

Die BROTZEITBAR ist ein Konzept mit Selbstbedienung



HERZLICH WILLKOMMEN IN DER

# BROTZEITBAR

Schön, dass du bei uns bist!



## So funktioniert's bei uns

1. Such dir ein schönes Plätzchen
2. Entscheide dich für was Leckeres aus unserer Karte
3. Komm an die Theke, bestell' und bezahl's gleich
4. Lass es dir schmecken!
5. Stell dein Geschirr auf einen unserer Abräumwägen

DANKE

# ERFRISCHEND & HAUSGEMACHT

ZITRONE-INGWER-LIMONADE - 5,7

MATCHA-ZITRONEN-EISTEE - 5,9

## EISKAFFEE

ICED LATTE - 4,5

ICED MATCHA LATTE - 5,1

COLD BREW - 4,5

24h extrahiert, eiskalt serviert  
extra mild

EISKAFFEE/SCHOKOLADE - 6,3

Eisgekühlter Kaffee oder Kakao mit Vanilleeis,  
Sahne & Schokosoße

AFFOGATO - 4,3

Vanilleeis & Espresso

MATCHA AFFOGATO - 4,9

Vanilleeis & Matchashot

ESPRESSO TONIC - 4,1



# SPRITZIGES

mit feinperligem Bio Secco vom Weingut Deppisch aus Teilheim



## BAYEROL SPRITZ - 7,9

Die bayerische Antwort auf den Spritz-Klassiker  
Bitterorange, Zitrone & Kräuter

## WIESENKIEZ SPRITZ - 7,9

Bio-Beeren-Aperitif aus der Rhön  
Apfel, Johannisbeere, Sauerkirsche, Holunder & Wermut

## ROSÉ GRAPEFRUIT SPRITZ - 7,9

Rosa Trinkfreu(n)de von Ilonka Scheuring (Margetshöchheim)  
prickelnd verfeinert mit erfrischender Grapefruit

## FRIZZOLI SPRITZ - 7,9

Ingwer-Rosmarin-Zitronen Fizz  
von der Brennerin aus der Rhön

### UNSER TIPP

In der 1l-Karaffe  
sparst du ab dem  
4. Spritz!

26,9

## ALKOHOLFREI

ganz viel Dolce Vita - kein Alkohol!

## MONDINO SENZA TONIC - 7,5

Bio-Aperitif aus Bayern  
bitter aromatisch  
mit alpinen Kräutern und Zitrusnote

Franz von Fein

## BERNSTEIN SPRITZ - 7,5

Bio-Aperitif aus Tübingen  
fruchtig-floral mit Nadelholzaromen

Ein Schälchen Chips zu jedem Spritz!



# FRÜHSTÜCK

BIS 13:00 UHR



Frühstücksteller

## **Altstadt** – 15,3

Gekochter Schinken und Salami italienischer Art von der Landmetzgerei Herrmann, Käseauswahl unserer regionalen Käsereien, kleiner Bio-Naturjoghurt mit Müsli und frischem Obst, bunte Gemüsesticks mit Dip und hausgemachter Schoko-Haselnuss-Aufstrich. Dazu gibt's ein Körnerbrötchen und unser Sauerteigbrot.

Frühstücksteller

## **Sanderau (vegetarisch)** – 15,7

Käseauswahl aus verschiedenen Hart- und Weichkäsesorten unserer regionalen Käsereien, kleiner Bio-Naturjoghurt mit Müsli und frischem Obst, bunte Gemüsesticks mit Dip und unsere Lieblingsmarmelade. Dazu gibt's ein Körnerbrötchen und unser Sauerteigbrot.

Frühstücksteller

## **Zellerau (vegan)** – 15,5

Dreierlei selbstgemachte vegane Brotaufstriche, Sojajoghurt mit Müsli und frischem Obst und bunten Gemüsesticks mit Dip. Dazu gibt's ein Körnerbrötchen und unser Dinkelkornbrot.

Belegtes Croissant

## **Grombühl (vegetarisch möglich)** – 6,7

Fluffiges Croissant mit saftigem Schinken und herzhaftem Käse belegt & überbacken, garniert mit frischem Rucola.

Rühreibrot

## **Hubland (vegetarisch möglich)** – 10,5

Rührei vom Landhuhn mit frischen Paprikawürfeln und knusprigem Speck auf getoastetem Sauerteigbrot mit bester Butter, garniert mit frischem Rucola.

Müslibrot

## **Steinbachtal (vegetarisch, vegan möglich)** – 11,5

Bio-Naturjoghurt aus Hohenroth, knuspriges Müsli, knackige Mandeln, frisches Obst vom Gärtner, Marmelade und Ahornsirup auf unserem Sauerteigbrot mit bester Butter.

Pancakes

## **Heidingsfeld (vegetarisch)**

Drei luftige, mit Butter gebackene Pancakes mit Ahornsirup und frischen Früchten – 8,5 mit Schoko-Nuss-Aufstrich und Banane – 9,3

Weißwurstfrühstück (nur Freitag & Samstag)

## **Keesburg**

1 Paar Weißwürste vom Landmetzger mit frischer Brezel und süßem Senf – 10,9 mit Weißbier (auch alkoholfrei) – 13,9

### **Extras:**

- Rührei aus 2 Landeiern mit Paprikawürfeln, garniert mit Rucola – 4,8
- Frühstücksspeck – 2,1
- Buttercroissant – 2,3
- Kleiner Bio-Joghurt mit Früchten und Müsli (vegan möglich) – 3,9
- Vollkornbrötchen – 1,5
- Scheibe Brot – 1,1
- Portion Marmelade – 2,0
- Portion selbst gemachter Schoko-Haselnuss-Aufstrich – 2,0
- Zusätzlicher hausgemachter Aufstrich – 3,3
- Portion Butter – 0,9



## Belegte Brote

Eine große Scheibe frisches Sauerteigbrot, belegt nach deinen Wünschen.

Alle Brotzeiten garnieren wir mit frischem Rucola, Paprika und / oder eingelegten Gurken.

### Hausgemachte Aufstriche

[vegetarisch / vegan möglich] – ab 6,8

Such dir bis zu 3 verschiedene selbstgemachte Aufstriche aus unserer Frischetheke aus.

### Schinken Variation – 8,1

Saftiger Grillschinken und geräucherter Schinken vom Schwein aus der Landmetzgerei (mit Butter).

### Salami Variation – 7,9

Hausmacher Salami und Salami italienischer Art vom Schwein aus der Landmetzgerei (mit Butter).

### Hausmacher Variation – 7,8

Rote & weiße Hausmacherwurst aus der Landmetzgerei (mit Butter).

### Käse Variation [vegetarisch] – 8,4

Dreierlei Käse aus Kuhmilch mit verschiedenen Würzungen von unseren regionalen Hofkäsereien (mit Butter).

### Ziegen Variation [vegetarisch] – 9,2

Auswahl an verschiedenen Ziegenkäsespezialitäten von regionalen Erzeugern (mit Butter).

### Weichkäse Variation [vegetarisch] – 8,6

Halbfester Schnittkäse mit französischen Kräutern und Camembert natur von unseren regionalen Käsereien, sowie unser herzhafter hausgemachter Gerupfter.

### Butterbrot – 4,4

Cremige Butter mit frisch gemahlenem Meersalz.

### New York – 9,2

Edle Rinder-Pastrami vom Landmetzger und milder Landkäse aus der Käserei (mit Butter).

### Mailand – 8,6

Fruchtiger, hausgemachter Tomate-Basilikum-Aufstrich und würzige Salami italienischer Art aus der Landmetzgerei.

### Würzburg – 8,8

Deftiger, hausgemachter Kochkäse und saftiger Grillschinken vom Schwein aus der Landmetzgerei.

### Madrid – 8,6

Hausgemachter mediterraner Käseaufstrich und geräucherter Schinken vom Schwein aus der Landmetzgerei.

### Amsterdam [vegetarisch] – 8,3

Hausgemachter Curry-Dattel-Aufstrich und milder Landkäse aus der Käserei.

### Berlin [vegan] – 9,0

Saftiges Dinkelvollkornbrot mit hausgemachtem samtigem Hummus und pikantem Couscoussalat.

Alle Brotzeiten bekommst du auch mit unserem veganen Dinkelkornbrot (+1,2) oder rustikalem Baguette (+0,9). Für eine glutenfreie Alternative (+1,2) sprich bitte unser Personal an.

## Brotzeitplatte

(vegetarisch möglich)

Unsere beliebtesten Wurstspezialitäten aus der Landmetzgerei mit einer vielfältigen Käseauswahl unserer regionalen Käsereien serviert auf einem rustikalen Eichenholzbrett. Dazu gibt's einen hausgemachten Aufstrich nach Wahl, Butter und 2 Scheiben frisches Sauerteigbrot pro Person.

**für 1 / 2 / 3 / ... Personen – 13,9 / 25,8 / 37,7**

Ihr wollt alle zusammen schnabulieren?

Kein Problem!

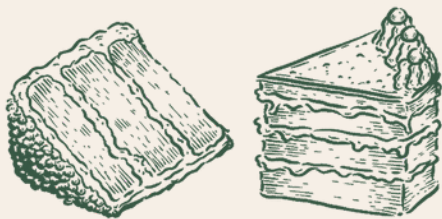
Für jede weitere Person berechnen wir 11,9.

Alle Brotzeiten bekommst du auch mit unserem veganen Dinkelkornbrot (+1,2) oder rustikalem Baguette (+0,9).

Für eine glutenfreie Alternative (+1,2) sprich bitte unser Personal an.

## Süßes

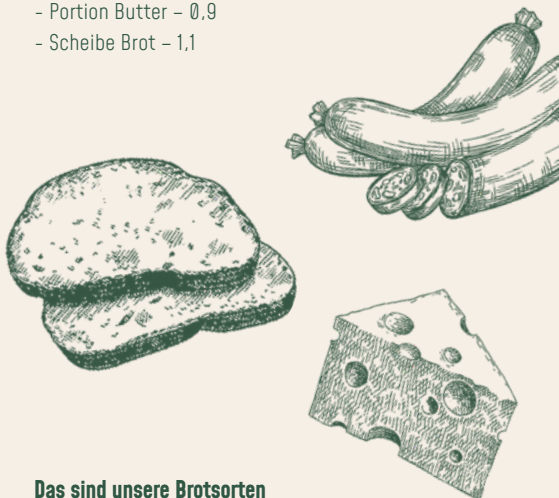
Unsere Auswahl an selbst gebackenen Kuchen und süßen Kleinigkeiten findest du bei uns an der Theke!



Darf's ein bissl' mehr sein?

## Unsere Extras

- Handwurst 1 Stk.
- Pusztastange / ger. Bratwurst / Polnische – 3,2
- Knädele rot o. weiß / Knoblauchstängle – 4,7
- Zusätzlicher hausgemachter Aufstrich – 3,3
- Zusätzliche Wurst- / Käsesorte – 2,1
- Portion Butter – 0,9
- Scheibe Brot – 1,1



### Das sind unsere Brotsorten

#### Sauerteigbrot (vegetarisch)

Unser Klassiker: Krachend knusprige Kruste, saftig und grob krumig im Inneren. So wie man es sich in seinen kühnsten Brotträumen vorstellt. 80% Roggen, 20 % Weizen.

#### Dinkelkornbrot (vegan)

Kernig, saftig, gut. Die Alternative für alle Vollkornfans. Mit ganzen Sonnenblumenkernen und Kartoffelflocken. 60% Dinkelvollkorn.

#### Rustikales Baguette (vegan)

Knusprig, goldbraun und aromatisch. Innen luftig, mit fein-säuerlicher Note. Der perfekte Begleiter zu jedem Essen.

# GETRÄNKE



## Heißgetränke

- Espresso** – 2,5 / 3,5
- Espresso Macchiato** – 2,9
- Cappuccino** – 3,7 / 4,9
- Flat White** – 4,5
- Latte Macchiato** – 4,3
- Milchkaffee** – 3,9
- Café Americano** – 3,5 / 4,5
- Heiße Schokolade** – 4,5
- Tee** – 3,8  
Grün / Schwarz / Früchte / Kräuter / Ingwer-Zitrone
- Chai Latte** – 4,8
- Vanilla Chai Latte** – 4,8
- Matcha Latte** – 4,9

- mit Hafermilch – 0,6
- koffeinfrei – 0,0
- mit Sahne – 0,9
- extra Shot Espresso – 1,2

Alle unsere Kaffeespezialitäten bereiten wir aus fair gehandelten Bohnen von der Kaffeemanufaktur Würzburg und mit frischer Bio-Milch der SOS-Dorf-gemeinschaft Hohenroth zu.



## Prickelnd

- Secco Seitensprung** [0,11 / 0,75 l] – 4,1 / 25,9
- Seccoschorle** [0,2 l] – 4,9
- Bayerol Spritz** – der Aperol aus Bayern – 7,9
- Holunder Spritz** – 7,9

## Kaltgetränke

- Hausgemachte Limonade** [0,4 l] – 5,7  
Holunderblüte / Beeren / Zitrone-Ingwer
- Hausgemachter Eistee** [0,4 l] – 5,9  
Holunderblüte / Beeren / Zitrone-Ingwer
- Bodo Spezi** [0,33 l] – 3,5
- Saftschorle** [0,25 l / 0,4 l] – 3,1 / 4,7  
Apfel / Johannisbeere / Orange / Rhabarber
- Saft pur** [0,25 l / 0,4 l] – 3,3 / 5,5  
Apfel / Johannisbeere / Orange / Rhabarber
- Wasser** [0,25 l / 0,75 l] – 2,9 / 5,9  
still / medium / spritzig



## Alkoholische Getränke

- Käuzle Helles** [0,33 l] – 3,7
- Käuzle Pils** [0,33 l] – 3,7
- Käuzle Radler** [0,33 l] – 3,7
- Weißbier / alkoholfrei** [0,5 l] – 4,9
- Silvaner** [0,11 / 0,2 l] – 3,3 / 5,5
- Scheurebe** [0,1 l / 0,2 l] – 3,5 / 5,7
- Weißweinschorle** [0,2 l] – 4,1
- Rosa Trinkfreu(n)de** [0,11 / 0,2 l] – 3,5 / 5,7
- Rotwein** [0,1 l / 0,2 l] – 3,9 / 6,1