



VOR ORT



Brunch
jeden Sa + So
und Feiertag
von 08:00 Uhr
bis 14:00 Uhr
21,00 €

Allergiker?
Fragen Sie unsere
freundlichen
Mitarbeiter

Frühstück

MINI

Semmel, Butter & wahlweise hausgemachte Marmelade, Honig oder Nutella

3,20

MINI HERZHAFT

Semmel, Butter & Schnittkäse

4,20

DAS SÜSSE

Hausgemachte warme Waffeln mit Apfelmus, Nutella & Kirschen

8,30

GRANDE

Semmelauswahl, Butter, Käseplatte, gekochtes Ei & wahlweise hausgemachte Marmelade, Honig oder Nutella

9,40

C'EST LA VIE

Croissant, Brioche, Obstsalat, Butter & wahlweise hausgemachte Marmelade, Honig oder Nutella

9,40

FITNESS

Semmelauswahl, Obstsalat auf Joghurt mit Crunchy, frisch gepresster Orangensaft, Butter & wahlweise hausgemachte Marmelade, Honig, Nutella oder Frischkäse

10,60

DAHOAM IN BAYERN

Laugengebäck, Butter, Obazda, Emmentaler, Camembert, Rührei mit Röstzwiebeln & Essiggurke

11,60

SCHWEIZER HÜTTENFRÜHSTÜCK

Rührei mit Petersilie, Zwiebel & Emmentaler auf Bauernbrot serviert, dazu ein Birchermüsli mit Apfel und Zimt

13,00

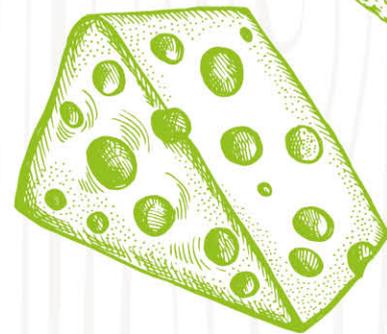
G' MIAS BROT

Hausgemachtes Bauernbrot mit Olivenöl im Steinbackofen knusprig gebacken, dazu im Wok gebratenes Gemüse und Chia Joghurt

13,00

VOR
ORT

Frühstück
von 08:30 Uhr
bis 14:00 Uhr



VEGAN

Semmelauswahl, hausgemachte Marmelade, Hummus, Pflanzenmargarine, im Wok gebratenes Gemüse, Chia-Sojajoghurt mit Himbeermus, Obstsalat & ein Glas frisch gepresster Orangensaft

16,20

MEDITERRAN

Tomate-Mozzarella-Spieß auf hausgemachtem Pesto, Rührei mit Tomaten, Basilikum, Rucola & Parmesan, Ciabattasemmel, Avocado-Frischkäse, Honigmelone, Butter & Marmelade

17,10

VOR ORT GENUSS

Semmelauswahl, Croissant, Käseplatte, gekochtes Ei, Obstsalat, Birchermüsli, Avocado-Frischkäse, frisch gepresster Orangensaft oder Prosecco, Butter & wahlweise hausgemachte Marmelade, Honig oder Nutella

17,50



Rund ums Bio-Ei

GEKOCHTES BIO-EI 1,80

SPIEGELEIER 6,40

aus 3 Bio-Eiern mit Semmelauswahl & Butter

RÜHREI 6,40

aus 3 Bio-Eiern mit Semmelauswahl & Butter

wahlweise mit: je 1,20

Zwiebeln / Champignons /
Käse / Feta / Tomaten

BAUERNOMELETTE 10,90

Bio-Eieromelette mit Tomate, Kartoffeln,
Lauch, Röstzwiebeln & Petersilie, dazu
Bauernbrot & Butter

AVOCADO FÄCHER 13,50

mit 2 Spiegeleiern aus Bio-Eiern
auf Bauernbrot mit Zitronendressing

Müsli & Joghurt

BIRCHER MÜSLI 6,70

Hausgemachte Birchermüslimischung
mit Cranberries, gerösteten Mandelsplittern,
Äpfeln & Joghurt, geschichtet mit Mangomus
und Himbeerragout

JOGHURT-FRUCHT MÜSLI 7,20

Naturjoghurt, frische Früchte,
Honig & Erdbeer-Crunchy

CHIA-MÜSLI 6,70

Chia-Joghurt, Chiasamen & Himbeermus

VOR
ORT



Power- Porridge

TINA´S HAUSGEMACHTER 5,90

Frisch und warm zubereiteter Porridge
aus feinen Haferflocken und Hafermilch
cremig gekocht, inklusive 3 Toppings

Toppings

Obstsalat / Bananen / Mandelstifte /
weiße Schokolade / dunkle Schokolade /
Kokoschips / Mangomus / Himbeermus /
Apfelmus / Kirschen

jedes weitere Topping 1,30



Da geht immer was



Hausgemachte Marmelade /
Honig / Nutella / Butter /
Frischkäse 1,20

Avocado-Frischkäse /
Hummus / Obazda 1,80

Sternsemmel 0,90

Mehrkornsemmel 1,30

Dinkelvollkornsemmel 1,30

Breze 1,10

Butterbreze 2,20

Croissant 2,40

Plundergebäck
(verschiedene Sorten) 2,70

Obstsalat 4,80

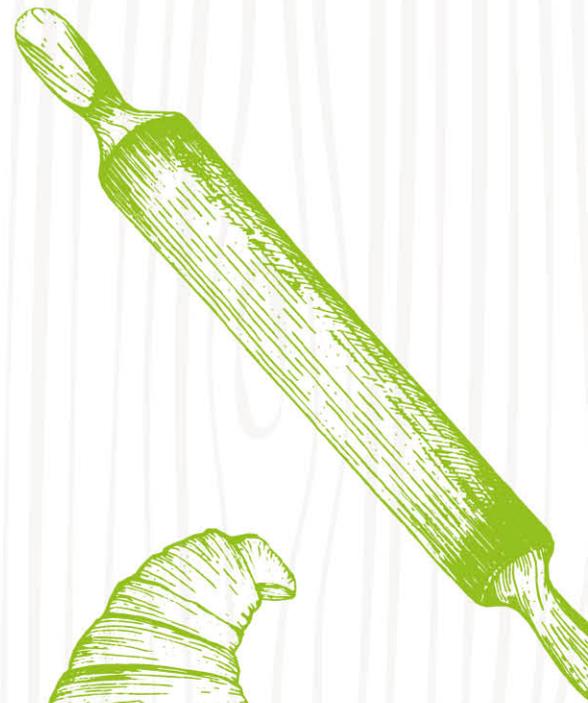
Obstsalat mit
Naturjoghurt 5,40

Hausgemachte
warme Waffeln
(mit Puderzucker) 6,10

Birchermüsli 3,90

Chiasojoghurt
mit Himbeermus 3,90

Frisch gepresster
Orangensaft 0,2 | 4,40
0,4 | 7,70



Was Gloans vorab

TAGESSUPPE

kl. 4,50
gr. 6,70

KNOBLAUCHBAGUETTE

4,20

Knackige Salate

BEILAGEN SALAT

4,50

BUNT GEMISCHTER SALAT

8,70

BAUERN SALAT

12,00

mit verschiedenen Blattsalaten, Peperoni, Kirschtomaten, Gurke, Kichererbsen, Paprikastreifen, schwarzen Oliven, Zwiebelringen, Krautsalat, Schafskäse und gefüllten Weinblättern

ITALIENISCH

12,00

mit verschiedenen Blattsalaten, Peperoni, Cocktailtomaten, Gurke, Paprikastreifen, Kichererbsen, Artischocken, schwarzen Oliven, gefüllten Mini-Paprikaschoten, frischem Basilikum und Mozzarella

VEGANE SALATPLATTE

12,70

mit bunten Salatblättern, Kirschtomaten, Gurke, saisonaler Melone, schwarzen Oliven, Artischocken, Kichererbsen, Gemüsetofu, Karotten- und Paprikasticks dazu Hummus Dip

TOMATEN-CARPACCIO

12,60

mit dünn geschnittenen Tomatenscheiben, gestoßenem Pfeffer, Mozzarella, Balsamico-Reduktion und frischem Basilikum

LIBANESISCH

16,40

mit warmem gebeiztem buntem Gemüse, Eissalat, schwarzen Oliven, gefüllter Paprika, Ziegenkäse, Gurkenstreifen und Hummus, dazu Knoblauchbaguette



Des basd guad zum Greazeig

BRUSCHETTA

4,80

geröstetes Weißbrot mit Tomatenwürfeln und Basilikum

- Mit Mozzarella überbacken 6,10
- Mit Feta & Oliven 6,60
- Mit Ziegenkäse, Walnüssen & Feigen 6,60



Galette

Ein Bretonisches Galette ist ein französischer, salziger Buchweizenpfannkuchen mit verschiedenen Füllungen auf der Crêpière gebacken.

AUX CHAMPIGNONS

Champignons, Petersilie und Camembert

11,60

AUX ÉPINARDS

Blattspinat, Tomate, Walnüsse und Schafskäse

12,10

AVEC CHÈVRE

Ziegencamembert, frische Feige, Rucola, geröstete Walnüsse und Honig

12,70

Crêpe

Die süße Variante, der Crêpe ist ein auf der Crêpière gebackener Dinkelpfannkuchen mit verschiedenen Füllungen.

LA POMME

Apfel, Rumrosinen, Zimt, Ahornsirup und Sahne

9,40

LA NU DE TELLA

Nutella, Banane, geröstete Mandelblättchen und Sahne

9,40

LE CÉLESTE

Mousse au Chocolat, frische Früchte und Sahne

10,50



Aus'm Ofa

VOR
ORT

ITALIENISCHES NUDELGRATIN

14,90

mit Penne, Tomaten, Zucchini,
Artischocken und Oliven, gratiniert
mit Mozzarella, serviert mit Tomatensauce

GRIECHISCHES GRATIN

15,10

mit Kartoffeln, Zucchini, Lauch,
Tomaten, Peperoni, Oliven und
Feta, serviert mit Paprikasauce

SCHWAMMERL GRATIN

16,00

mit Nudeln, Champignons, Petersilie,
Walnüssen, Tomaten und Camembert,
serviert mit Petersiliensahnesauce



Pasta & Basta

Spääätzle

RIGATONI POMODORO

9,40

(wahlweise scharf)

mit hausgemachtem Tomatensugo,
frischem Basilikum und fein gehobeltem
Parmesan

QUATTRO FORMAGGI

12,10

Rigatoni mit einer würzigen Käsesauce
aus Schalotten, Gorgonzola, Camembert,
Emmentaler und Bergkäse, serviert
mit gerösteten Walnüssen und Rucola

LINSENBOLOGNESE

14,30

Rigatoni mit Belugalinsen, buntem
Gemüse, Tomaten, frischem Basilikum,
serviert mit fein gehobeltem Parmesan,
dazu ein Rucola Salat mit Kirschtomaten

ALLGÄUER SPÄÄTZLEPFANDERL

13,80

mit Bergkäse, Petersilie
und Röstzwiebeln,
dazu Krautsalat

SPINATSPÄÄTZLE

14,90

mit Blattspinat, Kirschtomaten
und Gorgonzola, dazu Tomatensalat
mit Zwiebelringen

JÄGERSPÄÄTZLE

16,00

mit Champignons, Petersilie,
Zwiebeln und Emmentaler, dazu
ein knackiger gemischter Salat



Was Sias zum Schluss

HAUSGEMACHTE WAFFELN 6,10
mit Puderzucker

wahlweise mit ...

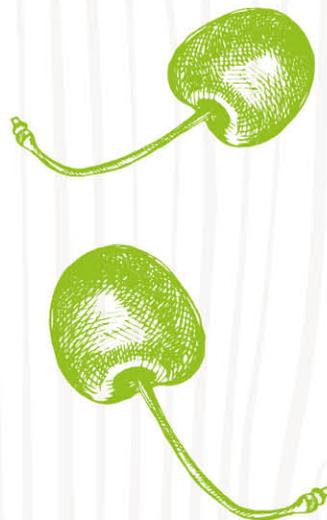
Apfelmus 7,30

Nutella 7,30

Kirschragout 7,30

**HAUSGEMACHTER
APFELSTRUDEL** 8,70
mit Vanillesauce

FRÜCHTETELLER 10,90
mit Ananas, Melone, Trauben und
Obstsorten der Saison dazu
Mousse au Chocolat und Sahne



Kaffee & Schokolade

KAFFEE	Tasse 3,20 Haferl 4,10
MILCHKAFFEE	Tasse 3,90 Haferl 4,70
CAPPUCCINO	Tasse 3,90 Haferl 4,70
LATTE MACCHIATO	Glas 4,80
ESPRESSO PETER GLEIXNER	Tasse 3,70
ESPRESSO	Tasse 3,10
ESPRESSO DOPPIO	Tasse 3,70
ESPRESSO MACCHIATO	Tasse 3,30
ESPRESSO DOPPIO MACCHIATO	Tasse 4,00
HEISSE SCHOKOLADE	Tasse 3,70 Haferl 4,60

Lactosefrei oder Hafermilch
gegen einen Aufpreis von 0,60



Tee

EARL GREY	je Glas 4,50
DARJEELING	
SENGHA	
JASMIN	
WALDBEERE	
RED CITRUSDALE	
KRÄUTERZAUBER	
ROOIBOSTEE NATUR	
ROOIBOSTEE MANGO/ERDBEERE	
INGWER-ARONIA	
PFEFFERMINZ	
MASALA CASSIA	

Jeder weitere Wasseraufguss: € 1,20

Chai

CHAI TIGER SPICE	5,10
CHAI POWER	5,10

Hausgemachter Eistee & Limonade

MANGO-LIMETTE	0,4l 6,70
HIMBEER-BROMBEER	0,4l 6,70
ZITRONEN-INGWER LIMONADE	0,4l 6,70
HOLUNDER-LIMETTEN LIMONADE	0,4l 6,70

Alkoholfreie Getränke

BIO ORANGENSAFT FRISCH GEPRESST	0,2l 4,40 0,4l 7,70
SÄFTE Apfelsaft, Apfel-Kirschsft, Apfel- Johannisbeersft, Apfel-Mangosft, Rhabarbersft, Orangensft	0,2l 3,70 0,4l 5,40
SCHORLE	0,2l 3,60 0,4l 4,30
MINERALWASSER spritzig oder still	0,25l 3,60 0,50l 6,40
TAFELWASSER	0,2l 3,10 0,4l 4,00
AFRI COLA	0,33l 4,00
AFRI COLA LIGHT	0,33l 4,00
BLUNA	0,33l 4,00
BLUNA COLA MIX	0,33l 4,00
ALMDUDLER	0,33l 4,00



Bier

Das Haderner – seit 2016 eine Marke für sich und unser Nachbar aus Großhadern. Naturland zertifiziert, durch und durch biologisch, entsprechend traditioneller, handwerklicher Braukunst hergestellt und ausschließlich mit bayerischen Ökozutaten gebraut. Die ausgesuchten Rohstoffe in den Sudkesseln des Haderner Hinterhofs dürfen sich in aller Ruhe zu schmackhaften, naturbelassenen, unfiltrierten Bieren entwickeln und können aufgrund der längeren Lagerzeit ihre jeweils so typischen Geschmacksrichtungen voll ausbilden. Münchens erste und einzige Biobrauerei.

HADERNER HELL	0,5l	4,80
LEICHTES HELLES	0,5l	4,80
HADERNER WEISSBIER	0,5l	4,80
WEISSBIER ALKOHOLFREI	0,5l	4,80
HADERNER ALKOHOLFREIES KELLERBIER	0,5l	4,80
DINKEL BIER ALKOHOLFREI	0,33l	4,10
HADERNER RADLER	0,33l 0,5l	4,10 4,80

Wein & Prosecco

CHARDONNAY	0,2l	5,40
	0,5l	10,30
	1,0l	20,00
PINOT GRIGIO	0,2l	5,70
	0,5l	10,90
	1,0l	20,60
MERLOT	0,2l	5,40
	0,5l	10,30
	1,0l	20,00
RIOJA	0,2l	6,00
	0,75l	18,10
PROSECCO	0,1l	4,20
	0,75l	18,30
PICCOLO PROSECCO	0,2l	7,20



G'spritzte

APEROL SPRITZ	0,2l	7,50
MANGO SPRITZ	0,2l	7,50
HIMBEER SPRITZ	0,2l	7,50
RHABARBER SPRITZ	0,2l	7,50
HUGO	0,2l	7,50
LILLET WILD BERRY	0,2l	7,50
WEISSWEINSCHORLE (mit Chardonnay)	0,2l 0,5l	5,00 7,80
ROTWEINSCHORLE (mit Merlot)	0,2l 0,5l	5,00 7,80

