

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 

SWEETS

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, in Ei, Sahne, Milch und
Zimt getränkt, goldbraun angebraten - getoppt mit
frischen Früchten der Saison

Wahlweise mit Nutella oder Ahornsirup
+ beides 0.50 + Pistaziencreme 1.50

BABY, IT'S TOAST OUTSIDE

14.90

Zwei Scheiben fluffiges Brioche, in Ei, Sahne, Milch und
Zimt getränkt, goldbraun angebraten - serviert mit
warmem Apfelkompott

GOOD
TIMES


= vegan



thebreakfastclub
cafebloggers_kn

but first
coffee

BOWL

Dienstag bis Freitag
12:00 -14:30 Uhr

THE COZY ONE

16.50

Hausgemachte Avocadocream, Quinoa, goldener Kürbis aus dem Ofen, eingelegte Rote Bete, Grünkohl, gewürfelte Birnen und karamellisierte Zwiebeln.

Dazu Zitronen-Tahini-drizzle on top – cozy, hearty, wholesome



= scharf

= vegan

SALTY

AVOCADO CRUSH

12.50

Hausgemachte Avocado creme auf knusprigem Bauernbrot – getoppt mit ofengerösteten Cherrytomaten, Granatapfelkernen und Saatenmix

+ Spiegelei 2.00

+ Rührei 3.00

+ Feta 2.00

+ Bacon 2.00



Unsere Eier beziehen wir von unserem regionalen Wochenmarkt

PUMPKIN GLOW UP

14.50

Hausgemachtes Walnuss-Pesto auf knusprigem Bauernbrot mit ofengeröstetem Kürbis, Feta, einem Hauch Honig und Chili-Butter – Granatapfelkerne on top

+ Spiegelei 2.00

+ Rührei 3.00

+ Bacon 2.00



thebreakfastclub

cafebloggers_kn

BLOGGERS BAGEL

13.90

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

+ Bacon 2.00

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

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

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

+ Bacon 2.00



Unsere Eier beziehen wir von
unserem regionalen Wochenmarkt



thebreakfastclub
cafebloggers_kn

but first
coffee

CAKE

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 


= vegan

CINNAMON ROLL

4.90

Hausgemachte, fluffig-warme Zimtschnecke mit Cream
Cheese Frosting



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 black/white	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

Kokosmilch + 0.30

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

Wahlweise mit Haferdrink oder laktosefreie Milch + 0.20

Kokosmilch + 0.30



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

Verschiedene Sorten – gerne nachfragen

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
Kokosmilch + 0.30

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

GOOD
TIMES



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