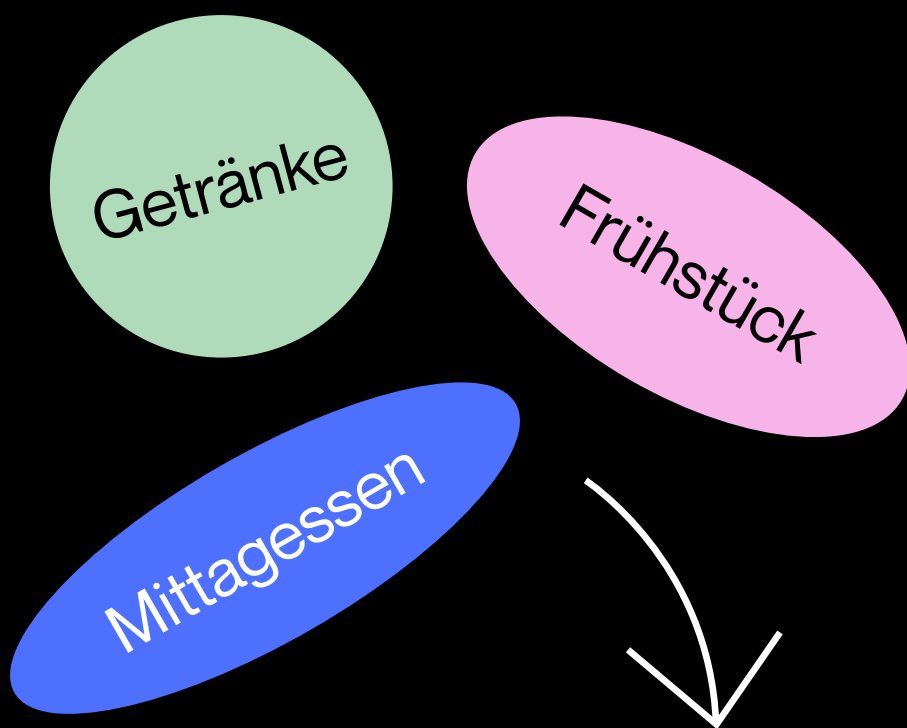


schnack.

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 <i>fruchtig</i>	3,20
Americano	3,20
Cappuccino	4,00
Cappuccino groß	5,00
Flat White	4,50
Latte Macchiato	4,20
Milchkaffee	4,20
Heiße Schokolade	4,50
Chai Latte <i>hausgemacht (Ingwer, Zimt, Kardamom, Pfeffer, Nelke, Piment)</i>	4,50
+ Chai Sirup <i>hausgemacht (für die, die es süßer mögen)</i>	0,50
+ Espresso Shot <i>Dirty Chai</i>	1,00
Tee	0,51 4,20
Schwarz <i>hellhöriger Henry</i>	
Kräuter <i>naschende Nama</i>	
Früchte <i>schattiger Schorsch</i>	
Frischer Ingwer	4,00
Frische Minze	4,00
+ Honig	0,40
Zitrone, Ingwer & Honig	4,50

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

Kalt ohne

Viva con Agua	0,33l	3,00
	0,75l	6,50
Fritz	0,33l	3,70
Kola		
Kola zuckerfrei		
Orange		
Mischmasch		
Zitrone		
Ailaike	0,33l	3,70
Pfirsich-Mango <i>Eistee</i>		
Zitrone-Minze <i>Eistee</i>		
Blaubeere <i>Eistee</i>		
Maracuja-Ingwer <i>Schorle</i>		
Weißer Traubensaft <i>Weingut Wasem</i>	0,2l	3,30
Als Schorle	0,4l	4,50
Trüber Apfelsaft <i>Appel Happel</i>	0,2l	2,80
Als Schorle	0,4l	4,00
Saft des Monats	0,2l	5,00
Limonade	0,4l	5,00

hausgemacht












Kalt mit

Tegernseer	0,33l	3,80
Hell		
Allgäuer Büble	0,5l	4,80
Alkoholfrei		
Radler Naturtrüb		
Weingut Wasem		
Secco	0,1l	4,50
	0,7l	25,00
Adri <i>Seccoschorle auf Eis</i>	0,2l	4,50
Riesling	0,2l	5,50
Rosé	0,2l	5,50
Grauer Burgunder	0,2l	6,00
<i>Alle Weine auch als Schorle ohne Aufpreis.</i>		
Aperol Spritz		7,50

Das Gemischte

Hausgemachte Aufstriche | Salat | unser selbst gebackenes Sauerteigbrot* | aufgeschlagene Butter oder Tomaten-Margarine




















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

🍃	marinierte Austernpilze & Karottenlachs	 	13,00
🍃	Käse <i>Bergkäse und würziger Weichkäse</i>	  	13,00
	Wurst <i>Salami, Schinken und Leberwurst von Landwirt Theobald aus Bad Kreuznach</i>	  	14,50
	Käse & Wurst	  	16,00




Das Gerührte

Cremiges Rührei *aus Eiern von Lisas glücklichen Hühnern*
Salat | unser selbst gebackenes Sauerteigbrot* |
aufgeschlagene Butter oder Tomaten-Margarine

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

🍃	Tomate & Basilikum <i>Rührei aus Tofu</i>	  	11,50
🍃	Natur	  	11,00
🍃	Tomate, Basilikum & Mozzarella	   	12,00
🍃	Bergkäse & Schnittlauch	   	12,00
	Feta & Chorizo	   	12,00
	+ Avocado		
	+ Bacon	<i>jeweils</i>	2,00
	+ Lachs / veganer Lachs 		3,50

Das Cremige

🍃	Joghurt Fruchtkompott Früchte Granola Nusskrokant <i>alles hausgemacht</i>	  	9,50
🍃	+ Kokosjoghurt		0,50











Das Süße

🍃	Unser selbst gebackenes Brioche geröstet Tonkabohnencreme Fruchtkompott Früchte Nusskrokant <i>alles hausgemacht</i>	  	10,50
---	--	---	-------








Die Stulle







Geröstetes und belegtes Sauerteigbrot aus unserer Backstube

Ⓥ	Kichererbsencreme				
	<i>gepickelte Radieschen Kichererbsencrunch</i>				12,50
Ⓥ	marinierte Austernpilze & Rucola				
	<i>Tomaten-Margarine Tomate Gurke</i>				12,50
Ⓥ	Avocado				
	<i>Limetten-Frischkäse Tomatenmarmelade</i>				12,50
	Leberwurst & Gurkenrelish				
	<i>aufgeschlagene Butter gepickelte Zwiebeln Dijon-Senf-Creme</i>				12,50
	+ Spiegelei				
	+ pochiertes Ei				
	+ Rührei				
	+ veganes Rührei			jeweils	2,00
	+ Lachs / veganer Lachs			Ⓥ	3,50

Das Briochesandwich

Ⓥ	Croque Monsieur auf hausgemachtem Brioche Krautsalat Bergkäse Käse-Soße					12,50
	+ Spiegelei					
	+ gekochter Schinken			jeweils		2,00

Der Brioche Bun

Ⓥ	Unser selbst gebackener Brioche Bun pochiertes Ei gepickelte Zwiebeln & Gurken Rucola Avocadomayo					13,00
	+ Avocado					
	+ gekochter Schinken					
	+ Bacon			jeweils		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







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

Die Stulle

Geröstetes und belegtes Sauerteigbrot aus unserer Backstube

Ⓥ	Kichererbsencreme		
	<i>gepickelte Radieschen Kichererbsencrunch</i>	   	12,50
Ⓥ	marinierte Austernpilze & Rucola		
	<i>Tomaten-Margarine Tomate Gurke</i>	 	12,50
Ⓥ	Avocado		
	<i>Limetten-Frischkäse Tomatenmarmelade</i>	   	12,50
	Leberwurst & Gurkenrelish		
	<i>aufgeschlagene Butter gepickelte Zwiebeln Dijon-Senf-Creme</i>	   	12,50
	+ Spiegelei 		
	+ veganes Rührei 	<i>jeweils</i>	2,00
	+ Lachs / veganer Lachs  / 		3,50

Das Briochesandwich






Ⓥ	Croque Monsieur auf hausgemachtem		
	Brioche Krautsalat Bergkäse Käse-Soße	    	12,50
	+ Spiegelei 		
	+ gekochter Schinken	<i>jeweils</i>	2,00

Aus dem Suppentopf

Unser selbst gebackenes Sauerteigbrot

🍃	Vulasch	
	Wurzelgemüse	9,00
	Gulasch	
	Wurzelgemüse	10,00

Das Brot *frisch aus unserer Backstube*

🍃	Unser selbst gebackenes Sauerteigbrot		3,50
	+ aufgeschlagene Butter / Tomaten-Margarine	 / 🍃	1,00
	+ Hummus		2,00
	+ gepickeltes Gemüse		
	+ Oliven		
	+ Avocado		
	+ Käse		
	+ Chorizo		
	+ Lachs / veganer Karottenlachs	 / 🍃	jeweils 3,50



Du möchtest direkt für's nächste Mal reservieren oder uns eine liebe Rezension da lassen?

Finde uns online!

Allergene



Laktose/Milchprodukte



Gluten



Nüsse



Sesam



Senf



Soja



Ei



Fisch

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

Fruchthof Frorath

Finthen

schnack.