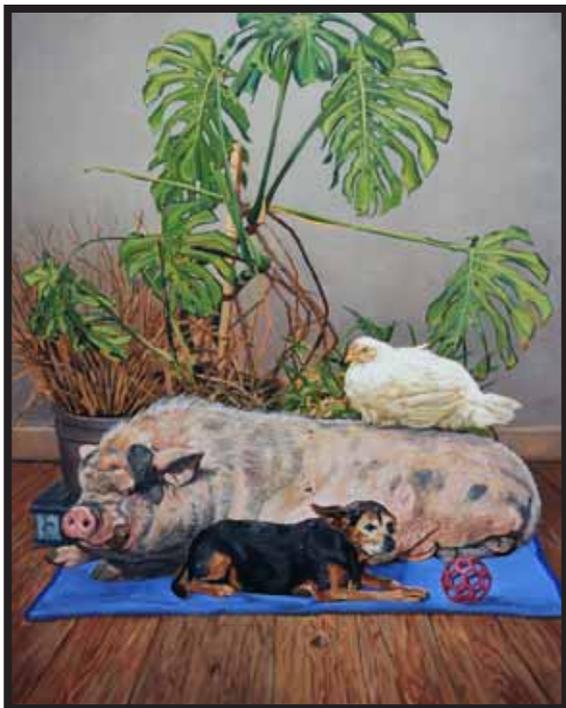




GETRÄNKE



BIERE
APERITIFS
WEINE
CHAMPAGNER
KALTGETRÄNKE
KAFFEE & CO
LONGDRINKS
COCKTAILS
SPIRITUOSEN



Hartmut Kiewert »Friends II«

● BIERE

● BIER

TEGERNSEER HELL ^{a3)}	0,5L 4,80 €
vom Fass, im gekühlten Steinkrug serviert	
TEGERNSEER HELL ^{a3)}	0,3L 3,70 €
TEGERNSEER RADLER ^{a3)}	0,5L 4,80 €
vom Fass, im gekühlten Steinkrug serviert	
TEGERNSEER RADLER ^{a3)}	0,3L 3,60 €
HOPF WEISSBIER HELL ^{a1) a3)}	0,5L 4,90 €
HOPF WEISSBIER LEICHT ^{a1) a3)}	0,5L 4,90 €
HOPF WEISSBIER DUNKEL ^{a1) a3)}	0,5L 4,90 €
HOPF RUSSN ^{a1) a3)}	0,5L 4,90 €
LAMMSBRÄU HELL GLUTENFREI	0,33L 3,90 €
LAMMSBRÄU ZZZISCH PILSENER ^{a3)}	0,33L 3,90 €

● BIER alkoholfrei

LAMMSBRÄU HELL ^{a3)}	0,33L 3,90 €
LAMMSBRÄU HELL GLUTENFREI	0,33L 3,90 €
HOPF WEISSBIER ^{a1) a3)}	0,5L 4,90 €

a1) Weizen, a3) Gerste, a4) Hafer, 2) Nüsse, 3) Cashew, 4) Sojabohne, 6) Mandel, 7) Gluten allgemein, 10) Lupine, 13) Koffein, 14) Chinin, 15) Sulfite, 16) Farbstoff

Kreuzkontaminationen können nicht ausgeschlossen werden

APERITIFS

APERITIF

Prosecco Valdobbiadene – Le Contesse ¹⁵⁾ 0,1L 4,40 €
Fruchtig und frisch 0,75L 30,90 €
Schwefeldioxid und Sulfite (>10mg/kg)

MIMOSA ¹⁵⁾ 5,10 €
Prosecco mit frisch gepresstem Orangensaft

APEROL SPRITZ ^{15) 16)} 8,10 €

INGE SPRITZ ¹⁵⁾ 8,10 €

BASIL SPRITZ ^{15) 16)} 8,10 €

PINEAPPLE SPRITZ ^{15) 16)} 8,10 €

CRANBERRY SPRITZ ^{15) 16)} 8,10 €

HUGO ¹⁵⁾ 8,10 €

HOPFEN HUGO ^{a1) a3)} 6,90 €

APERITIF alkoholfrei

AUSTRIAN 7,10 €
Almdudler ¹⁶⁾, Himbeerpüree und Soda

VINCENT TONIC ^{14) 16)} 7,10 €

HIBISKUS SPRITZ ¹⁵⁾ 7,10 €

a1) Weizen, a3) Gerste, a4) Hafer, 2) Nüsse, 3) Cashew, 4) Sojabohne, 6) Mandel, 7) Gluten allgemein, 10) Lupine, 13) Koffein,
14) Chinin, 15) Sulfite, 16) Farbstoff

WEINE

WEIßWEIN

Rheinhessen Riesling ¹⁵⁾ – Weingut Sander 0,1L 5,10 €
Trocken, frisch und anregend mit duftigen 0,2L 8,70 €
Fruchtnoten 0,75L 31,30 €

Schwefeldioxid und Sulfite (>10mg/kg)

Pinot Grigio trocken ¹⁵⁾ – De Stefani 0,1L 4,90 €
Fein und frisch im Geschmack 0,2L 8,70 €
Schwefeldioxid und Sulfite (>10mg/kg) 0,75L 31,30 €

Weißweinschorle ¹⁵⁾ 0,2L 5,40 €

ROSÉ

Burgenland Blaufränkisch ¹⁵⁾ – Weingut Strehn 0,1L 5,30 €
Trocken – Intensive und saftige Frucht 0,2L 8,90 €
Schwefeldioxid und Sulfite (>10mg/kg) 0,75L 32,10 €

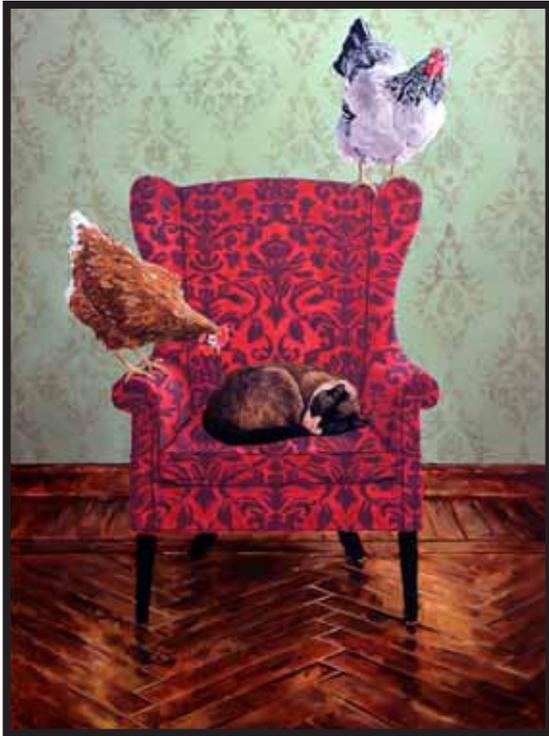
ROTWEIN

Redentore Raboso ¹⁵⁾ – De Stefani 0,1L 5,30 €
Trocken, intensiv und harmonisch 0,2L 8,90 €
Schwefeldioxid und Sulfite (>10mg/kg) 0,75L 32,10 €

Burgenland Blaufränkisch ¹⁵⁾ – Weingut Strehn 0,1L 5,40 €
Immer ein Genuss – trocken 0,2L 9,10 €
Schwefeldioxid und Sulfite (>10mg/kg) 0,75L 32,60 €

Rhône Guigal Côtes du Rhône ¹⁵⁾ 0,1L 5,30 €
Rassig und vollmundig – trocken 0,2L 8,90 €
Schwefeldioxid und Sulfite (>10mg/kg) 0,75L 32,10 €

a1) Weizen, a3) Gerste, a4) Hafer, 2) Nüsse, 3) Cashew, 4) Sojabohne, 6) Mandel, 7) Gluten allgemein, 10) Lupine, 13) Koffein,
14) Chinin, 15) Sulfite, 16) Farbstoff



Hartmut Kiewert »Sessel«

● CHAMPAGNER

● CHAMPAGNE LEGRET & FILS

● ROSÉ COROLLE BRUT ROSÉ

0,75L 88,00 €

40% Meunier / 30% Pinot Noir / 30% Chardonnay
Schimmernd mit lachsfarbenen Reflexen, duftigen
Anklängen von Erdbeeren, Rhabarber und Blutorange,
frisch und leicht.
Am Gaumen rote Früchte mit zartem
langanhaltendem Abgang

● ÉQUILIBRE EXTRA BRUT

0,75L 79,00 €

40% Meunier / 30% Pinot Noir / 30%
Chardonnay
Mit einer ausgesprochen feinen Perlage zeigt
sich dieser Cuvée zartgelb mit animierenden
Noten von reifen Äpfeln und orangefarbenen
Früchten in der Nase.
Am Gaumen erfrischen exotische Aromen von
Ananas und gelben Früchten

a1) Weizen, a3) Gerste, a4) Hafer, 2) Nüsse, 3) Cashew, 4) Sojabohne, 6) Mandel, 7) Gluten allgemein, 10) Lupine, 13) Koffein,
14) Chinin, 15) Sulfite, 16) Farbstoff

KALTGETRÄNKE

SCHORLEN

Wolfra

0,4L 4,60 €

- Apfel naturtrüb / Direktsaft
- Rote Traube / Direktsaft
- Rhabarber / Premium Nektar

LIMONADEN

Paulaner Spezi vom Fass

0,4L 4,50 €

fritz-kola ORIGINAL ¹³⁾

0,33L 3,60 €

fritz-kola SUPER ZERO ¹³⁾

0,33L 3,60 €

Aqua Monaco

0,23L 3,90 €

- Ginger Beer ⁷⁾
- Ginger Ale
- Tonic Water ¹⁴⁾

Balis

0,25L 4,10 €

- Basilikum-Ingwer-Drink ¹⁶⁾
- Cranberry-Rosmarin-Drink ¹⁶⁾
- Ananas-Minze-Drink ¹⁶⁾

Almdudler ¹⁶⁾

0,33L 4,10 €

WASSER

Leogant Wasser

0,3L 2,90 €

Gefiltertes Wasser – Sprudel oder still

1L 6,70 €

Viva con Agua

Mineralwasser laut

0,75L 6,70 €

Mineralwasser leise

0,75L 6,70 €

a1) Weizen, a3) Gerste, a4) Hafer, 2) Nüsse, 3) Cashew, 4) Sojabohne, 6) Mandel, 7) Gluten allgemein, 10) Lupine, 13) Koffein,
14) Chinin, 15) Sulfite, 16) Farbstoff

● KALTGETRÄNKE

● HAUSGETRÄNKE

●	BRIGHTENING UP	0,3L 5,70 €
●	Gurken-Basilikum Mix	
●	BEAUTIFUL ¹³⁾	0,3L 5,70 €
●	Ice Tea-Jade Pearls (Green Tea)	
●	INFUSED WATER	0,3L 5,30 €
●	Frisches Geschmackswasser aus Früchten	
●	SURPRISE	0,3L 5,70 €
●	Blauer Kräutertee, Zitrone, Agavendicksaft und Vanille	
●	LEMONADE	0,3L 5,30 €
●	Hausgemachte Limonade – Orange oder Zitrone	

● SMOOTHIES (bis 17 Uhr)

●	POWERFUL	7,10 €
●	mit Spinat, Datteln, Orange, Zitrone, Apfel, Banane, Chia-Samen, Leinöl, Ingwer und Kakaonibs	
●	LOVELY	7,10 €
●	mit Heidelbeeren, Datteln, Orange, Zitrone, Apfel, Banane, Chia-Samen, Leinöl, Ingwer und Kakaonibs	

a1) Weizen, a3) Gerste, a4) Hafer, 2) Nüsse, 3) Cashew, 4) Sojabohne, 6) Mandel, 7) Gluten allgemein, 10) Lupine, 13) Koffein,
14) Chinin, 15) Sulfite, 16) Farbstoff

KAFFEE & CO

KAFFEESPEZIALITÄTEN - von DINZLER Kaffeerösterei

Zur Zubereitung Deiner Kaffee- und Teespezialitäten hast Du die Wahl zwischen Hafer Drink ^{a4)}, glutenfreiem Hafer Drink oder unserer selbstgemachten „Hausmilch“ ³⁾ auf Cashew-Basis.

Alle unsere Kaffees sind auch entkoffeiniert erhältlich!

TASSE KAFFEE - AMERICANO ¹³⁾	3,90 €
ESPRESSO ¹³⁾	2,30 €
ESPRESSO DOPPIO ¹³⁾	3,90 €
ESPRESSO MACCHIATO ¹³⁾	2,60 €
CAPPUCCINO ¹³⁾ – bei uns mit 2 Espresso Shots	5,30 €
LATTE MACCHIATO ¹³⁾	4,90 €
KINDER CAPPUCCINO – aufgeschäumte Milch	2,30 €
FILTERKAFFEE ¹³⁾ – frisch am Tisch gebrüht	5,10 €
ICED LATTE ¹³⁾	4,80 €
EISKAFFEE ^{4) 13)}	6,90 €
COLD BREW ¹³⁾	4,70 €
COLD BREW LATTE ¹³⁾	5,40 €
EISSCHOKOLADE ^{4) 13)}	6,90 €

a1) Weizen, a3) Gerste, a4) Hafer, 2) Nüsse, 3) Cashew, 4) Sojabohne, 6) Mandel, 7) Gluten allgemein, 10) Lupine, 13) Koffein, 14) Chinin, 15) Sulfite, 16) Farbstoff

KAFFEE & CO

TEESPEZIALITÄTEN

Ronnefeldt - Classic Green ¹³⁾	3,40 €
Ronnefeldt - Camomile	3,40 €
Ronnefeldt - Red Berries	3,40 €
Ronnefeldt - Rooibus Vanille	3,40 €
Ronnefeldt - Darjeeling ¹³⁾	3,40 €
Frischer Minztee	3,70 €
Frischer Ingwertee	3,70 €

COLD or HOT

CHAI LATTE ¹³⁾	4,90 €
KURKUMA LATTE	5,40 €
MATCHA LATTE ¹³⁾	5,20 €
Mit Kokosblütenzucker	
SMURF LATTE	5,20 €
Mit Spirulina Alge und Vonig	
MERMAID LATTE	5,20 €
Mit Kalziumalge und Vonig	
HEISSE / KALTE INGE	4,90 €
Mit Ingwer Sirup, Orange, Zitrone und Minze	
HEISSE / KALTE SCHOKOLADE	
• cacao powder raw	4,90 €
• süßes Kakaotränk	4,10 €

a1) Weizen, a3) Gerste, a4) Hafer, 2) Nüsse, 3) Cashew, 4) Sojabohne, 6) Mandel, 7) Gluten allgemein, 10) Lupine, 13) Koffein, 14) Chinin, 15) Sulfite, 16) Farbstoff

LONGDRINKS

LONGDRINKS

Dark & Stormy ¹⁶⁾	11,50 €
Cuba Libre ^{13) 16)}	11,50 €
Horse's Neck ¹⁶⁾	11,50 €

GIN LONGDRINKS Inklusive Beigetränk

Gin The Basil

Unsere Gin the basils werden mit
Balis (Basilikum-Ingwer-Drink) zubereitet

Gin & Tonic ¹⁴⁾

Unsere Gin & Tonics werden mit
Aqua Monaco Tonic Water zubereitet

Tanqueray ⁷⁾ 11,50 €

London

The Duke Gin ⁷⁾ 11,50 €

München

Monkey 47 ⁷⁾ 12,50 €

Schwarzwald

Gin Lago ⁷⁾ 13,50 €

Tegernsee

Hendrick's ⁷⁾ 11,50 €

Schottland

The Botanist ⁷⁾ 13,00 €

Schottland

a1) Weizen, a3) Gerste, a4) Hafer, 2) Nüsse, 3) Cashew, 4) Sojabohne, 6) Mandel, 7) Gluten allgemein, 10) Lupine, 13) Koffein,
14) Chinin, 15) Sulfite, 16) Farbstoff

COCKTAILS (ab 17 Uhr)

COCKTAILS

ELECTRIC POLO ⁷⁾ 12,50 €

Vodka, Ginger Beer, Zitrone, Zucker, Blue Pea Tea
Namensgebung durch liebe Unterstützer:innen
unserer Startnext-Kampagne

BASIL SMASH – LITTLE FARMER ⁷⁾ 12,50 €

Gin, Zucker, Zitrone, Basilikum
Namensgebung durch liebe Unterstützer:innen
unserer Startnext-Kampagne

BLUEBERRY PIE ⁶⁾ 12,50 €

Vodka, Amaretto, Blaubeeren, Zitrone, Zucker,
Ginger Ale

PINK MARY ^{7) 14)} 12,50 €

Gin, Limette, Zucker, Blaubeeren, Rosmarin,
Tonic Water

ESPRESSO MARTINI ¹³⁾ 12,50 €

Auch als Shots erhältlich - 3er-weise je 4,20 €

ROSEMARY GIN FIZZ ⁷⁾ 12,50 €

Rosmarin Gin, Zitrone, Zucker, Soda

Sours

Zitrone, Zucker, Orange

WILLIAMS 12,50 €

APEROL ^{15) 16)} 12,50 €

WHISKEY ¹⁶⁾ 12,50 €

a1) Weizen, a3) Gerste, a4) Hafer, 2) Nüsse, 3) Cashew, 4) Sojabohne, 6) Mandel, 7) Gluten allgemein, 10) Lupine, 13) Koffein,
14) Chinin, 15) Sulfite, 16) Farbstoff

● COCKTAILS (ab 17 Uhr)

● COCKTAILS

● **SOLERO** 12,50 €

● Vodka, Karamellsirup, Maracuja, Vanillesirup, Zitrone

● **Auch als Shots erhältlich** - 3er-weise je 4,20 €

● **CUCUMBER GIN GIMLET** ⁷⁾ 12,50 €

● Gurken Gin, Zitrone, Zucker, Lime Juice

● **TOMMY'S MARGARITA** – auf Wunsch mit Salzrand 12,50 €

● Tequila, Limette, Agave

● **RASPBERRY MOJITO** 12,50 €

● Himbeer Rum, Limette, Zucker, Minze, Himbeeren,

● Soda

● COCKTAILS alkoholfrei

● **MANGO BASIL SQUASH** 9,60 €

● Mango, Basilikum, Zucker, Zitrone, Soda

● **WATERMELON MOJITO** 9,60 €

● Wassermelone, Minze, Zucker, Soda

● **VINCENT SOUR** ^{14) 16)} 9,60 €

● Fruchtiger Bitter Aperitif, Zitrone, Zucker, Orange

a1) Weizen, a3) Gerste, a4) Hafer, 2) Nüsse, 3) Cashew, 4) Sojabohne, 6) Mandel, 7) Gluten allgemein, 10) Lupine, 13) Koffein, 14) Chinin, 15) Sulfite, 16) Farbstoff

● SPIRITUOSEN

● VODKA

● Absolut 4cl 6,50 €

● Belvedere 4cl 9,00 €

● American Whiskey

● Bulleit Bourbon ¹⁶⁾ 4cl 7,50 €

● Bulleit Rye ¹⁶⁾ 4cl 8,00 €

● Makers Mark ¹⁶⁾ 4cl 7,00 €

● Single Malts Whiskey

● Laphroaig Quarter Cask ¹⁶⁾ 4cl 10,00 €

● Balvenie Double Wood 12Y ¹⁶⁾ 4cl 12,00 €

● RUM

● Havana Club Light Dry 3J ¹⁶⁾ 4cl 7,50 €

● Havana Club Extra Aged 7J ¹⁶⁾ 4cl 9,00 €

● Ron Zacapa 23J ¹⁶⁾ 4cl 12,50 €

● TEQUILA

● El Jimador Blanco 2cl 3,50 €

● El Jimador Reposado 2cl 3,50 €

● Patron Añejo 2cl 7,00 €

a1) Weizen, a3) Gerste, a4) Hafer, 2) Nüsse, 3) Cashew, 4) Sojabohne, 6) Mandel, 7) Gluten allgemein, 10) Lupine, 13) Koffein, 14) Chinin, 15) Sulfite, 16) Farbstoff

● SPIRITUOSEN

● EDELBRÄNDE

Tegernseer Himbeergeist	2cl	8,50 €
Freihof's Willi - Williams Birne	2cl	4,50 €
Freihof 1885 Haselnuss Geist ²⁾	2cl	4,50 €
Freihof's Mary - Marille	2cl	4,50 €

● AQUAVIT

Malteserkreuz	2cl	4,50 €
---------------	-----	--------

● LIKÖRE

AMARETTO Disaronno ⁶⁾	2cl	4,50 €
Tia Maria Coffee Liqueur ^{13) 16)}	2cl	4,50 €
DR. JAGLAS Artischocken Elixier	2cl	6,00 €
Slyrs Alpine Herbs Whiskey Liqueur	2cl	5,00 €
Amaro Ramazotti	2cl	4,50 €

a1) Weizen, a3) Gerste, a4) Hafer, 2) Nüsse, 3) Cashew, 4) Sojabohne, 6) Mandel, 7) Gluten allgemein, 10) Lupine, 13) Koffein, 14) Chinin, 15) Sulfite, 16) Farbstoff



SPEISEN



FRÜHSTÜCK
WRAPS
FINGERFOOD
VORSPEISEN
HAUPTSPEISEN
DESSERTS



Hartmut Kiewert »Parkett III«

Die Rezepte unserer Speisen werden von unserem Freund und Partner
Sebastian Copien
erstellt. In unserer Büchervitrine findest Du seine Kochbücher zum Schmökern und
auch zum Kauf

FRÜHSTÜCK

(am Wochenende und ausgewählten Feiertagen 10 bis 15 Uhr)

- **FAMOUS** ^{1) 4) 5) 9)} 18,90 €
 - Der SIGGIS Brunch Mix
 - Zucchinicreme und Hummus, Scrambled Tofu,
 - Baked Beans und Tomate, dazu Baguette ^{a1) a2)}
 - Und wähle dazu 1 Topping:**
 - BEYOND SAUSAGE ⁹⁾ oder Austernpilze oder
 - Speck ^{a1)} oder angebratenen Tempeh ⁴⁾
 - glutenfreies Brot +1,00 €

- **MINGA** ^{4) 8) 9)} 18,40 €
 - Brotzeiteller mit abgebräuntem Leberkas, süßem
 - Senf, hausgemachter „Obazda“ ^{3) 6)} mit dem
 - gereiften Jean-Jacques von Jay&Joy®, Radieserl,
 - Essiggurke, Kartoffel-Gurken-Salat, Zwiebelringe
 - und einer Brezn ^{a1) a3)}
 - Tradition ein bisschen angepasst!
 - Jede weitere Brezn ^{a1) a3)} + 2,40 €

- **AMERICAN** ^{a1) a4)} 15,40 €
 - Pancake Tower mit frischem Obst und Ahornsirup
 - mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne ⁴⁾ + 2,40 €
 - mit Zimtbutter und Pekannüssen ¹³⁾ + 2,90 €

- **ORIENTAL** ^{1) 9)} 11,90 €
 - Falafel-Hummus-Frühstück mit Baguette ^{a1) a2)}
 - und Tahini-Dip

Allergene: a1) Weizen, a2) Roggen, a3) Gerste, a4) Hafer, 1) Sesam, 2) Haselnuss, 3) Cashew, 4) Sojabohne, 5) Sellerie, 6) Mandel, 7) Gluten allgemein, 8) Senf, 9) Hülsenfrucht, 10) Lupine, 11) Kann Spuren von Soja, Milch, Sesam, Erdnüssen, Schalenfrüchten und Eiern enthalten, 12) Kann Spuren von Weizen enthalten, 13) Walnuss, 14) Erdnuss, 15) Sulfite

Kreuzkontaminationen können nicht ausgeschlossen werden

FRÜHSTÜCK

BELEGTE STULLEN

Neggst Benedict 12,90 €

knuspriges Brot ^{a1) a2)} von **Julius Brantner**, veganes
pochiertes Ei von **Neggst** ⁹⁾, frische Avocado,
knuspriger veganer Bacon ^{a1)}, Rucola, Cocktailtomaten
und vegane Sauce Hollandaise ^{a1) 4) 5) 8)}

Grilled Mushroom 12,90 €

knuspriges Brot ^{a1) a2)} von **Julius Brantner**,
gebratener Mushroom-Mix aus Egerlingen
und Austernpilzen, Kokos-Hoisin-Sauce ^{4) 14)},
Chipotle-Mayo ⁸⁾, Romana Salat, Frühlingszwiebeln
& Karotten-Julienne

FRUCHTSALAT 7,90 €

Ein buntes Gemisch an frischen Früchten mit
Blaubeersahne abgerundet

FRISCH GEPRESSTER ORANGENSAFT 0,2L 4,30 €

MIMOSA ¹⁵⁾ 5,10 €

Prosecco mit frisch gepresstem Orangensaft

Allergene: a1) Weizen, a2) Roggen, a3) Gerste, a4) Hafer, 1) Sesam, 2) Haselnuss, 3) Cashew, 4) Sojabohne,
5) Sellerie, 6) Mandel, 7) Gluten allgemein, 8) Senf, 9) Hülsenfrucht, 10) Lupine, 11) Kann Spuren von Soja, Milch,
Sesam, Erdnüssen, Schalenfrüchten und Eiern enthalten, 12) Kann Spuren von Weizen enthalten, 13) Walnuss,
14) Erdnuss, 15) Sulfite

Kreuzkontaminationen können nicht ausgeschlossen werden

WRAPS

- **BASIC** ^{a1) a4) 4) 8)} 11,40 €
 - Unser Soja-Schnitzel-Wrap – Salat, BBQ-Sauce, Mayonnaise, Tomate
- **GREEK** ^{a1) a4) 1) 4) 8)} 11,40 €
 - Unser Gyros-Wrap mit Tsatsiki Dip, Salat, Tomate
- **DIFFERENT** ^{a1) a4) 1) 4) 8) 9)} 11,40 €
 - Unser Falafel-Gemüse-Wrap mit Tahini Dip - orientalisch lecker!
- **OCEAN** ^{a1) a4) 4) 9)} 11,40 €
 - Unser HAPPY OCEAN Tuna-Wrap mit Salat, Tuna, Pinto Nero-Bohnencreme, Tomate

QUICHE ^{a1) 4) 9)}

- Unsere hausgemachte Quiche ^{a1) 4) 9)} 9,90 €
 - mit herzhafter Füllung à la Lorraine aus Räuchertofu, roten Zwiebeln und Kichererbsen – dazu eine kleine Salatbeilage ^{6) 8)} und Sour Cream ^{a4) 6) 8)}.
 - Auf Wunsch warm oder kalt serviert

Allergene: a1) Weizen, a2) Roggen, a3) Gerste, a4) Hafer, 1) Sesam, 2) Haselnuss, 3) Cashew, 4) Sojabohne, 5) Sellerie, 6) Mandel, 7) Gluten allgemein, 8) Senf, 9) Hülsenfrucht, 10) Lupine, 11) Kann Spuren von Soja, Milch, Sesam, Erdnüssen, Schalenfrüchten und Eiern enthalten, 12) Kann Spuren von Weizen enthalten, 13) Walnuss, 14) Erdnuss, 15) Sulfite

Kreuzkontaminationen können nicht ausgeschlossen werden

FINGERFOOD / VORSPEISEN

- **SENSIBLE** ^{6) 8)} 5,40 €
 - Kleiner Beilagensalat
- **CUDDLY** ^{4) 13)} 7,40 €
 - Medjool-Datteln im Tempehmantel mit Walnusskern
- **JAPANESE** ^{1) 4)} (ab 17 Uhr) 6,90 €
 - Edamame mit Sesamöl und Ursalz - Sojasnack
- **SHARING** ^{a1) 1) 3) 4) 9)} 10,40 €
 - Bunter Aufstrichteller – Hummus aus Kichererbsen,
 - Erbsen-Cheeze-Cream und Pinto Nero Bohnencreme
 - inkl. Baguette ^{a1) a2)}
- **BAVARIAN** 8,90 €
 - Unser hausgemachter „Obazda“ ^{3) 6)} mit dem
 - gereiften Jean-Jacques von Jay&Joy®, Radieserl,
 - Essiggurke, Salzstangerl, Zwiebelringe und eine
 - Brezn ^{a1) a3)}
 - Jede weitere Brezn ^{a1) a3)} + 2,40 €
- **ARABIAN** ^{1) 4) 9)} 7,40 €
 - Original hausgemachte Falafel mit Tahini-Dip und
 - frischer Petersilie
- **SHROOMY** ^{a1) a2) 8)} (ab 17 Uhr) 7,60 €
 - In Knoblauchöl gebackene Egerlinge, Remoulade,
 - Röstzwiebeln und Knoblauch-Baguette
- **MEATY** ^{a1) 4) 9)} 8,90 €
 - BEYOND MEATBALLS® mit Cheezesauce, Nachos
 - und unserer hausgemachten Tomaten-Salsa
- **GROUNDED** 6,90 €
 - Süßkartoffelsuppe mit Kürbiskernöl, Apfelscheiben
 - und angebratenen Kokoschips
 - Gerne auch zzgl. Baguette ^{a1) a2)} + 1,20 €

Allergene: a1) Weizen, a2) Roggen, a3) Gerste, a4) Hafer, 1) Sesam, 2) Haselnuss, 3) Cashew, 4) Sojabohne, 5) Sellerie, 6) Mandel, 7) Gluten allgemein, 8) Senf, 9) Hülsenfrucht, 10) Lupine, 11) Kann Spuren von Soja, Milch, Sesam, Erdnüssen, Schalenfrüchten und Eiern enthalten, 12) Kann Spuren von Weizen enthalten, 13) Walnuss, 14) Erdnuss, 15) Sulfite

Kreuzkontaminationen können nicht ausgeschlossen werden

HAUPTSPEISEN

- **TUTTO BENE** ^{a1) 3) 4) 5)} 16,90 €
 - Pasta Ragout
 - Hausgemachte Gemüse-Tofu-Bolognese mit Hartweizen Spaghetti und Cashew-Parmesan – kocht mindestens 4 Stunden, das ist Liebe!
 - Gerne bieten wir Dir unsere Pasta auch mit glutenfreier Reis-Mais-Penne an
- **TUTTO BLU** ^{a1) 3) 4) 6)} 16,90 €
 - Pasta Gorgonzola-Style – Hartweizen Spaghetti, cremige hausgemachte Pastasauce mit der Blauschimmel-Alternative Jeanne von Jay&Joy®, fruchtiges Birnenschutney, frische Petersilie und Cashew-Parmesan
- **YUMMY** ^{a1) 3) 4) 5) 6)} 16,90 €
 - Lasagne mit Cashew-Parmesan – so lecker!
- **IMMUNE** ^{a4) 1) 4) 6) 8)} 18,90 €
 - SIGGIS Gyros, Tsatsiki und Salat wahlweise mit Pommes Frites oder Reis
- **CRISPY** ^{a1) 4) 6) 8)} 18,90 €
 - Unser Anti-Jägerschnitzel – paniertes Soja-Schnitzel mit hausgemachter Pilz-Rahmsauce und Salatgarnitur. Als Beilage wählst Du zwischen Kartoffel-Gurken-Salat und Pommes Frites

Allergene: a1) Weizen, a2) Roggen, a3) Gerste, a4) Hafer, 1) Sesam, 2) Haselnuss, 3) Cashew, 4) Sojabohne, 5) Sellerie, 6) Mandel, 7) Gluten allgemein, 8) Senf, 9) Hülsenfrucht, 10) Lupine, 11) Kann Spuren von Soja, Milch, Sesam, Erdnüssen, Schalenfrüchten und Eiern enthalten, 12) Kann Spuren von Weizen enthalten, 13) Walnuss, 14) Erdnuss, 15) Sulfite

Kreuzkontaminationen können nicht ausgeschlossen werden

HAUPTSPEISEN

● **BEYOND** ^{a1) 4) 6) 8) 9)} (ab 17 Uhr) 18,90 €

- Der ganz spezielle SIGGIS Burger!
- SIGGIS Brioche Bun, Beyond® Patty, SIGGIS Pickle
- Gurken, Eisbergsalat, rote Zwiebelwürfel, Cheeze
- auf Kokosbasis und unsere SIGGIS Burgersauce
- - Zwei Stockwerke – doppelter Genuss!
- Mit Kartoffel-Wedges und Salatbeilage
- SIGGIS goes beyond common!
- - gerne auch mit gebratenem Speck ^{a1)} +2,40 €

● **SIGGIS FLAME** ^{a1) a4) 9)} 14,90 €

- Knuspriger Flammkuchen mit Sour Crem
- - Du wählst Deinen Belag
- • nach elsässischer Art: Speck ⁴⁾ und Lauchzwiebeln
- • nach maritimer Art: HAPPY OCEAN Tuna ^{a1) 9)}, rote Zwiebelringe, Kapern
- • nach bayrischer Art: Leberkas, süßer Senf ⁸⁾ und Zwiebelringe

● **CLUB SANDWICH** ^{a1) a2) 8)} (ab 17 Uhr) 17,90 €

- Das SIGGIS Club Sandwich ist wieder da –
- Süßkartoffeln, Austernpilze, Krautsalat, rote Zwiebeln,
- Tomaten, Eisbergsalat und Pommes Frites
- - glutenfreies Brot +1,00 €

● **VARIETY** 13,90 €

- Bunte Vielfalt – Mixsalat, Tomate, Gurke, Paprika,
- Karotte und Sonnenblumenkerne
- wahlweise mit:
- - hausgemachte Falafel ^{1) 9)} +4,90 €
- - angebratenen Austernpilzen +2,40 €
- - gebratenem Speck ⁴⁾ +2,40 €
- - angebratenem Tempeh ^{a1) 4) 6) 8)} +2,40 €
- - Garlic Shrooms +3,10 €
- - Happy Ocean Tuna ^{a1) 9)} +2,40 €
- Hausdressing ^{6) 8)} oder Essig & Öl

Allergene: a1) Weizen, a2) Roggen, a3) Gerste, a4) Hafer, 1) Sesam, 2) Haselnuss, 3) Cashew, 4) Sojabohne, 5) Sellerie, 6) Mandel, 7) Gluten allgemein, 8) Senf, 9) Hülsenfrucht, 10) Lupine, 11) Kann Spuren von Soja, Milch, Sesam, Erdnüssen, Schalenfrüchten und Eiern enthalten, 12) Kann Spuren von Weizen enthalten, 13) Walnuss, 14) Erdnuss, 15) Sulfite

Kreuzkontaminationen können nicht ausgeschlossen werden

DESSERTS

- **AFFOGATO AL CAFFÈ** ⁴⁾ Koffein) 4,60 €
 - Espresso mit Vanilleeis
- **DELICIOUS** ⁴⁾ 7,40 €
 - Dunkle Schokomousse mit Pfirsichpüree
- **SWEET BANANA** ^{a1) 4)} (bis 21 Uhr) 6,90 €
 - Knusprig frittierte Banane im Teigmantel mit gerösteten Kokosraspeln, Biscoff Karamellcreme und Ahornsirup
 - wahlweise mit:
 - - 1 Kugel Snickerz Eis ¹⁴⁾ +1,90 €
 - - süße Vanille Sahne +1,20 €
- **TIRAMISU** ^{a1) a4) 4)} Koffein) (nur solange Vorrat reicht) 8,90 €
 - Hausgemachtes Tiramisu – fast wie im Urlaub!
- **STRAWBERRY LOVE** ⁴⁾ 7,90 €
 - Vanilleeis mit hausgemachtem Erdbeerpüree und Sahne
- **BEAM ME UP** ^{a4) 16)} 8,10 €
 - Schottisches Cranachan, Himbeeren, geröstete Haferflocken und Whisky-Sahne
 - – außergewöhnlich lecker!
- **KUCHEN UND TORTEN**
 - Kuchen und Torten findest Du in großer Auswahl in unserer Kuchenvitrine – ein Blick lohnt sich!

Allergene: a1) Weizen, a2) Roggen, a3) Gerste, a4) Hafer, 1) Sesam, 2) Haselnuss, 3) Cashew, 4) Sojabohne, 5) Sellerie, 6) Mandel, 7) Gluten allgemein, 8) Senf, 9) Hülsenfrucht, 10) Lupine, 11) Kann Spuren von Soja, Milch, Sesam, Erdnüssen, Schalenfrüchten und Eiern enthalten, 12) Kann Spuren von Weizen enthalten, 13) Walnuss, 14) Erdnuss, 15) Sulfite, 16) Farbstoff

Kreuzkontaminationen können nicht ausgeschlossen



anno dazumal