

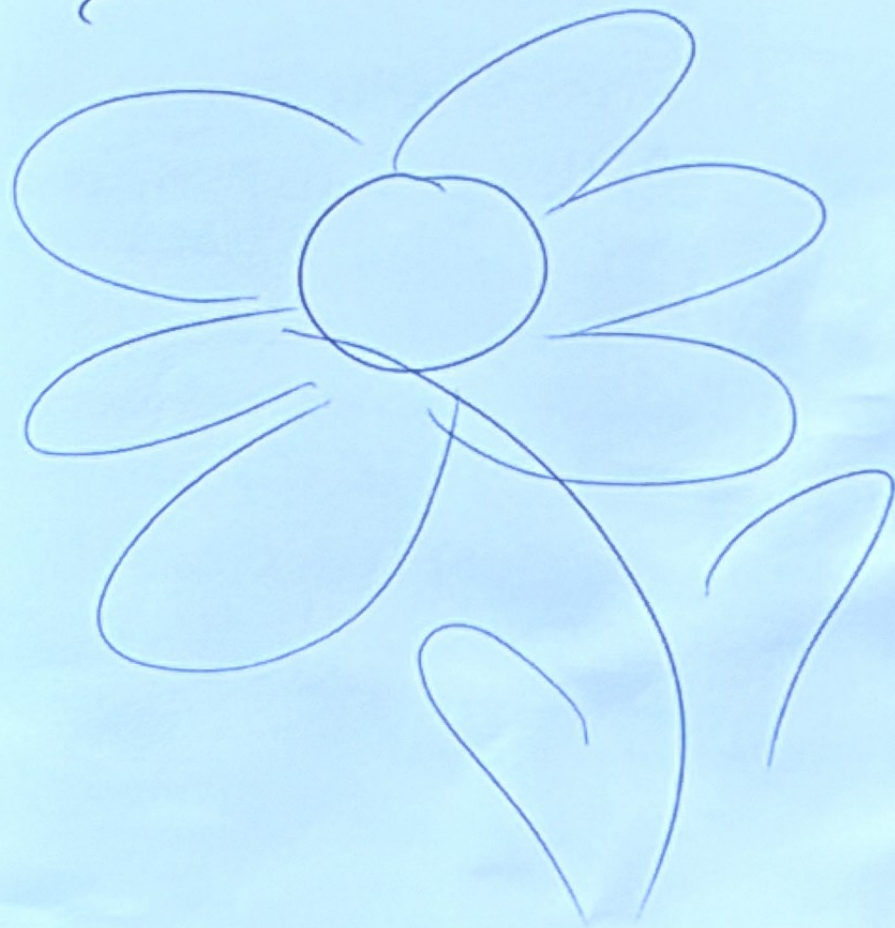
♥eich Willkommen
zu Deiner kleinen Auszeit

oftmals reicht ein kleiner
Tapetenwechsel in schönem
Ambiente um Kraft und
Energie im Alltag zu tanken.
Unter diesem Motto ist unsere
kleine Auszeit im Juni 2012
entstanden.

In wenigen freien Stunden
genießen was Spaß macht, und
sich einfach mal verwöhnen
lassen.

Es ist uns wichtig Euch mit viel
Liebe die Teller anzurichten
und das Persönliche der
kleinen Auszeit ausstrahlen

♥♥
Schön, daß
Du da bist ♥



hier in der
~~keinen~~ Freizeit gibt's

auch immer wieder

Events.

Einfach unser Team fragen ...

im Newsletter sich registrieren
lassen ...

oder ganz einfach die

Hdy-Nr. austauschen,

dann könnt Ihr in meinem

Status schauen und seid

immer auf dem Laufenden.

und jetzt
wünschen wir Euch

besondere
Augenblicke
für Eure

kleine Auszeit

Eure Steffi
mit Team

Wie wär's erstmal mit
nem schönen Cafe -
einem Tee

einem ausgepressten Saft
frisch zubereitet

einer heißen Schokolade

Oder einem Gläschen
Sekt

Unsere Kaffeevariationen,
jede Tasse für Dich frisch
gemahlen und mit Liebe zubereitet

Tasse Cafe Creme	3,20
große Tasse Cafe Creme	3,90
Glaslatte Macchiato	4,30
Milchkaffee groß	4,50
Tasse Cappuccino	3,90
große Tasse Cappuccino	4,50
Tässchen Espresso	2,80
Tässchen Espresso doppel	3,90
Glässchen Espresso Macchiato	3,40

und für warme Tage
oder was Süßes
hinterher

Espresso Affagato
mit Vanilleeis 5,60

Meer
einfach unser Team nach
den vorhandenen
Teesorten
fragen

3,80

Kalte oder heiße
Schokolade
mit Milchschaum

4,30

ausgepresster Orangensaft

0,2

0,3

4,80

5,80

Kaltgetränke

Cola	0,2	3,30
Paulaner Spezi	0,33	3,60
Schweppes Bitter Lemon	0,2	3,50
Schweppes Wild Berry	0,2	3,50
Tafelwasser mit Blubb	0,3	3,00
Teinacher med.	0,25	3,50
Teinacher still	0,25	3,50
Teinacher med	0,75	8,50
Apfelsaft	0,3	3,90
Apfelschorle	0,3	3,60
Johannesbeersaft	0,3	3,90
Johannesbeerschorle	0,3	3,60
Rhabarbernektar	0,3	3,90
Rhabarbernektarschorle		3,60

alle Säfte/Schorle
auch als 0,5 erhältlich 5,50

Alles aus Eiern

Weiches Ei 2,50

2 Eier im Glas

Weich gekochte Eier ohne Schale
mit frischem Schnittlauch

Ohne Brot 5,50 mit Brot 8,50
Brötchen Brötchen
Butter

mit ner Portion Lachs / Serrano
14,50

Spiegeleier / Rühreier

mit 2 Eiern 5,50

mit 3 Eiern 6,20

mit Brot / Brötchen + 3,-

mit Bacon + 4,-

Strammer Max

Bauernbrot, Butter gekochtem
Schinken

+ 2 Spiegeleier

13,50

mit Käse überbacken

15,50

Omelette

oder auch ins Rührei- 😊

Zutaten

Vorschläge zum kreativ werden
ooo was darf rein?

- Speckwürfel
- Zwiebeen
- gekochter Schinken
- Käse
- Schafskäse
- Mozzarella
- Tomaten
- Paprika
- dach s
-
-

Unsere mit liebe gemachten
Omelettes

werden mit 3 Eiern, einem
Schuß Sahne, feingewürzt
und in Butter ausgebraten
und mit viel Frischem serviert

Ohne Zutaten	10,90	/ einschließl. Butter Brot Brötchen
mehr Zutaten	14,50	
noch mehr Zutaten	17,50	

Möchtest Du 2 Brötchenhälften
belegt haben?

- mit Kalbsleberwurst
und Gurken 8,90
- mit gekochtem Schinken
und/oder Käse 10,90
- mit italienischer Salami
oder Serranoschinken 11,50
- mit Lachs + hartgekochtem
Ei 13,90

oder Deine eigene
Kreation o.o.o

alle Variationen servieren
wir Dir mit viel Frischem

oder stehst Du auf
was Süßes

Nutella 3,-

Honig 3,-

Marmelade 3,-

Schälchen Obst 3,-

dazu eingemischtes

Brötchenkörbchen
und Butter 3,50

und einem Hüßli mit frischem
Obst 7,70

einem selbstgemachten
Obstsalat 7,70

oder ein Joghurt
mit frischen Früchten
5,50

Dein/Euer individueller
Teller mit Aufschnitt
und immer viel Frischem
(Tomate, Gurke, Paprika, Möhre,
Radieschen, Frühlingzwiebeln)

Vorschläge für Dich:

Käseteller mit Schnittkäse
Saint Albray, Käsewürfel,
Frischkäse

Brot / Brötchen / Butter 15,50

Wurstteller mit Semaschinken,
gebrachtem Schinken,
italienischer Salami, Leberwurst
Brot / Brötchen / Butter 15,50

Lachsteller mit Brot / Brötchen

klein 9,90 groß 16,50

Tomate Mozzarella groß 14,90
klein 8,40

unsere gemischten Teller

bieten sich an ab

2 Personen bis hin

zu Gesellschaften ...

dazu Eierspeisen

Obst

Müsc-

von allem etwas oder

was auch immer Euch einfällt

Hier kannst Du ab 15,50

bis 24,- für ein Frühstück

pro Person rechnen.

Getränke kommen separat
dazu.

Das ♥-hafte Frühstück

überbackenes Bauernbrot
mit gekochtem Schinken,
viel klein geschnittenen Tomaten
und Käse überbacken
15,50

Hawai Toast mit
♥ 2 Scheiben Toast
gekochtem Schinken
frischer Ananas
mit viel Käse überbacken
dazu Preiselbeeren
klein 9,50 groß 14,50

Strammer Flax mit oder ohne
Käse überbacken
mit Butter, gekochtem Schinken
und 2 Spiegeleiern
ohne Käse 13,50
mit Käse 15,50

darf's noch was
zum Picknicken sein?

Essig-Gürkchen 2,50⁰

Oliven 4,50

Feta / Käse in
Würfeln 4,50

Extra Soßen : Dillsauce
Meerrettich
2,-

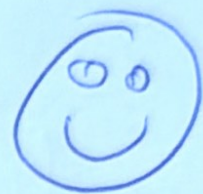
Unsere tägliche Brot / Brötchen-Auswahl

- Löwenbrot
- Steinofenbrot
- Kartoffelbrötchen
- Bauernbrötchen
- Brezeln auf Anfrage

Wenn Ihr einen besonderen
Brötchenwunsch habt, dürft
Ihr bei Eurer nächsten Reservierung
gerne Eure Wünsche durchgeben.
(z.B. Goissant, Brezel, Dinkel-,
Laugenbrötchen...)

Wir bitten Euch zu reservieren,
damit wir nachhaltig ein-
kaufen und Euch mit unserem
Personal einen hohen
Service anbieten können.

Auch Donnerstags Abends
Sind wir für Dich da



je nach Anzahl der Reservierungen
oder unseren besonderen Events
werden Donnerstags Kleinigkeiten
oder "Großigkeiten" zum Essen angeboten.

Auch hier möglichst reservieren,
damit wir das Passende an Speisen
vorbereiten und der Service nicht
zu kurz kommt.

Am besten einfach kurz meine

Hdy.-Nr. 0179-2320893

für Eure nächste Reservierung
abspeichern.

Gerne dürft Ihr mir auch eine
what's app schicken, mit der Bitte
Euch abzuspeichern.

Dann könnt Ihr auch alle Events
außer der Reihe im Status
verfolgen...

Auch sehr wichtig

kommt am Schluß



Alkoholische Getränke

Althengstetter Sekt rose/trocken

0,1 / 4,50

0,2 / 6,40

Aperol Sprizz

0,3

7,50

Himbi Sprizz

0,3

7,50

Schönbuch Pils

0,33

3,80

Jever Pils

0,33

3,80

Paulaner Hefeweizen

0,50

4,80

Paulaner Kristallweizen

0,50

4,80

Hochdorfer Naturtrader

0,33

3,80

Jever alkoholfrei

0,33

3,80

Weißweine, Rotweine,

Roseweine, Schnäpsschen,

Rum, Liköre ...

einfach unser Team fragen