



# VOR ORT



**Brunch**  
jeden Sa + So  
und Feiertag  
von 08:00 Uhr  
bis 14:00 Uhr

Allergiker?  
Fragen Sie unsere  
freundlichen  
Mitarbeiter



# Frühstück

## MINI 2,90

Semmel, Butter & wahlweise hausgemachte Marmelade, Honig oder Nutella

## MINI HERZHAFT 3,80

Semmel, Butter & Schnittkäse

## DAS SÜSSE 7,50

Hausgemachte warme Waffeln mit Apfelmus, Nutella & Kirschen

## GRANDE 8,50

Semmelauswahl, Butter, Käseplatte, gekochtes Ei & wahlweise hausgemachte Marmelade, Honig oder Nutella

## C'EST LA VIE 8,50

Croissant, Brioche, Obstsalat, Butter & wahlweise hausgemachte Marmelade, Honig oder Nutella

## FITNESS 9,60

Semmelauswahl, Obstsalat auf Joghurt mit Crunchy, frisch gepresster Orangensaft, Butter & wahlweise hausgemachte Marmelade, Honig, Nutella oder Frischkäse

## DAHOAM IN BAYERN 10,50

Laugengebäck, Butter, Obazda, Emmentaler, Camembert, Rührei mit Röstzwiebeln & Essiggurke

## SCHWEIZER HÜTTENFRÜHSTÜCK 11,80

Rührei mit Petersilie, Zwiebel & Emmentaler auf Bauernbrot serviert, dazu ein Birchermüsli mit Apfel und Zimt

## G' MIAS BROT 11,80

Hausgemachtes Bauernbrot mit Knoblauchöl im Steinbackofen knusprig gebacken, dazu im Wok gebratenes Gemüse und Chia Joghurt

# VOR ORT

Frühstück  
von 08:30 Uhr  
bis 14:00 Uhr



## VEGAN 14,70

Semmelauswahl, hausgemachte Marmelade, Hummus, Pflanzenmargarine, im Wok gebratenes Gemüse, Chia-Sojajoghurt mit Himbeermus, Obstsalat & ein Glas frisch gepresster Orangensaft

## MEDITERRAN 15,50

Tomate-Mozzarella-Spieß auf hausgemachtem Pesto, Rührei mit Tomaten, Basilikum, Rucola & Parmesan, Ciabattasemmel, Avocado-Frischkäse, Honigmelone, Butter & Marmelade

## VOR ORT GENUSS 15,90

Semmelauswahl, Croissant, Käseplatte, gekochtes Ei, Obstsalat, Birchermüsli, Avocado-Frischkäse, frisch gepresster Orangensaft oder Prosecco, Butter & wahlweise hausgemachte Marmelade, Honig oder Nutella





# Rund ums Bio-Ei

- GEKOCHTES BIO-EI** 1,60
- SPIEGELEIER** 5,80  
aus 3 Bio-Eiern mit Semmelauswahl & Butter
- RÜHREI** 5,80  
aus 3 Bio-Eiern mit Semmelauswahl & Butter
- wahlweise mit:** je 1,10  
Zwiebeln / Champignons /  
Käse / Feta / Tomaten
- BAUERNOMELETTE** 9,90  
Bio-Eieromelette mit Tomate, Kartoffeln,  
Lauch, Röstzwiebeln & Petersilie, dazu  
Bauernbrot & Butter
- OMAS EIERBROTE** 9,50  
Knusprig gebackene Weißbrotschreiben,  
dazu Tomatensalat mit Zwiebeln &  
Balsamico-Senf-Dressing

# Müsli & Joghurt

- BIRCHER MÜSLI** 6,10  
Hausgemachte Birchermüslimischung  
mit Cranberries, gerösteten Mandelsplittern,  
Äpfeln & Joghurt, geschichtet mit Mangomus  
und Himbeerragout
- JOGHURT-FRUCHT MÜSLI** 6,50  
Naturjoghurt, frische Früchte,  
Honig & Erdbeer-Crunchy
- CHIA-MÜSLI** 6,10  
Chia-Joghurt, Chiasamen & Himbeermus

VOR  
ORT



# Power- Porridge

- TINA´S HAUSGEMACHTER** 6,50  
Frisch und warm zubereiteter Porridge  
aus feinen Haferflocken und Hafermilch  
cremig gekocht, inklusive 3 Toppings
- Toppings**  
Obstsalat / Bananen / Mandelstifte /  
weiße Schokolade / dunkle Schokolade /  
Kokoschips / Mangomus / Himbeermus /  
Apfelmus / Kirschen
- jedes weitere Topping 1,20





# Da geht immer was



Marmelade / Honig /  
Nutella / Butter /  
Frischkäse 1,10

Avocado-Frischkäse /  
Hummus / Obazda 1,60

Sternsemmel 1,00

Mehrkornsemmel 1,50

Dinkelvollkornsemmel 1,50

Breze 1,40

Butterbreze 2,20

Croissant 2,10

Plundergebäck  
(verschiedene Sorten) 2,40

Obstsalat 4,10

Obstsalat mit  
Naturjoghurt 4,90

Hausgemachte  
warme Waffeln  
(mit Puderzucker) 5,50

Birchermüsli 3,50

Chiasojoghurt  
mit Himbeermus 3,50

Frisch gepresster  
Orangensaft 0,2 | 4,60





# Was Gloans vorab

## TAGESSUPPE

kl. 4,10  
gr. 6,10

## KNOBLAUCHBAGUETTE

3,80

# Knackige Salate

## BEILAGEN SALAT

4,10

## BUNT GEMISCHTER SALAT

7,90

## BAUERN Salat

10,90

mit verschiedenen Blattsalaten, Peperoni, Kirschtomaten, Gurke, Kichererbsen, Paprikastreifen, schwarzen Oliven, Zwiebelringen, Krautsalat, Schafskäse und gefüllten Weinblättern

## ITALIENISCH

10,90

mit verschiedenen Blattsalaten, Peperoni, Cocktailtomaten, Gurke, Paprikastreifen, Kichererbsen, Artischocken, schwarzen Oliven, gefüllten Mini-Paprikaschoten, frischem Basilikum und Mozzarella

## VEGANE SALATPLATTE

11,50

mit bunten Salatblättern, Kirschtomaten, Gurke, saisonaler Melone, schwarzen Oliven, Artischocken, Kichererbsen, Roter Bete, Mango-Currytofu, Karotten- und Paprikasticks dazu Hummus Dip

## TOMATEN-CARPACCIO

10,50

mit dünn geschnittenen Tomatenscheiben, gestoßenem Pfeffer, Büffelmozzarella, Balsamico-Reduktion und frischem Basilikum

## LIBANESISCH

14,90

mit warmem gebeiztem buntem Gemüse, Eissalat, schwarzen Oliven, gefüllter Paprika, Ziegenkäse, Gurkenstreifen und Hummus, dazu Knoblauchbaguette



# VOR ORT



# Des basd guad zum Greazeig

## BRUSCHETTA

4,40

geröstetes Weißbrot mit  
Tomatenwürfeln und Basilikum

- Mit Mozzarella überbacken 5,50
- Mit Feta & Oliven 6,00
- Mit Ziegenkäse, Walnüssen & Feigen 6,00
- Von Allem etwas 6,50





# Galette

*Ein Bretonisches Galette ist ein französischer, salziger Buchweizenpfannkuchen mit verschiedenen Füllungen auf der Crêpière gebacken.*

- |  |              |
|--|--------------|
| <b>AUX CHAMPIGNONS</b>                                       | <b>10,50</b> |
| Champignons, Petersilie und Camembert                        |              |
| <b>AUX ÉPINARDS</b>  | <b>11,00</b> |
| Blattspinat, Tomate, Walnüsse und Schafskäse                 |              |
| <b>AVEC CHÈVRE</b>   | <b>11,50</b> |
| Ziegencamembert, frische Feige, geröstete Walnüsse und Honig |              |



# Crêpe

*Die süße Variante, der Crêpe ist ein auf der Crêpière gebackener Dinkelpfannkuchen mit verschiedenen Füllungen.*

- |  |             |
|--|-------------|
| <b>LA POMME</b>                                      | <b>8,50</b> |
| Apfel, Rumrosinen, Zimt, Ahornsirup und Sahne        |             |
| <b>LA NU DE TELLA</b>                                | <b>8,50</b> |
| Nutella, Banane, geröstete Mandelblättchen und Sahne |             |
| <b>LE CÉLESTE</b>                                    | <b>9,50</b> |
| Mousse au Chocolat, frische Früchte und Sahne        |             |
| Vanilleis zum Crêpe                                  | <b>2,50</b> |





# Aus'm Ofa

VOR  
ORT

## ITALIENISCHES NUDELGRATIN

13,50

mit Penne, Broccoli, Tomaten,  
Artischocken und Oliven, gratiniert  
mit Mozzarella, serviert mit Tomatensauce

## GRIECHISCHES GRATIN

14,00

mit Kartoffeln, Zucchini, Lauch,  
Tomaten, Peperoni, Oliven und  
Feta, serviert mit Paprikasauce

## SCHWAMMERL GRATIN

14,50

mit Nudeln, Champignons, Petersilie,  
Walnüssen, Tomaten und Camembert,  
serviert mit Petersiliensahnesauce



# Pasta & Basta

## RIGATONI POMODORO

8,50

(wahlweise scharf)

mit hausgemachtem Tomatensugo,  
frischem Basilikum und fein gehobeltem  
Parmesan

## QUATTRO FORMAGGI

11,00

Rigatoni mit einer würzigen Käsesauce  
aus Schalotten, Gorgonzola, Camembert,  
Emmentaler und Bergkäse, serviert  
mit gerösteten Walnüssen und Rucola

## LINSENBOLOGNESE

13,00

Rigatoni mit Belugalinsen, buntem  
Gemüse, Tomaten, frischem Basilikum,  
serviert mit fein gehobeltem Parmesan,  
dazu ein Rucola Salat mit Kirschtomaten

# Spääätzle

## ALLGÄUER SPÄÄTZLEPFANDERL

12,50

mit Bergkäse, Petersilie  
und Röstzwiebeln,  
dazu Krautsalat

## SPINATSPÄÄTZLE

13,50

mit Blattspinat, Kirschtomaten  
und Gorgonzola, dazu Tomatensalat  
mit Zwiebelringen

## JÄGERSPÄÄTZLE

14,50

mit Champignons, Petersilie,  
Zwiebeln und Emmentaler, dazu  
ein knackiger gemischter Salat



# Was Sias zum Schluss

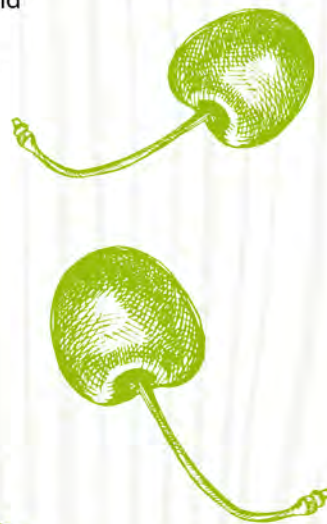
**HAUSGEMACHTE WAFFELN** 5,50  
mit Puderzucker

wahlweise mit ...

Apfelmus 6,60  
Nutella 6,60  
Kirschragout 6,60  
Vanilleeis 9,00

**HAUSGEMACHER APFELSTRUDEL** 7,90  
mit Vanillesauce

**FRÜCHTETELLER** 9,90  
mit Ananas, Melone, Trauben und  
Obstsorten der Saison dazu  
Mousse au Chocolat und Sahne





# Kaffee & Schokolade

<b>KAFFEE</b>	Tasse 2,90 Haferl 3,80
<b>MILCHKAFFEE</b>	Tasse 3,50 Haferl 4,30
<b>CAPPUCCINO</b>	Tasse 3,50 Haferl 4,30
<b>LATTE MACCHIATO</b>	Glas 4,40
<b>ESPRESSO PETER GLEIXNER</b>	Tasse 3,10
<b>ESPRESSO</b>	Tasse 2,80
<b>ESPRESSO DOPPIO</b>	Tasse 3,20
<b>ESPRESSO MACCHIATO</b>	Tasse 3,20
<b>ESPRESSO DOPPIO MACCHIATO</b>	Tasse 3,60
<b>HEISSE SCHOKOLADE</b>	Tasse 3,40 Haferl 4,20

Lactosefrei oder Hafermilch  
gegen einen Aufpreis von 0,50



## Tee

<b>EARL GREY</b>	je Glas 4,00
<b>DARJEELING</b>	
<b>SENGHA</b>	
<b>JASMIN</b>	
<b>WALDBEERE</b>	
<b>RED CITRUSDALE</b>	
<b>KRÄUTERZAUBER</b>	
<b>ROOIBOSTEE NATUR</b>	
<b>ROOIBOSTEE MANGO/ERDBEERE</b>	
<b>INGWER-ARONIA</b>	
<b>PFEFFERMINZ</b>	
<b>MASALA CASSIA</b>	

Jeder weitere Wasseraufguss: € 1,00

## Chai

<b>CHAI TIGER SPICE</b>	4,60
<b>CHAI POWER</b>	4,60



# Hausgemachter Eistee & Limonade

<b>MANGO-LIMETTE</b>	0,4l 6,10
<b>HIMBEER-BROMBEER</b>	0,4l 6,10
<b>ZITRONEN-INGWER LIMONADE</b>	0,4l 6,10
<b>HOLUNDER-LIMETTEN LIMONADE</b>	0,4l 6,10

# Alkoholfreie Getränke

<b>BIO ORANGENSAFT FRISCH GEPRESST</b>	0,2l 4,60 0,4l 6,90
<b>SÄFTE</b> Apfelsaft, Apfel-Kirschsft, Apfel- Johannisbeersft, Apfel-Mangosft, Rhabarbersft, Orangensft	0,2l 3,40 0,4l 4,90
<b>SCHORLE</b>	0,2l 3,30 0,4l 3,90
<b>MINERALWASSER</b> spritzig oder still	0,25l 3,30 0,50l 5,80
<b>TAFELWASSER</b>	0,2l 2,80 0,4l 3,60
<b>AFRI COLA</b>	0,33l 3,60
<b>AFRI COLA LIGHT</b>	0,33l 3,60
<b>BLUNA</b>	0,33l 3,60
<b>BLUNA COLA MIX</b>	0,33l 3,60
<b>ALMDUDLER</b>	0,33l 3,60





# Bier

*Das Haderner – seit 2016 eine Marke für sich und unser Nachbar aus Großhadern. Naturland zertifiziert, durch und durch biologisch, entsprechend traditioneller, handwerklicher Braukunst hergestellt und ausschließlich mit bayerischen Ökozutaten gebraut. Die ausgesuchten Rohstoffe in den Sudkesseln des Haderner Hinterhofs dürfen sich in aller Ruhe zu schmackhaften, naturbelassenen, unfiltrierten Bieren entwickeln und können aufgrund der längeren Lagerzeit ihre jeweils so typischen Geschmacksrichtungen voll ausbilden. Münchens erste und einzige Biobrauerei.*

<b>HADERNER HELL</b>	<b>0,5l</b>	<b>4,40</b>
<b>LEICHTES HELLES</b>	<b>0,5l</b>	<b>4,40</b>
<b>HADERNER WEISSBIER</b>	<b>0,5l</b>	<b>4,40</b>
<b>WEISSBIER ALKOHOLFREI</b>	<b>0,5l</b>	<b>4,40</b>
<b>HADERNER ALKOHOLFREIES KELLERBIER</b>	<b>0,5l</b>	<b>4,40</b>
<b>DINKEL BIER ALKOHOLFREI</b>	<b>0,33l</b>	<b>3,70</b>
<b>HADERNER RADLER</b>	<b>0,5l</b>	<b>4,40</b>

# Wein & Prosecco

<b>CHARDONNAY</b>	<b>0,2l</b>	<b>4,90</b>
	<b>0,5l</b>	<b>9,40</b>
	<b>1,0l</b>	<b>18,20</b>
<b>PINOT GRIGIO</b>	<b>0,2l</b>	<b>5,20</b>
	<b>0,5l</b>	<b>9,90</b>
	<b>1,0l</b>	<b>18,80</b>
<b>MERLOT</b>	<b>0,2l</b>	<b>4,90</b>
	<b>0,5l</b>	<b>9,40</b>
	<b>1,0l</b>	<b>18,20</b>
<b>RIOJA</b>	<b>0,2l</b>	<b>5,50</b>
	<b>0,75l</b>	<b>16,50</b>
<b>PROSECCO</b>	<b>0,1l</b>	<b>3,80</b>
	<b>0,75l</b>	<b>16,60</b>
<b>PICCOLO PROSECCO</b>	<b>0,2l</b>	<b>6,50</b>



# G'spritzte

<b>APEROL SPRITZ</b>	<b>0,2l</b>	<b>6,80</b>
<b>MANGO SPRITZ</b>	<b>0,2l</b>	<b>6,80</b>
<b>HIMBEER SPRITZ</b>	<b>0,2l</b>	<b>6,80</b>
<b>RHABARBER SPRITZ</b>	<b>0,2l</b>	<b>6,80</b>
<b>HUGO</b>	<b>0,2l</b>	<b>6,80</b>
<b>LILLET WILD BERRY</b>	<b>0,2l</b>	<b>6,80</b>
<b>WEISSWEINSCHORLE</b> (mit Chardonnay)	<b>0,2l</b>	<b>4,50</b>
	<b>0,5l</b>	<b>7,10</b>
<b>ROTWEINSCHORLE</b> (mit Merlot)	<b>0,2l</b>	<b>4,50</b>
	<b>0,5l</b>	<b>7,10</b>

