



SELBSTBEDIENUNG. BITTE BESTELLEN SIE AM COUNTER.

**SPEISEN**

<b>French Toast</b>	9
Brioche <sup>1,9</sup> , Karamell-Milch <sup>9</sup> , Apfel-Kompott, Maritozzi-Crème <sup>3,9</sup> , geröstete Koji-Crème, karamellisierte Haselnüsse <sup>4</sup>	
<b>Herzhaft</b>	13
Brioche <sup>1,9</sup> , Sauerteig-Brötchen <sup>1,9,11</sup> , FREA-Hausbrot <sup>1,9</sup> , geröstete Miso-Kräuterseitlinge <sup>1,8,9</sup> , geröstete Kartoffel, geröstete Paprika, hausgemachtes Kimchi <sup>8</sup> , eingelegte Gurken, FREA-Hummus, Rotkohl, Rucola	
<b>FREA Bakery-Mix</b>	20
Sauerteig-Croissant <sup>1,3,9</sup> , Kardamom-Croissant <sup>1,3,9</sup> , Brioche <sup>1,9</sup> , Sesambrötchen <sup>1,9,11</sup> , FREA-Hausbrot <sup>1,9</sup> , geröstete Miso-Kräuterseitlinge <sup>1,8,9</sup> , geröstete Kartoffel, geröstete Paprika, Kimchi <sup>8</sup> , eingelegte Gurken, FREA-Hummus, Rotkohl, Rucola, hausgemachte Marmelade, Haselnussmus <sup>4</sup> ,	
<b>Hafer-Porridge</b>	8
Haferflocken <sup>9</sup> , Hafermilch <sup>9</sup> , FREA-Granola <sup>3,4,9</sup> , hausgemachte Marmelade, Haselnussmus <sup>4</sup> , Kokosnuss-Joghurt, Apfel	
<b>Avocado-Brot</b>	9
FREA-Hausbrot <sup>1,2,9</sup> , Avocado, Zitrone, eingelegte Zwiebeln, Sesam <sup>11</sup> , frische Kräuter	
<b>Flatbread-Toast</b>	11
Focaccia <sup>1,9</sup> , geröstete Austernpilze, Basilikum-Pesto, Mandel-Cashew-Ricotta <sup>3,10</sup> , fermentierte Senfsaats, Lauch- und Petersilienöl, frische Kräuter	
<b>Brioche-Toast</b>	10
Geröstete Brioche <sup>1,9,11</sup> , FREA-Mayonnaise <sup>5</sup> , glasierte Kräuter-Seitlinge <sup>6</sup> , Kimchi <sup>8</sup> , Schnittlauch, marinierter Rotkohl, eingelegte Schalotten	
<b>Tempura Buffalo Toast</b>	11
Focaccia <sup>1,9</sup> , Tempura-Austern-Seitling <sup>1,9</sup> , Kartoffelgratin, Feldsalat, Salsa Valentina, Remoulade <sup>3,5</sup> , Apfel	

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.

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

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
Warme Milch // 0,15l	2,5
Chai Tee Latte // 0,25l	5
Matcha Latte // 0,4l	5
Kännchen Tee // 0,5l	5
<i>Orangenminze, Grüner Tee, Assam Golden Leaves, Kamille, Zitronenverbene</i>	

\*Decaf + 0,7

\*Milchauswahl: Hafermilch, Hafer-Mandel-Milch

**WASSER / SOFTS**

Still/Sprudel // Viva Con Agua	0,25l	0,7l
	2,5	5
Hausgemachter Kombucha	5,5	12
Regionaler Apfelsaft	4	
Regionaler Birne-Rhabarber-Saft	4	
Orangensaft	4	

**FRISCH GEPRESSTER SAFT**

Health Kick // Karotte, Apfel, Ingwer	0,3l
	5

**BIER**

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

**WEIN**

Crémant // Jülg, Pfalz, Deutschland, 2019	0,1l	0,75l
	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**

Mondino Spritz	0,2l
	10

Alle unsere Getränke kommen aus nachhaltiger Produktion.  
Unser Kaffee ist ein dunkel gerösteter klassischer Espresso mit 80% Arabica und 20% Robusta.

Alle Preise inkl. 19% MwSt.



SELF-SERVICE. PLEASE ORDER INSIDE AT THE COUNTER.

FOOD

<b>French Toast</b> brioche <sup>1,9</sup> , caramel milk <sup>9</sup> , apple compote, roasted koji cream, Maritozzi cream <sup>3,9</sup> , caramelized hazelnuts <sup>4</sup>	9
<b>Savory plate</b> brioche <sup>1,9</sup> , sourdough bun <sup>1,9,11</sup> , FREA house bread <sup>1,9</sup> , roasted potatoes, roasted pepper, roasted miso king oyster mushrooms <sup>1,8,9</sup> , homemade kimchi <sup>8</sup> , pickled cucumber, FREA hummus, red cabbage, rucola	13
<b>FREA bakery mix</b> sourdough croissant <sup>1,3,9</sup> , cardamom croissant <sup>1,3,9</sup> , brioche <sup>1,9</sup> , sourdough bun <sup>1,9,11</sup> , FREA house bread <sup>1,9</sup> , roasted potatoes, roasted pepper, homemade kimchi <sup>8</sup> , roasted miso king oyster mushrooms <sup>1,8,9</sup> , pickled cucumber, FREA hummus, red cabbage, rucola, homemade jam, hazelnut butter <sup>4</sup>	20
<b>Oat porridge</b> oats <sup>9</sup> , oat milk <sup>9</sup> , FREA granola <sup>3,4,9</sup> , homemade jam, hazelnut butter <sup>4</sup> , coconut yogurt, apple	8
<b>Avocado bread</b> FREA house bread <sup>1,2,9</sup> , avocado, lemon, pickled onions, fresh herbs, sesame <sup>11</sup> .	9
<b>Flatbread toast</b> focaccia <sup>1,9</sup> , roasted oyster mushrooms, basil pesto, almond and cashew ricotta <sup>3,10</sup> , fermented mustard seeds <sup>5</sup> , leek and parsley oil, fresh herbs	11
<b>Brioche toast</b> Roasted brioche <sup>1,9,11</sup> , FREA mayonnaise <sup>5</sup> , glazed king oyster mushrooms <sup>6</sup> , kimchi <sup>8</sup> , chives, marinated red cabbage, pickled shallots	10
<b>Tempura Buffalo Toast</b> focaccia <sup>1,9</sup> , tempura oyster mushrooms <sup>1,9</sup> , potato gratin, lettuce, salsa valentina, remoulade <sup>3,5</sup> , sliced apple	11

*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.*

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

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
Warm milk <sup>1</sup> // 0,15l	2,5
Chai tea latte // 0,25l	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: oat milk, oat and almond milk

WASSER / SOFTS

Still/Sparkling // Viva Con Agua	0,25l	0,7l
	2,5	5
Homemade kombucha	5,5	12
Regional apple juice	4	
Regional pear 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
	4
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
	7	42
Grauburgunder // Heitlinger, Kraichgau, 2020		35
Riesling // Barth, Rheingau, 2020		35
Philipp's Rosé, Philipp Kuhn, Pfalz, 2020		35
Pinot Noir // Johanneshof Reinisch, Österreich, 2018		42

APERITIF

Mondino Spritz	0,2l
	10

*All our drinks are from sustainable cultivation.  
Our coffee is a dark roasted classic espresso with 80% Arabica and 20% Robusta.*

All prices include 19% VAT.