

Wir legen Wert auf Qualität und Herkunft

Unsere Eier stammen aus Freilandhaltung,
unser Gemüse beziehen wir von regionalen Höfen.



Speisen & Getränke



Das Eislädchen

Gelateria - Paninoteca - Torta

Herzhafte Frühstückswaffeln

Rote-Bete-Carpaccio 14.90€

Kartoffelwaffeln, gratinierter Ziegenkäse auf Rote-Bete-Carpaccio, Ofengemüse, Sonnenblumen- und Kürbiskerne mit hausgemachter Kräutersenfmarinade (G,J)

Burrata 14.90€

Kartoffelwaffeln, Burrata auf Tomatenragout mit Kapern, Rucola, Sonnenblumen- und Kürbiskernen, hausgemachter Basilikumpesto (G,3)

Caesar 15.90€

Gebratenes Hähnchenfilet, Romanasalat, Cherrytomaten, Rucola, hausgemachtes Parmesan-Creme-Dressing. (G)

**Täglich frisch und wechselnd
für dich zubereitet.**

**Entdecke unsere Kuchen & Panini
in der Vitrine an der Theke
und bestelle direkt dort.**

Pastrami Tonnato 15.90€

Kartoffelwaffeln, Cherrytomaten, getrocknete Tomaten, Kapern, Rucola, gehobelter Grana Padano, mit hausgemachter Thunfisch-Kapern-Creme (G,8)

Lachs 16.30€

Pochiertes Ei, hausgebeizter Lachs, Avocadocreme, mit hausgemachtem Fetakäse-Mousse (A,C,D)

Ochsenbäckchen 19.50€

Kartoffelwaffeln, Ochsenbäckchen in hausgemachter Rotweinsauce, Apfelrotkohl, Preiselbeermarmelade, Sonnenblumen- und Kürbiskerne (11)

Eierspeisen auf Brot

Vegetable-Omelett 12.90€

3 Eier mit saisonalem Gemüse und mit hausgemachtem Fetakäse-Mousse (a, c, g)

Caprese-Omelett 13.50€

3 Eier mit Tomatenwürfeln, Burrata, Kapern (a, c, g)

Jäger-Omelett 13.50€

3 Eier mit Bacon, Champignons, Lauchzwiebeln (a, c, 3, 8)

Hähnchen-Trüffel-Omelett 14.90€

3 Eier mit Hähnchenfilet, Cherrytomaten, Parmesan, Lauchzwiebeln und Trüffel

Serrano-Eier 14.90€

2 Spiegeleier auf Serranoschinken mit hausgemachter Remoulade, eingelegten Gurken und Brot (a, c, 8, 11)

Pastrami + Ei 15.90€

2 Spiegeleier, Pastrami, hausgemachte Remoulade, eingelegten Gurken (a, c, 8, 11)

Chorizo + Ei 13.50€

2 Spiegeleier auf Chorizo, Paprikawurst, mit hausgemachtem Fetakäse-Mousse, gebratene Paprika, Cherrytomaten (a, c, 1, 8, 1)

Lachs + pochiertes Ei 15.50€

1 pochiertes Ei, hausgebeizter Lachs, Avocadocreme, mit hausgemachter Meerrettich-Creme (a, c, d)

Feta + Ei 12.50€

2 Spiegeleier, Cherrytomaten und hausgemachtem Fetakäse-Mousse (a, c, d)



Das Eislädchen
Gelateria - Paninoteca - Torta

Vegane Speisen auf Brot

Rührtofu Ragout 13.50€

Rührtofu mit Sojajoghurt auf Tomatenragout, Kapern (a, f)

Rührtofu Avocado 13.90€

Rührtofu auf mit hausgemachter Avocadocreme, Cherrytomaten, Lauchzwiebeln (a, f)

Rührtofu Gemüse 13.90€

Rührtofu auf gebratenem Gemüse, rotem hausgemachtem Hummus (a, f, h)

Rührtofu Trüffel 15.20€

Rührtofu mit Champignons, Tomaten, Lauchzwiebeln, Trüffel (a, f, 4)

Müsli

Müsli-Bowl 8.50€

Joghurt, saisonale Früchte, Haferflocken, Granola, Honig (g)

Extra Honig 1,20€

Vegane Müsli-Bowl 9.00€

Sojajoghurt, saisonale Früchte, Haferflocken, Granola (f)

Frühstücksteller

Käsefrühstück (1 Person) 16,90€

Obstgarnitur, gratinierter Ziegenkäse, Weichkäse, hausgemachtem Fetakäse-Mousse, spanischer Manchego, französische Butter, Marmelade, fruchtiger Senf-Dip, Brotkorb (a, g, j, 11)

Käsefrühstück (2 Person) 29,90€

Obstgarnitur, gratinierter Ziegenkäse, Weichkäse, hausgemachtem Fetakäse-Mousse, spanischer Manchego, französische Butter, Marmelade, fruchtiger Senf-Dip, Brotkorb

inkl. 2× Prosecco 0,1 l (a, g, j, 11)

Royalfrühstück (1 Person) 17,90€

Obstgarnitur, Pastrami, Serranoschinken, Chorizo-Paprikawurst, hausgebeizter Lachs, Fetamousse, Manchego, französische Butter, Marmelade, Brotkorb (a, g, 8, 11)

Royalfrühstück (2 Person) 32,90€

Obstgarnitur, Pastrami, Serranoschinken, Chorizo-Paprikawurst, hausgebeizter Lachs, hausgemachtem Fetakäse-Mousse, Manchego, französische Butter, Marmelade, Brotkorb

inkl. 2× Prosecco 0,1 l (a, g, 8, 11)

Extras

Gekochtes Ei (c) 1,90€

Rührei (3 Eier) (c) 7.50€

Bacon, kross (8) 4.50€

Serranoschinken (8) 5.50€

Hausgebeizter Lachs (d) 7.90€

Honig, Marmelade, Butter (g, 11) 2.00€

Pastrami (8) 5.50€



Das Eislädchen

Gelateria - Paninoteca - Torta

Eis Getränke

Eiskaffee	6.00€
Eisschokolade	6.00€
Kaffee + Eiswürfeln	4.00€
Ice Caramel Macchiato	6.00€
Iced Matcha Latte	5.50€

Heiß Getränke

Espresso	2.50€
Doppelter Espresso	3.20€
Espresso Macchiato	2.70€
Cappuccino	3.50€
Milchkaffee	4.00€
Latte Macchiato	4.00€
Café Americano	3.20€
Nusspresso	3.50€

Matcha Latte	5.50€
Matcha-Erdbeer-Latte	5.50€
Heiße Schokolade	3.50€
+ extra Sahne	0.50€
+ Schuss	1.00€
Kanne Tee 500ml	5.90€
Schwazer Tee	
Kreuter Tee	
Grüner Tee	

Alkoholfreie Getränke

Frisch gepresster Orangensaft	0,2l	5.00€
	0,3l	6.00€
Mineralwasser mit Kohlensäure / ohne Kohlensäure	0,25l	3.00€
Coca-Cola	0,2l	3.00€
Coca-Cola Zero	0,2l	3.00€
Fanta	0,2l	3.00€
Vio Schorle	0,25l	3.00€
Apfel		
Johannesbeer		
Rhabarber		

Detox

Rote Liebe	5.00€
------------	-------

Rote Bete, Apfel, Orange, Ingwer

Grüne Vitaminbombe	5.00€
--------------------	-------

Grüner Apfel, Spinat, Sellerie, Limette, Ingwer



Alkoholische Getränke

Leffe 0,33ml	0,33ml	4.00€
Birra Moretti	0,33ml	3.80€
Weinschorle	0,2l	6.00€
Weiß Wein	0,2l	7.00€
Rot Wein	0,2l	7.00€
Rose Wein	0,2l	7.00€

Prosecco	0,1l	5.00€
Prosecco	0,2l	7,50€
Aperol Spritz		7.00€
auch alkoholfrei erhältlich		
Lillet Wildberry		7.00€
auch alkoholfrei erhältlich		
Limoncello Spritz		7.00€

Buchstabe	Allergene nach VO (EU) 1169/2011	Beispiele typischer Vorkommen
A	Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut)	Waffeln, Toppings, Cookies
B	Krebstiere und Erzeugnisse	selten (z. B. Garnelen-Topping für herzhaftes Sorten)
C	Eier und Eierzeugnisse	Kremeis, Parfait, Baiser-Dekor
D	Fisch und Fischerzeugnisse	selten (z. B. Gelatine aus Fisch)
E	Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse	Erdnuss-Eis, Saucen, Crumble
F	Sojabohnen und Sojaerzeugnisse	Lecithin, Soja-Drink-Sorten
G	Milch, einschließlich Laktose	Standardbestandteil fast aller Milch- und Sahneis
H	Schalenfrüchte / Nüsse (Mandeln, Hasel-, Wal-, Cashew-, Pecan-, Para-, Pistazien, Macadamia)	Nuss-Eis, Nougat, Dekorstücke
I	Sellerie und Sellerieerzeugnisse	selten (Gemüse- oder Sorbet-Spezialitäten)
J	Senf und Senferzeugnisse	pikante Saucen
K	Sesamsamen und Erzeugnisse	Eisriegel, Sesamkaramell
L	Schwefeldioxid / Sulfite > 10 mg/kg bzw. l	Trockenfrüchte, Fruchtpasten, Wein-Sorbet
M	Lupinen und Lupinenerzeugnisse	vegane Eis-Basen, Backwaren
N	Weichtiere / Mollusken und Erzeugnisse	sehr selten (z. B. Tintenfisch-Eis)
Nr.	Zusatzstoffe Kennzeichnungstext	Typische Beispiele
1	mit Farbstoff	„Schlumpfbau“, Erdbeer-Topping
2	mit Konservierungsstoff	Fruchtsoße, Waffelbrösel
3	mit Antioxidationsmittel	Nusskrokant, Schokosplitter
4	mit Geschmacksverstärker	herzhaftes Snack-Toppings
5	geschwefelt	Trockenobst-Inlays
6	geschwärzt	nicht relevant für Speiseeis
7	gewachst	Zitrus-Dekor, Obstgarnitur
8	mit Süßungsmittel	„Light“-Eis, zuckerreduzierte Sorten
9	Aspartam – Phenylalaninquelle	Diät-Eis
10	mit Phosphat	selten (z. B. Schmelzsatz in Schokosoßen)
11	koffeinhaltig	Espresso-Eis, Energy-Eis
12	chininhaltig	Tonic-Sorbet