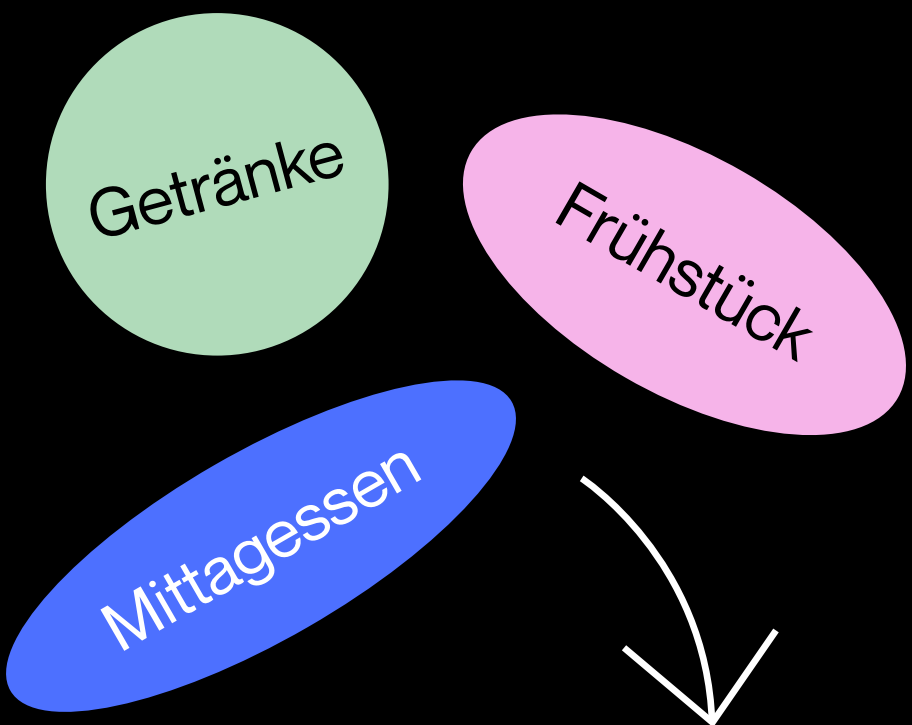
schnack.

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.



Getränke

Heiß

Espresso		2,10
Espresso Doppio		3,40
Espresso Macchiato		2,60
Café Crème *fruchtig*		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 *hausgemacht (Ingwer, Zimt, Kardamom, Pfeffer, Nelke, Piment)*		5,00
ungesüßt oder mit Sirup *(für die, die es süßer mögen)*		
+ Espresso Shot *Dirty Chai*		1,00
Tee	*0,5 l*	4,50
Schwarz *hellhöriger Henry (Bergamotte)*		
Kräuter *naschende Nama*		
Früchte *schattiger Schorsch*		
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!

Ⓥ *vegan* Ⓥ *vegetarisch* *alle Preise in Euro inkl. MwSt.*

Getränke

Kalt ohne

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

Kalt mit

Tegernseer	*0,33 l*	3,80
Helles		
Eulchen	*0,33 l*	4,00
Helles		
Pils		
Helles Alkoholfrei		
Weingut Wasem		
Secco	*0,1 l*	4,50
	0,7 l	25,00
Adri *Seccoschorle auf Eis*	*0,2 l*	4,50
Riesling	*0,2 l*	5,50
Rosé	*0,2 l*	5,50
Grauer Burgunder	*0,2 l*	6,00
Alle Weine auch als Schorle ohne Aufpreis.		
Aperol Spritz		7,50

Ⓥ *vegan* Ⓥ *vegetarisch*

↑

Frühstück

9:30–12:00 Uhr
Am Wochenende & Feiertagen bis 14:30!

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	14,00
Ⓥ	Käse *Bergkäse und würziger Weichkäse*	14,00
	Wurst *Salami, Schinken und Leberwurst von Landwirt Theobald aus Bad Kreuznach*	15,00
	Käse & Wurst	17,00

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 *Rührei aus Tofu*	12,50
Ⓥ	Natur	11,50
Ⓥ	Tomate, Basilikum & Mozzarella	12,50
Ⓥ	Bergkäse & Schnittlauch	12,50
	Feta & Chorizo	12,50

+ Avocado		
+ Bacon	*jeweils*	2,50
+ Lachs / veganer Lachs		3,50

Das Cremige

Ⓥ	Joghurt | Fruchtkompott | Früchte | Granola | Nusskrokant *alles hausgemacht*	10,50
Ⓥ	+ Kokosjoghurt	0,50

Das Süße

Ⓥ	Unser selbst gebackenes Brioche geröstet | Ricotta | Pflaumenkompott | Blaubeeren | Nusskrokant | Thymian | Ahornsirup *alles hausgemacht*	12,00

Ⓥ *vegan* Ⓥ *vegetarisch* *alle Preise in Euro inkl. MwSt.*

Frühstück

9:30–12:00 Uhr
Am Wochenende & Feiertagen bis 14:30!

Die Stulle

Geröstetes und belegtes Sauerteigbrot aus unserer Backstube

Ⓥ Kichererbsencreme *gepickelte Radieschen | Kichererbsencrunch*	14,00
Ⓥ marinierte Austernpilze & Rucola *Tomaten-Margarine | Tomate | Gurke*	14,00
Ⓥ Avocado *Limetten-Frischkäse | Tomatenmarmelade*	14,00
Leberwurst *aufgeschlagene Butter | gepickelte Zwiebeln | Dijon-Senf-Creme*	14,00

+ Spiegelei		
+ pochiertes Ei	*jeweils*	2,00
+ zwei Rühreier		
+ veganes Rührei	*jeweils*	3,00
+ Lachs / veganer Lachs / Ⓥ		3,50

Das Briochesandwich

Ⓥ Croque Monsieur auf hausgemachtem Brioche | Krautsalat | Bergkäse | Käse-Soße	14,00

+ Spiegelei	2,00
+ gekochter Schinken	2,50

Der Brioche Bun

Ⓥ Unser selbst gebackener Brioche Bun | pochiertes Ei | gepickelte Zwiebeln & Gurken | Rucola | Avocadomayo	14,00

+ Avocado		
+ gekochter Schinken		
+ Bacon	*jeweils*	2,50
+ Lachs / veganer Lachs / Ⓥ		3,50

Extras *zum Frühstück dazu*

+ Geröstetes Brioche	2,00	+ Hausgem. Aufstrich	2,50
+ Hausgem. Marmelade	2,00	+ Limetten-Frischkäse	2,00
+ Nuss-Nougat-Creme	2,00	+ Käse	3,50
+ Honig	2,00	+ Rührei aus zwei Eiern	4,00

Ⓥ *vegan* Ⓥ *vegetarisch* *alle Preise in Euro inkl. MwSt.*

Mittagessen & Kleinigkeiten

12:00–14:30 Uhr

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 *gepickelte Radieschen | Kichererbsencrunch*	14,00
Ⓥ	marinierte Austernpilze & Rucola *Tomaten-Margarine | Tomate | Gurke*	14,00
Ⓥ	Avocado *Limetten-Frischkäse | Tomatenmarmelade*	14,00
	Leberwurst *aufgeschlagene Butter | gepickelte Zwiebeln | Dijon-Senf-Creme*	14,00

+ Spiegelei	2,00
+ veganes Rührei	3,00
+ Lachs / veganer Lachs / Ⓥ	3,50

Das Briochesandwich

Ⓥ	Croque Monsieur auf hausgemachtem Brioche | Krautsalat | Bergkäse | Käse-Soße	14,00

+ Spiegelei	2,00
+ gekochter Schinken	2,50

Ⓥ *vegan* Ⓥ *vegetarisch* *alle Preise in Euro inkl. MwSt.*

Mittagessen & Kleinigkeiten

12:00–14:30 Uhr
Mi–Sa bis 16:00!

Aus dem Suppentopf

Unser selbst gebackenes Sauerteigbrot

Ⓥ Vulasch
Wurzelgemüse | Creme Vega 9,00

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

Ⓥ *vegan* Ⓥ *vegetarisch* *alle Preise in Euro inkl. MwSt.*

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, Spargelhof Schneider	*Stadecken-Elsheim*
Lisas glückliche Hühner	*Schwabenheim*
Mühle Kruskop	*Windesheim*
Phantastische Teewesen	*Lorch*
Landwirt Theobald	*Hochstätten*
Landwirt Koch	*Falkenstein*
Fruchthof Frorath	*Finthen*

schnack.