

Wochenkarte

Tomatencarpaccio mit Mozzarella und Pesto 14€

★

Rindercarpaccio mit Rucola und Parmesan 16,00€

Salat mit Grillgemüse und Ziegenkäse im Knuspermantel 18€

★

Gemüsecurry mit feinem Jasminreis 18€

★

Linguine mit Featacreme und Zucchini 16€

★

Gratinierte Maishähnchenbrust mit Parmesancrème auf Ofengemüse 26€

★

Tagliatelle mit Tomatensauce und Garnelen 26€

★

Gegrillter Lachs auf Gemüseragout mit Ras el Hanout 24€

★

Rinderroulade mit Gemüse und Bratkartoffeln 28€

★

Rumpsteak mit Bratenjus und mediterranem Gemüse

32€

★

Surf and Turf - Roastbeef vom dt. Weiderind mit Garnelen, Kräuterbutter und buntem Gemüse 36€

Schokoladensoufflee 12€

★

Kaiserschmarrn 14€

★

Apfelküchlein mit Vanilleeis 14€

Klassiker

★

Penne all'arrabbiata 12€

★

Liguine Bolognese 16€

★

Spaghetti Napoli 12€

★

Currywurst mit Pommes 12€

★

Schnitzel mit Pommes 18€

★

MINA- Burger mit Pommes 18€

(wählen Sie selber aus: selbstgemachte Burgerpatties vom dt Weiderind, zartes
Hähnchenbrustfilet oder smashed Falafel)

Frühstück

Schlemmer Frühstück 15€

Brötchen / Butter / Ei / Wurstvariation / Käsevariation / Marmelade / Obst / Gemüse / Müsli
inklusive einem Heißgetränk

★

Vegetarisches Frühstück 14€

Brötchen / Butter / Ei / Käsevariation / Gemüse / Obst / Müsli
inklusive einem Heißgetränk

★

Kleines Frühstück 6,90€

Brötchen / Butter / Frischkäse

★

Französisches Frühstück 6,90€

Croissant / Butter / Marmelade

★

Frühstücksaktion:

MINA'S Frühstücksteller 13€

Brötchen / Butter / Ei / Käse / Wurstvariation und ein Heißgetränk inklusive

Omelette

-Schinken / Käse 10,90€

-Feta / Paprika 9,90€

-Tomaten / Käse 9,90€

Extras

Müsli 7€

★

Joghurt mit Obst 7€

★

Rührei 9€

Bei Fragen bezüglich Allergien und Zusatzstoffen sprechen Sie bitte das Personal an

Bagels

Tomate- Mozzarella 9€

*

Lachs/ Spiegelei 10€

*

Avocado/ Spiegelei 9€

*

Schinken/ Käse/ Spiegelei 10€

*

Frischkäse/ Tomate/ Gurken 10€

Süßes

Pancakes wahlweise mit

- Butter

- Marmelade

- Nutella

- Ahornsirup

jeweils 14€

Bowls

Bowl/ Mixsalat/ Wildreis/ Jasminreis/ Grillgemüse 14€

+ Mozzarella 3,00€

+ Feta 3,00€

+ Falafel 4,00€

+ Lachs 4,50€

+ Thunfisch 4,00€

+ gegrillte Maishähnchenbrust 4,50€

★

Beilagensalat 5€

★

Gemischter Salat 14€

★

Surf and Turf-Salat - bunter Salatteller mit Garnelen und Rinderspitzen 24€

Pinsa

Pinsa Mozzarella 12€

★

Pinsa Feta Oliven 13€

★

Pinsa Gemüse Chilli 13€

★

Pinsa Salami 14€

★

Pinsa Schinken Käse 14€

★

Pinsa Thunfisch 14€

★

Pinsa Parmaschinken Rucola Parmesan 15€

Bei Fragen bezüglich Allergien und Zusatzstoffen sprechen Sie bitte das Personal an

Warme Getränke

Espresso 3€

Kaffee 3,70€

Cappuccino 4€

Latte Macchiato 5€

Heisse Schokolade 5€

Matcha Latte 5€

Spezialgetränke

Café frappé 5€

- Caramel 5,30€

- Schoko 5,30€

- Vanille 5,30€

Chai Latte 5€

Eiskaffee 7,50€

Eisschokolade 7,50€

Tee

Assam

Grüner Tee

Kamille

Pfefferminz

Früchte

Frischer Pfefferminz- Ingwer Tee

Frischer Apfel- Zimt Tee

je 3,90€

Bei Fragen bezüglich Allergien und Zusatzstoffen sprechen Sie bitte das Personal an

Getränke

Franken Brunner Wasser naturell/ spritzig

- 0,25l 3,90€

- 0,75l 7,40€

Coca Cola 0,3l 4,60€

Coca Cola 0,5l 4,90 €

Sprite 0,3l 4,60€

Fanta 0,3l 4,60€

Colamix 0,5l 4,90€

RedBull 5€

Homemade Limos 0,3l

Ingwer/ Chia 5€

Zitrone/ Minze 5€

Holunderblüte 5€

Himbeer-Zitrone 5€

Säfte 0,25l

Orange 4,40€

Gold- Apfel naturtrüb 4,40€

Maracuja 4,40€

Rhabarber 4,40€

Johannisbeere schwarz 4,40€

Mango 4,40€

Ananas 4,40€

Alle Säfte auch als Schorle 0,4l verfügbar 5€

Bei Fragen bezüglich Allergien und Zusatzstoffen sprechen Sie bitte das Personal an

Bier

Graf Ignaz Premium Pils	3,70€
Huber Hefeweizen original	4€
Huber Hefeweizen leicht	4€
Huber Hefeweizen dunkel	4€
Huber Weisses - alkoholfrei	3,70€
HB Freisinger Urhell	4€
HB Freisinger Urhell dunkel	4€
HB Radler	4€
HB Freisinger Urhell - alkoholfrei	3,70€

Aperitif

Aperol Spritz	7,50€
Hugo	7,50€
Lillet Wildberry	7,50€
Aperol Hibiskus	7,50€
Zitrone- Ingwer Spritz	7,50€
Prosecco Hibiskus	6,50€
Limoncello Spritz	7,50€
Campari Spritz	7,50€
Sarti Spritz	7,50€

Longdrinks

Gin Tonic	11€
Jacky Cola	11€
Absolut Wodka/ Red Bull	12€

Cocktails

Mojito - Limette, Minze, Rohrzucker, Havana Rum, Soda 12€

Whiskey Sour- Jim Beam, Zitronensaft, Zuckersirup, Eggwhite 10€

Martini Sour- Martini bianco, Zitronensaft, Zuckersirup Eggwhite 10€

Sex on the beach- Wodka, Peachtree, Orangensaft, Ananasaft, Maracujasaft, Grenadine 12€

Cuba Libre - Havana Rum, Limette, Cola 11€

Zitronendaiquiri -Havana Rum, Zitronensaft, Eggwhite, Soda 10€

Espresso Martini- Wodka, Kaffelikör, Espresso, Eggwhite 12€

Caipirinha - Cachaca Pitu, Limette, Rohrzucker, Soda 12€

Negroni- Campari, Gin, Martini Rosso, Orange 12€

Alkoholfreie Cocktails

Virgin Mojito - Limette, Minze, Rohrzucker, Zitrone, Soda 8€

Fruitpunsch- Orangensaft, Maracuja, Ananas und Zitronensaft, Grenadine 8€

Shirley Temple- Ginger Ale, Grenadine, Zitronensaft, Kirsche 8€

Ipanema - Limetten, Rohrzucker, Maracujasaft, Ginger Ale, Minze 8€

Bei Fragen bezüglich Allergien und Zusatzstoffen sprechen Sie bitte das Personal an

Weine (Glas 0,2l oder Flasche 0,75l)

Weißweine

Grauer Burgunder

Schneider Pfaffmann - Pfälzer Grauburgunder - frisch und saftig mit den Aromen von Ananas, Aprikose und Mango im anregenden Geschmack. Würzig, mit Noten von Kräutern und einem Hauch Honig

- Deutschland

- trocken

7,00€ / 26,00€

★

Tribu Montahut Chardonnay

Domaine Calmel & Joseph - frisch und fruchtig mit den Aromen von Zitronen und etwas Melone. Leicht vanillige Röstaromen in feiner Mineralität

- Frankreich

- trocken

8,00€ / 26,00€

★

Bacchus Qualitätswein

Weingut Christine Pröstler - vollfruchtig und kraftvoll mit den opulenten Aromen von Holunder und Maracuja im anregenden Zitrusgeschmack. Leicht mineralisch und füllig am Gaumen

- Deutschland

- halbtrocken

9,00€ / 34,00€

★

Grüner Veltliner

Kellermeister Privat - Ried Kremser Goldberg 2021 - klassisches Fruchtbouquet und kräftiger nuancierter Geschmack. Leichte Impressionen von feiner pfeffriger Veltlinerwürze

- Österreich / Krems

- trocken

6,00€ / 24,00€

★

Sur Sur Sicilia DOC Grillo

Donnafugata - im duftigen Bukett finden wir Aromen von Pfirsich und Melone, begleitet von Noten nach Wiesenblüte und Minze. Lebendig und rund mit einer kühlen mineralischen Note

- Italien

- halbtrocken

9,00€ / 32,00€

Bei Fragen bezüglich Allergien und Zusatzstoffen sprechen Sie bitte das Personal an

Rotweine

Sankt Anna Merlot

Weingut Lergenmüller - die französische Seite der Pfalz - weich und vielschichtig mit deutlichen Noten von Pflaume präsentiert sich dieser Merlot im Glas. Körperreich mit Nuancen. Von Veilchen und Schokolade im Finale

- Deutschland
 - trocken rot
- 8,00€ / 28,00€

★

Sherezade Nero d'Avola DOP

Donnafugata - Aromen von Pflaume und Kirsche mit zarten Anklängen von schwarzem Pfeffer und Veilchen

- Italien
 - trocken rot
- 12,00€ / 42,00€

★

Capa Tempranillo Tierra de Castilla DOP

Vinnoco Export - Spaniens ganzer Stolz - saftig und vielschichtig mit den Aromen von Erdbeere, Brombeere und Backpflaume in weichem Tann. Noten von Tabak und dunkler Schokolade im rauchkräftigen Finale

- Spanien
 - trocken rot
- 8,00€ / 28,00€

★

Roséweine

„fränkische Machart“ Rotling

Winzerkeller Sommerach - eine fränkische Spezialität - süffig und vollfruchtig mit den Aromen gelber und roter Früchte umspielt er den Gaumen. Leicht würzig mit feiner Mineralität

- Deutschland
 - fruchtig rosé
- 8,00€ / 26,00€