



SELBSTBEDIENUNG. BITTE BESTELLEN SIE AM COUNTER.

SPEISEN

Süß	9
Sauerteig Croissant ^{1,3,9} , Kardamom-Croissant ^{1,3,9} , hausgemachte Marmelade, Haselnussmus ⁴	
Herzhaft	12
Brioche, Sauerteig-Brötchen ^{1,9,11} , FREA-Hausbrot ^{1,9} , Pilze "al pastor", FREA-Hummus Krautsalat, eingelegtes Gemüse, geröstete Paprika, Margarine	
FREA Bakery-Mix	19
Sauerteig-Croissant ^{1,3,9} , Kardamom-Croissant ^{1,3,9} , Brioche ^{1,9} , Sesambrötchen ^{1,9} , FREA-Hausbrot ^{1,9} , Pilze "al pastor", Gurkensalat, FREA-Hummus, eingelegtes Gemüse, hausgemachte Marmelade, Haselnussmus ⁴ , geröstete Paprika, Margarine	
Hafer-Porridge	7
Haferflocken, Hafermilch, FREA-Granola, hausgemachte Marmelade, Haselnussmus ⁴ , Kokosnuss-Joghurt, Mandarine, Apfel	
FREA-Hausbrot-Sandwich^{1,2,9}	9
FREA-Hausbrot ^{1,2,9} , Pilze "al pastor", FREA-Mayonnaise ⁵ , Krautsalat, Rucola, eingelegte Gurken, eingelegte Zwiebeln	
Avocado-Brot (Avocados von Crowdfarming aus Malaga - Spanien)	8
FREA-Hausbrot ^{1,2,9} , Avocado, Zitrone, eingelegte Zwiebeln, Sesam ¹¹ , frische Kräuter	
Flatbread-Toast	9
Geröstete Austernpilze, Basilikum-Pesto, Mandel-Cashew-Ricotta ^{3,10} , fermentierte Senfsaat ⁵ , Lauch- und Petersilienöl, frische Kräuter	

Alle unsere Produkte sind pflanzenbasiert und kommen aus nachhaltigem Anbau. Wir arbeiten überwiegend mit regionalen und saisonalen Zutaten. „Gersi“, unsere Kompostiermaschine, verarbeitet alle unsere Reste.

¹Weizen ²Roggen ³Mandel ⁴Haselnuss ⁵Senf ⁶Sellerie ⁷Walnuss ⁸Soja ⁹Gluten ¹⁰Cashew ¹¹Sesam

Alle Preise inkl. 7% MwSt.



SELBSTBEDIENUNG. BITTE BESTELLEN SIE AM COUNTER.

GETRÄNKE

KAFFEE / TEE		
Espresso // einfach / doppelt	2,5	/ 3
Espresso Macchiato // einfach / doppelt	3	/ 3,5
Americano // 0,25l	3	
Milch dazu	1	
Cappuccino // 0,15l	4,2	
Flat White // 0,15l	4,5	
Latte Macchiato // 0,25l	4,7	
Iced Latte // 0,25l	4,7	
Warme Milch // 0,15l	2,5	
Matcha Latte // 0,4l	5	
Kännchen Tee // 0,5l	5	
Orangenminze, Grüner Tee, Assam Golden Leaves, Kamille, Zitronenverbene		
*Decaf + 0,7		
*Milchauswahl: Havelmi Hafermilch, Voelkel Hafer-Mandel-Milch		
WASSER / SOFTS	0,25l	0,7l
Still // gefiltert & mineralisiert	2,5	5
Sprudel // gefiltert & mineralisiert	2,5	5
Hausgemachter Kombucha	5,5	12
Regionaler Apfelsaft	4	
Regionaler Birne-Rhabarber-Saft	4	
Orangensaft	4	
FRISCH GEPRESSTER SAFT		0,3l
Health Kick // Karotte, Apfel, Ingwer		5
BIER		0,33l
Edelpils Zzzisch // Lammsbräu, Neumarkt, 4,7%		4
EdelHell // Lammsbräu, Neumarkt, 5,0%		4
Radler // Lammsbräu, Neumarkt, 2,5%		4
Alkoholfrei // Lammsbräu, Neumarkt, 0,0%		4
WEIN	0,1l	0,75l
Crémant // Jülg, Pfalz, Deutschland, 2019	7	42
Grauburgunder // Heitlinger, Kraichgau, Deutschland, 2020		35
Riesling // Barth, Rheingau, Deutschland, 2020		35
Philipp's Rosé, Philipp Kuhn, Pfalz, Deutschland, 2020		35
Pinot Noir // Johanneshof Reinisch, Österreich, 2018		42
APERITIF		0,2l
Mondino Spritz		10

Alle unsere Getränke kommen aus nachhaltiger Produktion. Unser Kaffee ist zudem Fairtrade-zertifiziert und aus 100 % Arabica-Bohnen.

Alle Preise inkl. 19% MwSt.



SELF-SERVICE. PLEASE ORDER INSIDE AT THE COUNTER.

FOOD

Sweet plate sourdough croissant ^{1,3,9} , cardamom croissant ^{1,3,9} , homemade jam, hazelnut butter ⁴	9
Savory plate brioche ^{1,9} , sourdough bun ^{1,9,11} , FREA house bread ^{1,9} , mushroom "al pastor", FREA hummus, coleslaw, pickles, roasted bell pepper, margarine	12
FREA bakery mix sourdough croissant ^{1,3,9} , cardamom croissant ^{1,3,9} , brioche ^{1,9} , sourdough bun ^{1,9,11} , FREA house bread ^{1,9} , homemade jam, hazelnut butter ⁴ , mushrooms "al pastor", cucumber salad, FREA hummus, coleslaw, pickles, roasted bell pepper, margarine	19
Oat porridge oats, oat milk, FREA granola, homemade jam, hazelnut butter ⁴ , coconut yogurt, apple, tangerine	7
FREA house bread sandwich^{1,2,9} FREA house bread ^{1,2,9} , FREA mayonnaise ⁵ , coleslaw, mushrooms "al pastor", pickled cucumber and onions, rocket salad	9
Avocado bread (avocados from crowd farming in Malaga – Spain) FREA house bread ^{1,2,9} , avocado, lemon, pickled onions, fresh herbs, sesame ¹¹ .	8
Flatbread toast roasted oyster mushrooms, basil pesto, almond and cashew ricotta ^{3,10} , fermented mustard seeds ⁵ , leek and parsley oil, fresh herbs	9

*All our produce is plant-based and comes from sustainable cultivation.
We work mainly with regional and seasonal products.
"Gersi", our composting machine, processes all our leftovers.*

¹wheat ²rye ³almond ⁴hazelnut ⁵mustard ⁶celery ⁷walnut ⁸soy ⁹gluten ¹⁰cashew ¹¹sesame

All prices include 7% VAT.



SELF-SERVICE. PLEASE ORDER INSIDE AT THE COUNTER.

DRINKS

COFFEE / TEA

Espresso // single / double	2,5 / 3
Espresso Macchiato // single / double	3 / 3,5
Americano // 0,25l	3
milk extra	1
Cappuccino // 0,15l	4,2
Flat white // 0,15l	4,5
Latte macchiato // 0,25l	4,7
Iced latte // 0,25l	4,7
Warm milk ¹ // 0,15l	2,5
Matcha latte // 0,4l	5
Pot of tea // 0,5l	5
<i>Orange Mint, Green Tea, Assam Golden Leaves, Chamomile, Lemon Verbena</i>	

*Decaf + 0,7

*milk of choice: Havelmi oat milk, Voelkel oat and almond milk

WASSER / SOFTS

Still // filtered & mineralized	0,25l	0,7l
Sparkling // filtered & mineralized	2,5	5
Homemade kombucha	2,5	5
Regional apple juice	5,5	12
Regional peer rhubarb juice	4	
Orange juice	4	

FRESHLY SQUEEZED JUICE

Health Kick // carrot, apple, ginger	0,3l	
	5	

BEER

Edelpils Zzzisch // Lammsbräu, Neumarkt, 4,7%	0,33l	
EdelHell // Lammsbräu, Neumarkt, 5,0%	4	
Radler // Lammsbräu, Neumarkt, 2,5%	4	
Alcohol-free // Lammsbräu, Neumarkt, 0,0%	4	

WINES

Crémant // Jülg, Pfalz, 2019	0,1l	0,75l
Grauburgunder // Heitlinger, Kraichgau, 2020	7	42
Riesling // Barth, Rheingau, 2020		35
Philipp's Rosé, Philipp Kuhn, Pfalz, 2020		35
Pinot Noir // Johanneshof Reinisch, Österreich, 2018		35
		42

APERITIF

Mondino Spritz	0,2l	10
----------------	------	----

All our drinks are from sustainable cultivation.
Our coffee is also Fairtrade certified and made from 100% Arabica beans.

All prices include 19% VAT.