

GOOD  
TIMES

# Menü



Café  
Bloggers

but first  
coffee

# SMOOTHIE BOWLS

## FRUITY BOWL

11.90

Base: Mango, Erdbeere, Banane,  
Kokosmilch, Agavendicksaft

## ACAI BOWL

11.90

Base: Waldbeeren, Açaí, Banane,  
Kokosmilch, Agavendicksaft

Auf unsere Bowls kommen verschiedene

Toppings - diese sind auch vegan erhältlich 

# SWEET

## OVERNIGHT OATS

8.90

Selbstgemachtes Birchermüsli mit gewürfelten Äpfeln,  
gehackten Haselnüssen, Kokosraspeln, Zimt, Vollmilch,  
Joghurt und Honig - getoppt mit Haselnüssen und  
Agavendicksaft

## FRENCH TOAST DELUXE

14.90

Zwei Scheiben fluffiges Brioche, goldbraun angebraten  
in Ei, Sahne, Milch und Zimt - getoppt mit frischen  
Früchten der Saison

Wahlweise mit Nutella oder Ahornsirup

+ beides 0.50 + Pistaziencreme 1.50

# CAKE

## MAGNOLIA BANANEN PUDDING

8.90

hausgemachter Bananenpudding - nur solange der Vorrat reicht

## BEEREN-CRUMBLE MIT VANILLESAUCE

5.90

nur solange der Vorrat reicht

## BANANENBROT - VERSCHIEDENE SORTEN

5.90

Zwei Scheiben saftiges Bananenbrot - getoppt  
mit frischen Früchten der Saison und Puderzucker

Auch vegane Sorten 

GOOD  
TIMES



= vegan



thebreakfastclub

cafebloggers\_kn

but first  
coffee



GOOD  
TIMES

SALTY

## NAAN OF YOUR BUSINESS

14.50

Orientalisches Knoblauch-Fladenbrot getoppt mit selbstgemachtem Rote Beete Hummus, cremigem Joghurt mit Minze und Zitronenabrieb, gegrillter Aubergine, Chilibutter, gepickelten Zwiebeln und Kresse

+ Spiegelei 2.00

+ Rührei 3.00



= scharf

= vegan

## HOLY GUACAMOLE

11.90

Hausgemachte Guacamole auf Bauernbrot aus der Region – getoppt mit selbstgemachter Tomatensalsa, frischem Rucola und Chiliflocken

+ Spiegelei 2.00

+ Rührei 3.00

+ Feta 2.00

+ Bacon 2.00



Unsere Eier beziehen wir von unserem regionalen Wochenmarkt

## BLOGGERS BAGEL

13.90

Krosser Sesam Bagel mit cremigem Frischkäse, Rührei, Tomate und selbstgemachter Guacamole

+ Bacon 2.00



cafebloggers\_kn  
thebreakfastclub

but first  
coffee

## MANGO UNCHAINED

14.90

Goldbraunes Brioche trifft selbstgemachte cremige Avocado-Mango-Salsa mit einem Hauch Limette und Koriander, gebratenem Halloumi mit Honig-drizzle und Spiegelei getoppt mit süß-pikanter Chili-Mayonnaise

+ Bacon 2.00



= scharf

= vegan

## POP EYE

14.90

Dreifaches Brioche goldbraun angebraten, mit selbstgemachter Trüffelmayonnaise, cremiges Spinatbett, karamellisierte Zwiebeln – getoppt mit Grana Padano, Petersilie und schwarzem Sesam

+ Bacon 2.00

EGG DROP SANDWICH 

14.90

Zwei Scheiben fluffiges Brioche, cremiges Rührei, zarter Edamer, hausgemachte fein würzige Guacamole, süß-pikante selbstgemachte Soße – getoppt mit frischer Petersilie, schwarzer Sesam und Sriracha

+ Bacon 2.00

Unsere Eier beziehen wir von  
unserem regionalen Wochenmarkt

SHAKSHUKA 

14.90

Fruchtig-würziger Tomaten-Paprika-Sugo, mit zwei pochierten Spiegeleiern – getoppt mit Feta, Sonnenblumenkernen, Petersilie, schwarzer Sesam, frischer Koriander und einer Scheibe fluffiges Bauernbrot aus der Region

+ Bacon 2.00



thebreakfastclub

cafebloggers\_kn

but first  
coffee

## HEISSES



|                                 |      |
|---------------------------------|------|
| ESPRESSO                        | 2.50 |
| ESPRESSO DOPPIO                 | 3.90 |
| ESPRESSO MACCHIATO              | 2.90 |
| KAFFEE                          | 4.20 |
| AMERICANO                       | 2.90 |
| CAPPUCCINO                      | 4.40 |
| FLAT WHITE                      | 4.60 |
| LATTE MACCHIATO                 | 4.60 |
| MILCHKAFFEE                     | 4.60 |
| HEISSE SCHOKOLADE               | 4.90 |
| WEISSE SCHOKOLADE               | 4.90 |
| KAFFEE MOCHA <b>black/white</b> | 5.20 |
| CHAI LATTE                      | 5.50 |
| DIRTY CHAI                      | 5.90 |
| DECAF KAFFEE                    | 4.50 |
| DECAF CAPPUCCINO                | 4.60 |

**Wahlweise mit Haferdrink oder laktosefreie Milch + 0.20**

## SPECIALS

|                              |      |      |
|------------------------------|------|------|
| MATCHA LATTE                 | 0,4L | 5.90 |
| ICED MATCHA LATTE            | 0,4L | 5.90 |
| ICED MANGO MATCHA LATTE      | 0,4L | 6.50 |
| ICED STRAWBERRY MATCHA LATTE | 0,4L | 6.50 |
| ICED MATCHA BANANA PUDDING   | 0,4L | 7.90 |

**Wahlweise mit Haferdrink oder laktosefreie Milch + 0.20**

GOOD  
TIMES



cafebloggers\_kn  
thebreakfastclub

but first  
coffee :)



## ERFRISCHENDES



WASSER STILL 3.50 5.20

Randegger Gourmet Naturell 0,25L 0,5L

WASSER LAUT 3.50 5.20

Randegger Gourmet Mineral 0,25L 0,5L

SODA LIMETTE-MINZE 0,4L 5.90

Sprudelwasser mit Holunderblütensirup,  
Minze, Limetten und Rohrzucker

HOMEMADE ICED TEA 0,4L 5.90

Hausgemachter Eistee mit italienischer  
Limone, Schwarztee, Minze oder mit  
mediterranem Pfirsich und spanischer Orange

FRITZ SORTIMENT 0,33L 4.20

fritz-kola: original, zuckerfrei

fritz-limo: Bio-Apfelschorle, Bio-Rhabarberschorle

ELEPHANT BAY EISTEE 0,33L 4.20

Pfirsich, Zitrone oder Mango-Ananas

ICED COFFEE 0,4L 5.90

Dalgona Coffee Cream- cremig gerührt, kalte  
Milch, Eiswürfel und gesüsst

**Wahlweise mit Haferdrink oder laktosefreie Milch + 0.20**

## SÄFTE



ORANGENSAFT 0,2L 3.50 0,4L 4.80

MULTISAFT 0,2L 3.50 0,4L 4.80

JOHANNISNEKTAR 0,2L 3.50 0,4L 4.80

MANGONEKTAR 0,2L 3.50 0,4L 4.80

MARACUJANEKTAR 0,2L 3.50 0,4L 4.80

ALS SCHORLE 0,2L 3.10 0,4L 4.20



thebreakfastclub

cafebloggers\_kn

but first  
coffee

GOOD  
TIMES

## TEE

HEISSE ZITRONE 4.90

mit frischer Zitrone

MINZTEE 4.90

mit frischer Minze

ORANGE INGWER 4.90

mit frischer Orange und Ingwer

GRÜNTEE 4.20

Bio Beuteltee



EARL GREY 4.20

Bio Beuteltee



= bio

## APERITIFS

APEROL SPRITZ 8.90

SARTI ROSA 8.90

LILLET BERRY 8.90

HUGO 8.90

FRIZZANTE SECCO 4.90



thebreakfastclub

cafebloggers\_kn

but first  
coffee

## BIER (LEIBINGER)

PILS 0,3 l 3.90

PILS alkoholfrei 0,3 l 3.80

SEERADLER 0,3 l 3.90