

# SPEISEKARTE

## FINGERFOOD / VORSPEISEN

<b>SENSIBLE</b> <sup>6) 8) GF)</sup>	4,40 €
Kleiner Beilagensalat	
<b>JAPANESE</b> <sup>4) GF)</sup>	4,90 €
Edamame - Sojasnack aus Japan	
<b>CUDDL</b> <sup>2) 10) GF)</sup>	6,90 €
Datteln im Tempehmantel mit Walnusskern	
<b>MAGICAL</b> <sup>1) 2) 4) GF)</sup>	6,90 €
Glücksrolle mit „Hoisin Sauce“ – macht glücklich!	
<b>SHARING</b> <sup>a1) 1) 3) 9)</sup>	9,40 €
Bunter Aufstrichteller – Hummus aus Kichererbsen – Erbsen-Cheese-Cream – Mojo rojo cream inkl. Baguette <sup>a1) a2) 11)</sup>	
<b>HOTSHROOMS</b> <sup>a1) 1) 4)</sup>	8,40 €
Panierte Austernpilze mit scharf-würziger Sauce und Tahini Dip – ganz besonders!	
<b>ARABIAN</b> <sup>1) 4) 9) GF)</sup>	5,40 €
Original hausgemachte Falafel mit Tahini-Sauce	
<b>GROUND</b> <sup>9) GF)</sup>	6,90 €
Süßkartoffelsuppe mit Kürbiskernöl, gerösteten Kichererbsen und angebratenen Kokoschips	
Gerne auch zzgl. Baguette <sup>a1) a2) 11)</sup> ohne Aufpreis	

In der Küchenpause bieten wir gerne hausgemachte Sandwiches an.  
Einfach bei der Servicekraft nachfragen ...

## WRAPS

<b>BASIC</b> <sup>a1) 4) 6) 8)</sup>	8,90 €
Unser Soja-Schnitzel-Wrap – Salat, BBQ-Sauce, Mayonnaise, Tomate	
<b>DIFFERENT</b> <sup>a1) 1) 4) 6) 8) 9)</sup>	8,90 €
Falafel-Gemüse-Wrap mit Tahini Dip - orientalisch lecker!	
<b>GREEK</b> <sup>a1) 4) 5) 6) 8)</sup>	8,90 €
Seitan-Gyros-Wrap mit Tsatsiki Dip	



# SPEISEKARTE

WWW.SIGGIS.JETZT

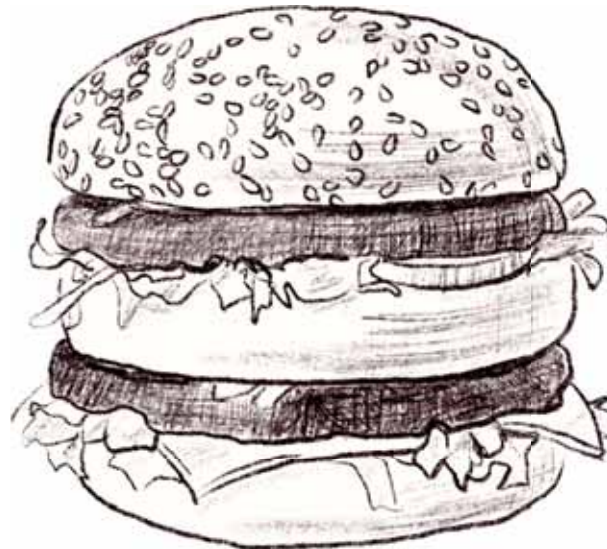


## HAUPTSPEISEN

<b>TUTTO BENE</b> <sup>a1) 3) 4) 5) 6)</sup>	13,40 €
Pasta Ragout Hausgemachte Bolognese mit Hartweizen Spaghetti und Cashew-Parmesan – kocht mindestens 4 Stunden, das ist Liebe! Gerne bieten wir Dir unsere Pasta auch mit	
Reis-Mais-Penne an <sup>GF)</sup>	13,90 €
<b>YUMMY</b> <sup>a1) 3) 4) 5) 6) 8)</sup>	15,40 €
Lasagne mit Cashew-Parmesan und Salatbeilage – so lecker!	
<b>RAVIOLI TIROLESIS</b> <sup>a1) 2) 3)</sup>	14,90 €
Schlutzkrapfen mit Spinatfüllung und buntem Gemüse – in Knoblauchbutter	
<b>GRATEFUL</b> <sup>1) 3) 6) 7) 9)</sup>	14,90 €
Veggie-Mix – Süßkartoffel, Reis, Kichererbsen, Mojo rojo cream, Rote-Bete-Fenchel-Salat – umwerfend lecker und auf Wunsch gerne auch glutenfrei! - mit knusprigen Austernpilzen + 2,20 €	
<b>VARIETY</b> <sup>GF)</sup>	10,40 €
Bunte Vielfalt – Mixsalat, Tomate, Gurke, Paprika, Karotte und Sonnenblumenkerne wahlweise mit: - Falafel <sup>1) 9)</sup> +2,20 € - angebratenen Austernpilzen +2,20 € - angebratenem Tempeh <sup>4)</sup> +2,20 € Hausdressing <sup>6) 8)</sup> oder Essig & Öl	

## HAUPTSPEISEN

<b>CRISPY</b> <sup>a1) 4) 5) 6) 8)</sup>	15,90 €
Unser Anti-Jägerschnitzel – paniertes Soja-Schnitzel mit Pilzsauce wahlweise mit Kroketten oder Kartoffel-Gurkensalat	
<b>IMMUNE</b> <sup>a1) 1) 4) 5) 6) 8) 9)</sup>	15,40 €
Seitan-Gyros, Reis, Hummus, Tsatsiki, Salat	
<b>BEYOND</b> <sup>a1) 1) 4) 6) 8) 9)</sup>	14,90 €
Beyond Burger® mal anders - zwei Stockwerke, zweifacher Geschmack mit Wedges und Salatbeilage	



## DESSERTS

<b>DELICIOUS</b> <sup>4) GF)</sup>	7,40 €
Dunkle Schokomousse mit Pfirsichpüree	
<b>WHITE HEAVEN</b> <sup>a1) 4) 11)</sup>	7,90 €
Weiße Schokomousse mit Beerengrütze	



Allergene: a1) Weizen, a2) Roggen, a3) Gerste, a4) Hafer, 1) Sesam, 2) Nüsse, 3) Cashew, 4) Sojabohne, 5) Sellerie, 6) Mandel, 7) Gluten, 8) Senf, 9) Hülsenfrucht, 10) Lupine, 11) Kann Spuren von Soja, Milch, Sesam, Erdnüssen, Schalenfrüchten und Eiern enthalten; 12) Kann Spuren von Weizen enthalten GF) glutenfrei Kreuzkontaminationen können nicht ausgeschlossen werden

# KALTGETRÄNKE

WWW.SIGGIS.JETZT



## SCHORLEN

<b>WOLFRA</b>	0,4L	4,10 €
Apfel naturtrüb / Direktsaft		
Rote Traube / Direktsaft		
Rhabarber / Premium Nektar		

## LIMONADEN

<b>PAULANER SPEZI</b> vom Fass	0,4L	4,10 €
<b>AQUA MONACO</b>	0,23L	3,60 €
Cola <sup>7)13)</sup>		
Ginger Beer <sup>7)</sup>		
Ginger Ale		
Tonic Water <sup>14)</sup>		
<b>BALIS</b> Basilikum-Ingwer-Limonade	0,25L	3,60 €
<b>ALMDUDLER</b>	0,33L	3,60 €

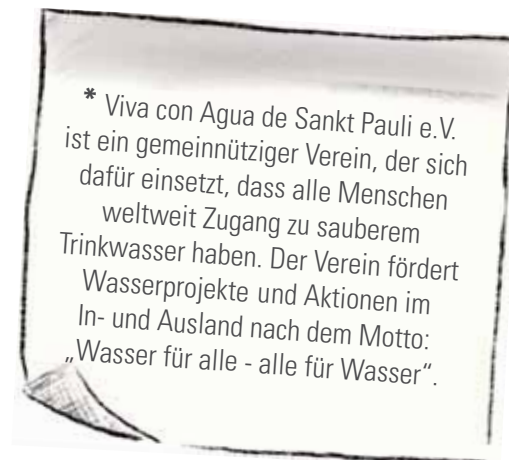
## WASSER

<b>LEOGANT WASSER</b>	Glas 0,25L	2,50 €
Gefiltertes Wasser – Sprudel oder still	Flasche 1L	5,40 €
<b>VIVA CON AGUA*</b>		
Mineralwasser laut	Flasche 0,75L	5,90 €
Mineralwasser leise	Flasche 0,75L	5,90 €



## HAUSGETRÄNKE

<b>BRIGHTENING UP</b>	0,3L	4,40 €
Gurken-Basilikum Mix		
<b>BEAUTIFUL</b> <sup>13)</sup>	0,3L	4,40 €
Ice Tea-Jade Pearls (Green Tea)		
<b>INFUSED WATER</b>	0,3L	3,40 €
Frisches Geschmackswasser aus Früchten		
<b>SURPRISE</b>	0,3L	4,40 €
Blauer Kräutertee, Zitrone, Agavendicksaft und Vanille		
<b>LEMONADE</b>	0,3L	4,90 €
Hausgemachte Limonade – Orange oder Zitrone		
<b>KALTE INGE</b>	0,3L	4,10 €
Mit Ingwer Sirup, Orange, Zitrone und Minze		



## SMOOTHIES (bis 17 Uhr)

<b>POWERFUL</b>	5,40 €
mit Spinat, Datteln, Orange, Zitrone, Apfel, Banane, Chia-Samen, Leinöl, Ingwer und Kakaonibs	
<b>LOVELY</b>	5,40 €
mit Heidelbeeren, Datteln, Orange, Zitrone, Apfel, Banane, Chia-Samen, Leinöl, Ingwer und Kakaonibs	

## SHAKES (bis 17 Uhr)

<b>HAPPY BERRY</b> <sup>4)</sup>	5,90 €
<b>HAPPY CHOCO</b> <sup>4)</sup>	5,90 €

Nach Wunsch mit Hafermilch <sup>a4)</sup>, Cashew-Kokos-Milch <sup>3)</sup>, Lupinenmilch <sup>10)</sup> oder glutenfreier Hafermilch

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



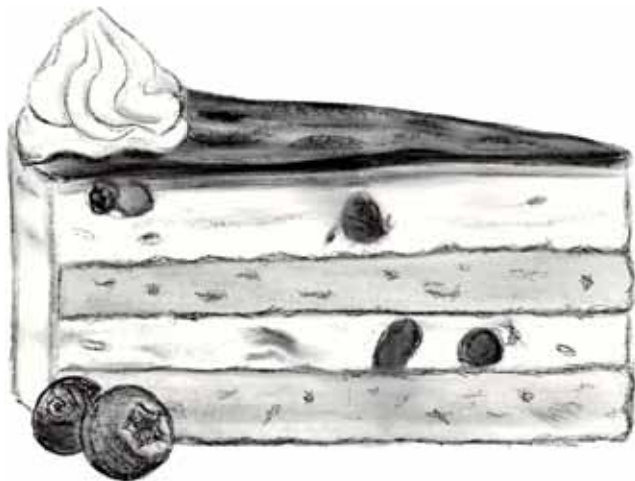
FACEBOOK.DE/SIGGISVEGAN

@SIGGIS\_VEGAN

# KAFFEE & CO

## KAFFEESPEZIALITÄTEN

<b>TASSE KAFFEE - AMERICANO</b> <sup>13)</sup>	3,40 €
<b>ESPRESSO</b> <sup>13)</sup>	2,10 €
<b>ESPRESSO DOPPIO</b> <sup>13)</sup>	3,40 €
<b>ESPRESSO MACCHIATO</b> <sup>13)</sup>	2,40 €
<b>CAPPUCCINO</b> <sup>13)</sup>	4,60 €
<b>LATTE MACCHIATO</b> <sup>13)</sup>	4,60 €
<b>AFFOGATO AL CAFFÉ</b> <sup>4) 13)</sup>	3,60 €
Espresso mit Vanilleeis	
<b>EISKAFFEE</b> <sup>4) 13)</sup>	4,60 €
Filterkaffee mit Vanilleeis und Sahne	
<b>ICED LATTE</b>	4,40 €



## TEESPEZIALITÄTEN

<b>SCHWARZER TEE ASSAM</b> <sup>13)</sup>	3,10 €
<b>GRÜNER TEE SENCHA</b> <sup>13)</sup>	3,10 €
<b>BRENNESSEL TEE</b>	3,10 €
<b>ROOIBUSCH „INGWER LEMON“</b>	3,10 €
<b>MINZTEE</b>	3,10 €
Mit frischer Minze	

Zur Zubereitung Deiner Kaffee- und Teespezialitäten hast Du die Wahl zwischen Hafermilch, Hafermilch (glutenfrei), Lupinenmilch oder unserer selbstgemachten Hausmilch auf Cashew-Basis. Alle unsere Kaffees sind auch entkoffeiniert erhältlich!

Schau doch mal bei unserer Kühlvitrine vorbei! Dort gibt es süße Leckereien und hausgemachte Sandwiches

## COLD OR HOT

<b>CHAI LATTE</b> <sup>13)</sup>	4,40 €
<b>KURKUMA LATTE</b> <sup>3)</sup>	4,90 €
<b>MATCHA LATTE</b> <sup>13)</sup>	4,90 €
Mit Kokosblütenzucker	
<b>SMURF LATTE</b>	4,90 €
Mit Spirulina Alge und Vonig	
<b>HEIBE / KALTE INGE</b>	4,10 €
Mit Ingwer Sirup, Orange, Zitrone und Minze	
<b>HEIBE / KALTE SCHOKOLADE</b>	4,40 €
cacao powder raw	

## Lieben Dank,

dass Du gemeinsam mit uns die Welt ein Stück weit bunter und besser machst!

Unter dem Motto „food for future“ pflanzen wir mit Dir zusammen und in Kooperation mit „click a tree“ Bäume und unterstützen weiterführende Projekte in z.B. Ghana, auf den Philippinen oder auf Madagaskar.

Für jede Speise, jedes Getränk, das Du bei uns genießt, für jedes Catering, das Du bei uns buchst, für jede Bewertung, die Du über eines der bekannten Portale

für uns abgibst und für jede Veranstaltung an der Du bei uns teilnimmst, vergeben wir Punkte - und je mehr Punkte wir sammeln, desto mehr Bäume pflanzen wir.

## JETZT ist die Zeit ...



FACEBOOK.DE/SIGGISVEGAN

@SIGGIS\_VEGAN

# BIERE, APERITIFS & WEINE

## BIER

<b>TEGERNSEER HELL</b> <sup>a3)</sup>	0,5L	4,30 €
vom Fass, im Steinkrug serviert		
<b>TEGERNSEER HELL</b> <sup>a3)</sup>	0,3L	3,50 €
<b>TEGERNSEER RADLER</b> <sup>a3)</sup>	0,5L	4,30 €
im Steinkrug serviert		
<b>TEGERNSEER RADLER</b> <sup>a3)</sup>	0,3L	3,50 €
<b>HOPF WEISSBIER HELL</b> <sup>a1) a3)</sup>	0,5L	4,40 €
<b>HOPF WEISSBIER LICHT</b> <sup>a1) a3)</sup>	0,5L	4,40 €
<b>HOPF WEISSBIER DUNKEL</b> <sup>a1) a3)</sup>	0,5L	4,40 €
<b>HOPF RUSSN</b> <sup>a1) a3)</sup>	0,5L	4,40 €
<b>LAMMSBRÄU HELL GLUTENFREI</b>	0,33L	3,90 €
<b>LAMMSBRÄU ZZZISCH PILSENER</b> <sup>a3)</sup>	0,33L	3,60 €



## BIER – Alkoholfrei

<b>LAMMSBRÄU HELL</b> <sup>a3)</sup>	0,33L	3,60 €
<b>LAMMSBRÄU HELL GLUTENFREI</b>	0,33L	3,90 €
<b>HOPF WEISSBIER</b> <sup>a1) a3)</sup>	0,5L	4,40 €

## APERITIF

<b>PINOT SECCO</b> <sup>15)</sup>	0,1L	3,90 €
Burgunder trocken – Weingut Gustavshof		
Histamin: < 0,25 g/l		
<b>INGE SPRITZ</b> <sup>15)</sup>		7,10 €
Ingwer Sirup, Prosecco, Soda		
<b>BALIS SPRITZ</b> <sup>15)</sup>		7,10 €
Balis, Prosecco, Soda		
<b>APEROL SPRITZ</b> <sup>15) 16)</sup>		7,10 €
Aperol, Prosecco, Soda		
<b>HUGO</b> <sup>15)</sup>		7,10 €
Holunder Sirup, Prosecco, Soda		
<b>LILLET ROSÉ TONIC</b> <sup>14) 15)</sup>		7,10 €
Lillet Rosé, Tonic Water, Limette		

## APERITIF – Alkoholfrei

<b>AUSTRIAN</b>		5,90 €
Almdudler, Himbeerpüree und Soda		
<b>KOLONNE NULL</b>	0,375L	26,00 €
Rosé Mousseux Schaumwein		

## WEIßWEIN

<b>CHARDONNAY</b> <sup>15)</sup>	0,2L	7,90 €
Weißwein Spätlese trocken – Weingut Eller		
Histamin: 0,009 mg/L		
<b>RIESLING</b> <sup>15)</sup>	0,2L	7,40 €
Weißwein trocken – Weingut Kuntz		
Histamin: < 0,25 mg/L		
<b>WEISSWEINSCHORLE</b> <sup>15)</sup>	0,2L	4,90 €

## ROSÉWEIN

<b>BLANC DE NOIR</b> <sup>15)</sup>	0,2L	7,40 €
Roséwein trocken – Weingut Gustavshof		
Histamin: < 0,25 mg/L, Sorbit: < 0,3 g/L (nicht nachweisbar), Schwefel gesamt: 32 mg/L		

## ROTWEIN

<b>ZERO</b> <sup>16)</sup>	0,2L	7,90 €
Rotwein trocken – Weingut Gustavshof		
Histamin: < 0,25 mg/L, Schwefel gesamt: < 20 mg/L, Freier Schwefel: 0,0 mg/L, ungeschwefelt		
<b>TRINITY CUVÉE</b> <sup>15)</sup>	0,2L	8,40 €
Rotwein trocken – Weingut Weiss – Österreich		
Histamin: 0,005 mg/L, Fructose: < 0,3 g/L, Glucose: < 0,4 g/L, Sorbit: < 0,3 g/L (nicht nachweisbar), Schwefel gesamt: 68 mg/L		
<b>ZWEIGELT ALTE REBEN</b> <sup>15)</sup>	0,2L	8,40 €
Rotwein trocken – Weingut Weiss – Österreich		
Histamin: 0,016 mg/L, Fructose: < 0,3 g/L, Glucose: < 0,4 g/L, Sorbit: < 0,3 g/L (nicht nachweisbar), Schwefel gesamt: 60 mg/L		

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

# COCKTAILS & LONGDRINKS

WWW.SIGGIS.JETZT 

## COCKTAILS

<b>ELECTRIC POLO</b> <sup>7)</sup>	11,00 €
Vodka, Ginger Beer, Zitrone, Zucker, Blue Pea Tea Namensgebung durch liebe UnterstützerInnen unserer Startnext-Kampagne	
<b>LITTLE FARMER</b>	10,00 €
Gin, Zucker, Zitrone, Basilikum, Soda Namensgebung durch liebe UnterstützerInnen unserer Startnext-Kampagne	
<hr/>	
<b>BLUEBERRY PIE</b> <sup>6)</sup>	10,00 €
Vodka, Amaretto, Blaubeeren, Zitrone, Ginger Ale, Zucker	
<b>PEANUT BUTTER OLD FASHIONED</b> <sup>2) 16)</sup>	9,50 €
Whiskey, Angostura, Zucker, Peanut Butter	
<b>WILLIAMS SOUR</b>	9,00 €
Williams Birne, Zitrone, Zucker	
<b>WHITE RUSSIAN</b> <sup>4) 13) 16)</sup>	9,50 €
Vodka, Kahlua, Sahne	
<b>ROSEMARY GIN FIZZ</b>	10,50 €
Rosmarin Gin, Zitrone, Zucker, Soda	
<b>CUCUMBER GIN GIMLET</b>	10,50 €
Gurken Gin, Zitrone, Zucker, Lime Juice	
<b>DARK &amp; STORMY</b> <sup>16)</sup>	10,00 €
Dunkler Rum, Limette, Zucker, Ginger Beer	
<b>TOMMY 'S MARGARITA</b> – auf Wunsch mit Salzrand	9,00 €
Tequila, Limette, Agave	
<b>RASPBERRY MOJITO</b>	10,50 €
Himbeer Rum, Limette, Zucker, Minze, Himbeeren, Soda	
<b>CUBA LIBRE</b> <sup>13)</sup>	9,00 €
Rum, Limette, Cola	
<b>HORSE 'S NECK</b> <sup>16)</sup>	10,00 €
Bourbon, Angostura, Ginger Ale, Orange	

## COCKTAILS – Alkoholfrei

<b>MANGO BASIL SQUASH</b>	7,50 €
Mango, Basilikum, Zucker, Zitrone, Soda	
<b>WATERMELON MOJITO</b>	7,50 €
Wassermelone, Minze, Zucker, Soda	
<b>DAIQUIRISH</b>	9,00 €
RumISH (alkoholfreier Rum), Limette, Zucker	



## GIN LONGDRINKS inkl. Beigetränk

<b>TANQUERAY RANGPUR</b>	4cl	10,50 €
London		
<b>TANQUERAY</b>	4cl	9,50 €
London		
<b>THE DUKE GIN</b>	4cl	10,50 €
München		
<b>MONKEY 47</b>	4cl	12,50 €
Schwarzwald		
<b>HENDRICK 'S</b>	4cl	10,50 €
Schottland		
<b>THE BOTANIST</b>	4cl	13,00 €
Schottland		
<b>GRANIT</b>	4cl	11,50 €
Bayerischer Wald		

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

# SPIRITUOSEN, LIKÖRE & CHAMPAGNER

## SPIRITUOSEN

<b>VODKA</b>	Absolut	4cl	6,50 €
	The Duke Lions	4cl	7,50 €
	Belvedere	4cl	9,00 €
<b>AMERICAN WHISKEY</b>	Bulleit Bourbon	4cl	7,50 €
	Bulleit Rye	4cl	8,00 €
	Makers Mark	4cl	7,00 €
<b>SINGLE MALTS WHISKEY</b>	Laphroaig Quarter Cask <sup>16)</sup>	4cl	10,00 €
	Slyrs Bavarian	4cl	11,00 €
	Balvenie Double Wood 12Y <sup>16)</sup>	4cl	12,00 €
<b>RUM</b>	Havana Club Light Dry 3J	4cl	6,50 €
	Havana Club Extra Aged 7J <sup>16)</sup>	4cl	8,00 €
	Botucal	4cl	10,00 €
	Ron Zacapa 23J <sup>16)</sup>	4cl	12,50 €
<b>TEQUILA</b>	El Jimador Blanco	2cl	3,00 €
	El Jimador Reposado	2cl	3,00 €
	Patron Añejo	2cl	7,00 €
<b>EDELBRÄNDE</b>	Freihof's Willi - Williams Birne	2cl	3,00 €
	Freihof 1885 Haselnuss Geist <sup>2)</sup>	2cl	3,00 €
	Freihof's Mary - Marille	2cl	3,00 €
<b>AQUAVIT</b>	Malteserkreuz	2cl	3,00 €

## Liköre

<b>AMARO</b>	Montenegro	4cl	5,50 €
	Ramazotti	4cl	5,50 €
<b>GAMMEL DANSK</b>	Magenbitter	2cl	3,00 €

**LEGRET & FILS**  
unser veganer  
Champagner  
aus Talus- Saint- Prix,  
Frankreich

Hergestellt aus  
Vodka  
und veganer Lakritz  
Alkoholgehalt:  
27% VOL

Hergestellt aus  
Glühwein, Vodka,  
Orangensaft, Rohrohr-  
zucker,  
Vanille, Zimt, Nelken  
Alkoholgehalt: 15% VOL



## CHAMPAGNE LEGRET & FILS

<b>ROSÉ COROLLE BRUT ROSÉ</b>	0,75L	82,00 €
	0,375L	46,00 €

40% Meunier / 30% Pinot Noir / 30% Chardonnay

Analysewerte  
0,75L

Alkohol 12%Vol. / Dosage 6g/l / Abgefüllt Juni'13 / Dégorgé Oktober'17  
0,375L

Alkohol 12%Vol. / Dosage 6g/l / Abgefüllt Mai'12 / Dégorgé Oktober'19

Schimmernd mit lachsfarbenen Reflexen, duftigen Anklängen von Erdbeeren, Rhabarber und Blutorange, frisch und leicht. Am Gaumen rote Früchte mit zartem langanhaltendem Abgang.

## CHAMPAGNE LEGRET & FILS

<b>ÉQUILIBRE EXTRA BRUT</b>	0,75L	72,00 €
	0,375L	41,00 €

40% Meunier / 30% Pinot Noir / 30% Chardonnay

Analysewerte  
0,75L

Alkohol 12%Vol. / Dosage 5g/l / Abgefüllt Mai'12 / Dégorgé Januar'18  
0,375L

Alkohol 12%Vol. / Dosage 5g/l / Abgefüllt März'10 / Dégorgé März'18

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.

## Liköre

<b>VEGABLUM</b>	Lakritz	4cl	5,50 €
	Glühwein	4cl	5,50 €
<b>AMARETTO</b>	Disaronno <sup>6)</sup>	4cl	5,50 €
<b>KHALÚA</b>	Coffee Liqueur <sup>13) 16)</sup>	4cl	5,50 €
<b>DR.JAGLAS</b>	Artischocken Elixier	2cl	5,00 €
<b>SLYRS</b>	Alpine Herbs Whiskey Liqueur	2cl	4,50 €