




# Menu

**Französisches Butter-Croissant** <sup>6,A,C,D</sup> 4,50€  
mit gesalzener Butter <sup>C</sup>  
und hausgemachter Beerenkonfitüre 

**Scone & Cream Tea** <sup>A,C,D,G,H</sup> 7,50€  
Mascarpone <sup>1,C,6</sup>, Konfitüre,  
Heißgetränk nach Wahl


**Granola Bowl** <sup>A,C,G,H</sup>  6,90€  
hausgebackener Knusper-Müslimix,  
griechischer Joghurt, Chiasamen,  
mit Honig, Apfelspalten und Banane


**Triple X** <sup>D</sup>  7,50€  
Drei Bio-Eier gerührt, gespiegelt oder als Omelette  
an buntem Salatbouquet,  
serviert mit frischem Brot <sup>A,C,D</sup> -> **Extras?**

**Super Bowl 2.0** auch vegan  11,90€  
Pochiertes Bio-Ei, Avocado, Hummus <sup>F</sup>, karamellierte  
Ofenkarotten, Kalamata-Oliven, libanes. Hirsesalat,  
angemachte Rote Bete und Za'atar-Fetawürfel

**Grilled Cheddar Waffle** 11,90€  
Herzhafte Waffle mit Cheddarkäse <sup>A,C,D,J</sup> überbacken,  
Spiegelei, Honig-Senfsoße, mit Bacon **oder** Avocado  
(oder beides!?) und knackigem Salatbouquet



**Shakshuka** <sup>F,D</sup> 11,90€  
Zwei Bio-Eier in aromatisch-pikanter Tomaten-  
Paprikasauce, exotische Gewürze, Hummus,  
Shopska-Salat\*, Frisches Brot <sup>A,C,D</sup>  
+ geriebener Feta  2,50€  
+ vier Meatballs 3,50€

**Eggs Benny**  
Zwei pochierte Bio Eier auf Brioche Toast  
mit frischer Sauce Hollandaise an knackigem Salat  
mit Bacon 10,90€   
mit Avocado 10,90€  
mit Räucherlachs 11,90€

**The Summer Plate** 11,90€  
mit hausgemachtem Hummus, Muhammara\*,  
Green Hummus\*, Kalamata-Oliven,  
frischer Petersilie, Roggenciabatta, Shopska-Salat\*

**Wochengericht**  
siehe Tafel



**Open Face Sandwich** 5,50€  
Brioche **oder** Roggenciabatta  
mit hausg. Guacamole und Kirschtomaten

**Salatbowl der Woche** siehe Tafel

## Kleinigkeiten & Sides

- Räucherlachs .....3,00€
- Meatballs vier Stück .....3,50€
- Avocado Scheiben .....2,50€
- Kalamata-Oliven .....2,50€
- Muhammara pikante Paprika-Walnusspaste .....2,50€
- angemachte Rote Bete .....1,50€
- Hummus .....2,50€
- Green Hummus\* .....2,50€
- Talapeños .....1,00€
- Za'atar-Fetawürfel .....2,50€
- Shopska-Salat\* Tomaten-Gurkensalat .....2,50€



## Kuchen



siehe Auslage und Black Board  
ab 3,80€

## Für die Kleinen

- Bobo** 3,40€  
Griechischer Joghurt mit Honig, Äpfeln und Bananen
- Calimero** 3,90€  
Rührei aus zwei Bio-Eiern mit Tomaten und Gurken

# Kaffee

Mattea House Blend  
roasted by Zazza



Kaffee Crema / gr.	2,20€ / 3,20€
Espresso / Doppio	1,80€ / 2,80€
Espresso Macchiato	2,00€
Cortado	2,20€
Cappuccino	2,80€
Großer Cappuccino mit doppeltem Espresso	3,80€
Latte	3,20€
Flat White mit doppeltem Espresso	3,40€
Milchkaffee	3,60€
Caramel* Latte	3,60€
Caramel* Cortado	2,60€
Hafermilch / Sojamilch / laktosefrei	0,30€

# Drinks

Mimosa	5,90€
Aperol Spritz	5,90€
Gin & Tonic / Moscow Mule / Paloma	7,50€

Wasser prickelnd / still 0,25l	2,20€
Wasser prickelnd / still 0,75l	5,50€

# frische Limonaden



Holunderblüte, Zitrone, Orange oder Ingwer-Zitrone 3,90€

Proviant Cola 0,33l Bio / auch zuckerfrei	2,90€
---	-------

Schweppes 0.2l	2,90€
----------------	-------

Ginger Ale<sup>4</sup>, Ginger Beer<sup>11</sup>, Tonic Water<sup>3,8</sup>, Pink Grapefruit<sup>3,11</sup>

Thomas Henry Mate Mate <sup>4,7</sup> 0,5l	3,50€
--	-------

# Fruchtiges

Säfte: Apfel trüb  
Nektare: Maracuja<sup>3</sup>, Rhabarber  
0,2l 2,50€ // 0,4l 4,50€  
Schorlen: 0,2l 2,00€ // 0,4l 4,00€  
frisch gepresster O-Saft  
0,1l 2,50€ // 0,2l 3,90€ // 0,4l 6,90€

# Herbes

Kinder-Kakao <sup>c 2,5</sup>	2,50€
Trinkschokolade <sup>c 4</sup>	3,80€
Getreidemilchkaffee <sup>a,c 4</sup>	3,80€
Chai* Latte <sup>c</sup> hausgemacht	3,80€
Frische Minze	3,50€
Frischer Ingwer	3,50€
Frische Zitrone	3,50€
Frischer Minze/Ingwer/Zitronen-Mix	4,00€
Looser Bio-Tee	3,50€
Darjeeling, Earl Grey, Kamille, Grün, Kräutermischung, Früchte, Bergtee	

# Weine

## Weiß / Rosé

Weißburgunder <sup>K</sup>		0,1l 3,00€ / 0,2l 5,50€
Riesling <sup>K</sup>		0,1l 2,50€ / 0,2l 5,00€
Dickes B <sup>K</sup> Rosé		0,1l 3,00€ / 0,2l 5,50€

## Rot 14°C

Cabernet Sauvignon <sup>K</sup>		0,1l 3,50€ / 0,2l 6,00€
Tempranillo <sup>K</sup>		0,1l 3,50€ / 0,2l 6,00€

## Moussierendes

Winzer Sekt	0,1l 4,00€ / 0,75l 30,00€
Prosecco Frizzante	0,1l 3,20€

# Biere

Privatbrauerei Meckatzer Löwenbräu

## Ohne

Weiss-Gold (mildes Pils) 0,33l	3,50€
Hefeweizen <sup>A</sup> 0,5l	4,00€

## Mit

Weiss-Gold 0,33l	3,50€
Helles 0,5l	4,00€
Hefeweizen <sup>A</sup> 0,5l	4,00€

## Biermix

Radler <sup>3,4,8</sup> 0,33l	3,50€
-------------------------------	-------



Lust auf leckere Cocktails  
in unserer Bar?



WiFi: Mattea  
PW: Mattea300

## \*Legende:

- Shopska Salat - mazed. Tomaten-Gurkensalat mit Schafskäse
- Green Hummus - Kichererbsen-Sesampaste mit Spinat
- Karamell- und Chai-Sirup selbst gemacht
- Muhammara - pikante Paprika-Walnusspaste

## Zusatzstoffe

1 = mit Konservierungsstoff, 3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Farbstoff, 5 = mit Ascorbinsäure, 6 = mit Süßungsmittel, 7 = koffeinhaltig, 8 = chininhaltig, 9 = geschwärzt, 10 = enthält Phenylalaninquelle, 11 = Stabilisatoren

## Allergene

A = Gluten (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel u.s.w.), B = Lupinen, C = Milch & daraus gewonnen Erzeugnisse, inkl. Laktose, D = Eier, E = Soja, F = Sesam, G = Erdnuss, H = Schalenfrüchte (z.B. Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew, u.s.w.), I = Sellerie, J = Senf, K = Schwefeldioxid und Sulfite, L = Fisch, M = Krebstiere, N = Weichtiere