



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

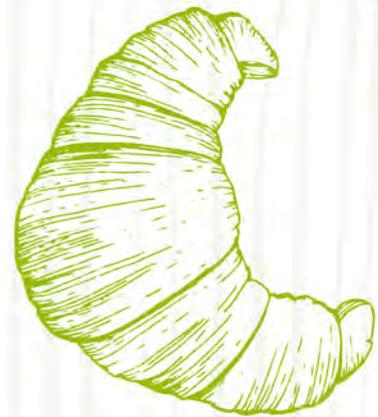
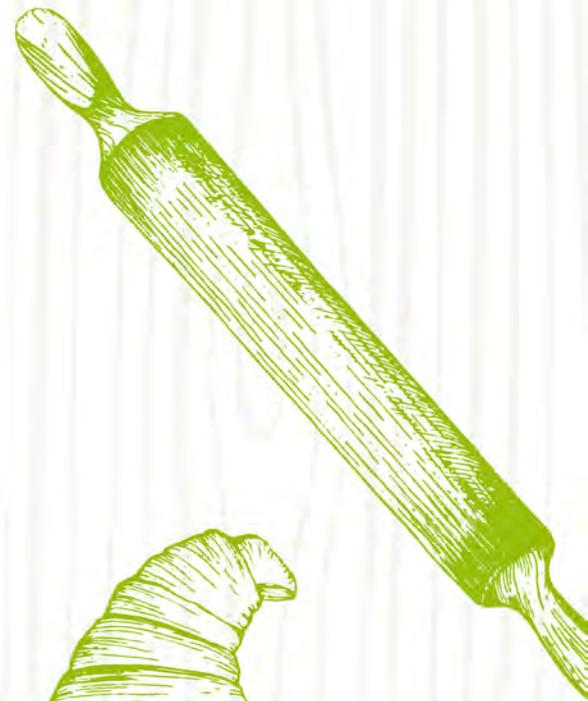
Obstsalat mit
Naturjoghurt 4,90

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, Cocktailltomaten, 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.

AUX CHAMPIGNONS

Champignons, Petersilie und Camembert

10,50

AUX ÉPINARDS

Blattspinat, Tomate, Walnüsse und Schafskäse

11,00

AVEC CHÈVRE

Ziegencamembert, frische Feige, geröstete Walnüsse und Honig

11,50

Crêpe

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

LA POMME

Apfel, Rumrosinen, Zimt, Ahornsirup und Sahne

8,50

LA NU DE TELLA

Nutella, Banane, geröstete Mandelblättchen und Sahne

8,50

LE CÉLESTE

Mousse au Chocolat, frische Früchte und Sahne

9,50

Vanilleis zum Crêpe

2,50



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

LINSENBLOGNESE

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

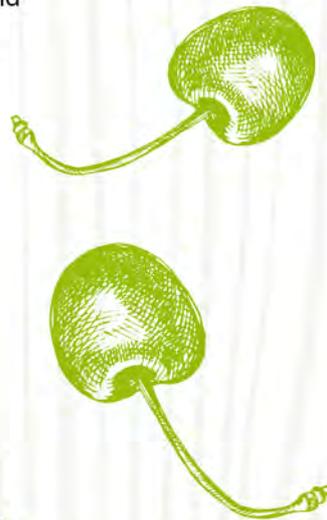
HAUSGEMACHTE WAFFELN 5,50
mit Puderzucker

wahlweise mit ...

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

**HAUSGEMACHTER
APFELSTRUDEL** 7,90
mit Vanillesauce

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



Kaffee & Schokolade

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

Lactosefrei oder Hafermilch
gegen einen Aufpreis von 0,50



VOR
ORT



Tee

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

Jeder weitere Wasseraufguss: € 1,00

Chai

CHAI TIGER SPICE	4,60
CHAI POWER	4,60

Hausgemachter Eistee & Limonade

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

Alkoholfreie Getränke

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

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

Wein & Prosecco

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



G'spritzte

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

