

Fritz Speise & Getränkekarte

Saison 2026 - mit gekennzeichneten Allergenen-(Lebensmittel)

Herzlich willkommen in unserem „Fritz“

Wir freuen uns, Sie bei uns begrüßen zu dürfen und laden Sie ein, unsere Speisekarte zu entdecken. Wir legen großen Wert auf Transparenz und Gesundheit, daher werden alle Gerichte mit möglichen Allergeninformationen gekennzeichnet. Zudem bieten wir eine Vielzahl von veganen und vegetarischen Speisen an. Genießen Sie eine vielfältige Auswahl an Gerichten, die mit frischen Zutaten und viel Liebe zubereitet werden. Wir freuen uns darauf, Ihnen unvergessliche Genussmomente zu bereiten.

Guten Appetit!

Kleinigkeiten als Starter

„ASIA PURE“ 10,00 €

Sesam-Gurkensalat „Korea Style“ / Glasnudeln / Garnelen (*12 / *14 / *17 / *21)

Garten-Salat „MYKONOS“ 10,00 €  VEGGIE

Saisongemüse / Tomate / Gurke / Feta / Oliven / Zitronen-Vinaigrette (*3 / *4 / *5 / *10)

Side SALAD 7,00 €  VEGAN

bunter Blattsalat / Gurke / Tomate / Essig-Öl-Dressing (*5 / *12 / *17 / *18)


TRÜFFEL Pommes 14,00 €  VEGGIE

Oven Fries / Grana Padano / Trüffel-Mayo / Trüffel (*5 / *10 / *11)


*1 Koffein / *2 Chinin / *3 Konservierungsstoffe / *4 Farbstoffe / *5 Antioxidationsmittel / *6 Süßungsmittel / *7 Phosphat – Nitrat / *8 mit Walnussöl / *9 Glutamat / *10 Milcherzeugnisse einschließlich Laktose / *11 Eierzeugnisse / *12 glutenhaltige Getreideerzeugnisse / *13 Sellerieerzeugnisse / *14 Sesam / *15 Schalenfrüchte / *16 Erdnüsse / *17 Sojaerzeugnisse / *18 Senferzeugnisse / *19 Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Calamares) / *20 Fischerzeugnisse / *21 Krebstierzeugnisse / *22 Schwefeldioxid – Sulfite / *23 Lupinenerzeugnisse

BRUSCHETTA


je 1 Stück geröstetes Knoblauch-Ciabatta mit...

„Pomodoro“ 3,00 € 

Fleischtomaten / Basilikum / Oregano / Olivenöl (*12)

„Funghi“ 4,00 € 

Pilztatar mit Aceto Balsamico / Kräuter / Grana Padano (*5 / *10 / *12)

„Avocado“ 4,00 € 


Avocado / Kirschtomaten / Basilikum / Olivenöl (*12)

„Bruschetta Mix“ 11,00 € / 1 Stück von jeder Sorte (*10 / *12)

Unser beliebtes Landbrot

BROT & Snack 11,00 € 

großer Brotkorb / Oliven / Sour-Cream-Dip / Feta-Dip (*3 / *5 / *10 / *12 / *14)

BROTKORB: Klein 3,00 € / Groß 5,00 € (*12 / *14) 
(4 Scheiben / 8 Scheiben)

To Go Landbrot 500 g zum Mitnehmen, Stück 7,00 €

Tagesempfehlungen

Da wir unserer kreativen Küche keine Grenzen setzen möchten, können in unseren Tagesempfehlungen alle allergenen Zutaten enthalten sein. Gern geben wir Ihnen Auskunft über die verwendeten Zutaten.

*1 Koffein / *2 Chinin / *3 Konservierungsstoffe / *4 Farbstoffe / *5 Antioxidationsmittel / *6 Süßungsmittel / *7 Phosphat – Nitrat / *8 mit Walnussöl / *9 Glutamat / *10 Milcherzeugnisse einschließlich Laktose / *11 Eierzeugnisse / *12 glutenhaltige Getreideerzeugnisse / *13 Sellerieerzeugnisse / *14 Sesam / *15 Schalenfrüchte / *16 Erdnüsse / *17 Sojaerzeugnisse / *18 Senferzeugnisse / *19 Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Calamares) / *20 Fischerzeugnisse / *21 Krebstierzeugnisse / *22 Schwefeldioxid – Sulfite / *23 Lupinenerzeugnisse

Elsässer Flammkuchen

„Der Klassiker“ 12,50 € 


Rahm / Zwiebel / feine Speckwürfel (*3 / *7 / *10 / *12)


„Der Schweizer“ 14,00 € 

Rahm / Zwiebel / Speck / Emmentaler-Käse (*3 / *7 / *10 / *12)

„Der Italiener“ 21,00 € 

Rahm / Grana Padano / Sommer-Trüffel (*10 / *12)

„Der Grieche“ 16,00 € 

Rahm / Zwiebel / Spinat / Tomate / Feta (*10 / *12) 

„Der Norddeutsche“ 18,00 €

Rahm / Spinat / Lachs / Meerrettich (*10 / *12 / *20)

Flammpizza

„Flammpizza Mediterran“ 14,00 € 

Tomatensauce / Mozzarella / frische Paprikastreifen / Oliven / Tomate (*4 / *5 / *6 / *10 / *12)

„Flammpizza pikante Salami“ 17,00 € 

Tomatensauce / Mozzarella / Rucola / pikante Spianata / Grana Padano (*4 / *6 / *7 / *10 / *12)

„Flammpizza Margherita“ 12,00 € 

Tomatensauce / Mozzarella / Basilikum (*10 / *12)

*1 Koffein / *2 Chinin / *3 Konservierungsstoffe / *4 Farbstoffe / *5 Antioxidationsmittel / *6 Süßungsmittel / *7 Phosphat – Nitrat / *8 mit Walnussöl / *9 Glutamat / *10 Milcherzeugnisse einschließlich Laktose / *11 Eierzeugnisse / *12 glutenhaltige Getreideerzeugnisse / *13 Sellerieerzeugnisse / *14 Sesam / *15 Schalenfrüchte / *16 Erdnüsse / *17 Sojaerzeugnisse / *18 Senferzeugnisse / *19 Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Calamares) / *20 Fischerzeugnisse / *21 Krebstierzeugnisse / *22 Schwefeldioxid – Sulfite / *23 Lupinenerzeugnisse

Fritz Bowl's

„ORIENT Bowl“ 16,00 € 

arabisch gewürzter Couscous / Spinatsalat / gegrillte Paprika / Süßkartoffeln / Aubergine
Kichererbsen / Kirschtomaten / Granatapfel / orientalisches Joghurt-Dressing
(*10 / *11 / *12)

„ASIAN Bowl“ 16,00€ 

Sushi Reis / bunter Blattsalat / Salat-Gurke / Avocado mit Sesam / Edamame
Karottenstreifen / Sushi Ingwer / Frühlingszwiebeln / Soja-Wasabi-Dressing
(*3 / *4 / *6 / *9 / *12 / *14 / *17)

„ITALIEN Bowl“ 17,00€ 

Risoni-Nudeln mit Kräutern / Rucola-Salat / Büffel-Mozzarella-Kugeln / Kirschtomaten
Oliven-Mix / Balsamico-Pilze / Borettane-Zwiebeln / Pinienkerne / Zitronen-Oliven-Dressing
(*3 / *5 / *6 / *12 / *18)



Pimp your Bowl – Extras on Top



(nur in Verbindung mit einer Bowl möglich)

- Falafel – vegane Kichererbsenbällchen 5,00 €
- Hähnchenbrust – vom Grill 8,00 €
- Fleischküchle – aus Kalb & Rind 7,00€ (*4 / *5 / *11 / *12 / *18)
- Sesam Garnelen – asiatisch mariniert 8,00 €

*1 Koffein / *2 Chinin / *3 Konservierungsstoffe / *4 Farbstoffe / *5 Antioxidationsmittel / *6 Süßungsmittel / *7 Phosphat – Nitrat /
*8 mit Walnussöl / *9 Glutamat / *10 Milcherzeugnisse einschließlich Laktose / *11 Eierzeugnisse / *12 glutenhaltige Getreideerzeugnisse /
*13 Sellerieerzeugnisse / *14 Sesam / *15 Schalenfrüchte / *16 Erdnüsse / *17 Sojaerzeugnisse / *18 Senferzeugnisse /
*19 Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Calamares) / *20 Fischerzeugnisse / *21 Krebstierzeugnisse
*22 Schwefeldioxid – Sulfite / *23 Lupinenerzeugnisse


Schwäbische Klassiker

„Schwäbische TAPAS“ 18,00 €  (*5/*6/*7/*10/*11/*12/*14/*18)
schwäbischer Kartoffelsalat / Schweizer Wurstsalat / hausgemachte Fleischküchle
Alb-Linsensalat / gebratene Maultaschen mit Ei / 4 Scheiben Landbrot


„Allgäuer KÄSESPÄTZLE“ 14,00 €  (*10/*11/*12)
cremige Käsespätzle mit Allgäuer Bergkäse überbacken im Pfännle serviert mit Röstzwiebel
dazu Beilagen SALAT 7,00 €  (*5/*12/*17/*18)
bunter Blattsalat / Gurke / Tomate / Essig-Öl-Dressing

Schwäbischer ZWIEBELROSTBRATEN 31,00 € (*4/*10/*11/*12/*13/*22)
180 g Rinderrückensteak mit Trollinger-Schmorzwiebeln
Bratensoße / Saisongemüse / hausgemachten Spätzle

„Wirtshaus GULASCH“ 24,00 € (*4/*10/*11/*12/*13)
herzhaft pikantes Rindergulasch mit Dunkelbier-Soße
Zwiebel / Wurzelgemüse / Champignons / Bandnudeln


Metzger MAULTASCHEN 11,00 €  (*5/*10/*11/*12/*17/*18)
2 Stück mit Zwiebeln geschmelzten Maultaschen
schwäbischer Kartoffelsalat / grünes Salatbouquet

unser Brotzeit Klassiker

WURSTSALAT 10,00 €  (*5/*6/*7/*12/*14/*18)
Lyoner-Streifen / Zwiebeln / Essiggurken / Schnittlauch
Wurstsalat-Dressing / 3 Scheiben Landbrot


als Schweizer Wurstsalat mit Emmentaler Käse 11,00 €
(*5/*6/*7/*10/*12/*14/*18)

als Schwäbischer Wurstsalat mit Schwarzwurst 11,00 € 
(*5/*6/*7/*12/*14/*18)

oder MIX-Wurstsalat mit Emmentaler Käse und Schwarzwurst 12,00 € 
(*5/*6/*7/*10/*12/*14/*18)

*1 Koffein / *2 Chinin / *3 Konservierungsstoffe / *4 Farbstoffe / *5 Antioxidationsmittel / *6 Süßungsmittel / *7 Phosphat – Nitrat /
*8 mit Walnussöl / *9 Glutamat / *10 Milcherzeugnisse einschließlich Laktose / *11 Eierzeugnisse / *12 glutenhaltige Getreideerzeugnisse /
*13 Sellerieerzeugnisse / *14 Sesam / *15 Schalenfrüchte / *16 Erdnüsse / *17 Sojaerzeugnisse / *18 Senferzeugnisse /
*19 Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Calamares) / *20 Fischerzeugnisse / *21 Krebstierzeugnisse
*22 Schwefeldioxid – Sulfite / *23 Lupinenerzeugnisse

Signature Gerichte

„MASAMAN Curry“ 16,00€  (*13 / *14 / *16)

Süßkartoffel / Karotte / Wilder Brokkoli / Ingwer / Kokosmilch / Erdnüsse / Basmatireis

„Mach mehr draus!“ + Hähnchenbrust 8,00 €

Hähnchenbrust vom Grill 24,00 € (*10)

Feta-Joghurt-Dip / Peperonata / Rosmarinkartoffeln

„Fritz“ CHEESEBURGER 19,00 € (*5 / *6 / *10 / *11 / *12 / *18)

150g Rindfleisch-Patty mit Chesterkäse / Brioche-Bun

Burgersoße / Fleischtomate / Zwiebeln / Salat

mit Oven Fries & Chipotle-Dip (*5 / *6 / *10 / *11)

oder TRÜFFEL-Fries + 5,00 € (*5 / *11)

„Fritz“ KALBSBRATWURST 16,00 € (*7 / *10 / *11 / *18)

Herzhafte gegrillte Bratwurst „Thüringer Art“

aus 100% Kalbsfleisch hergestellt in Pfullingen

Senf-Dip / cremiger Spritzkrautsalat / Oven Fries

LACHS im Buchenholz gegrillt 27,00 € (*5 / *6 / *10 / *18 / *20)

lauwarmer Gemüsesalat mit Zitronen-Vinaigrette / Sour-Creme-Dip / Rosmarinkartoffeln

„Pasta GARNELE“ 19,00 € (*10 / *11 / *12 / *22)

Orecchiette / Garnelen / Kräuterbutter / Knobli

Kirschtomaten / Frühlingszwiebeln / Grana Padano

T-BONE-STEAK 45,00 € (*5 / *10 / *12 / *17 / *18)


500g Dry Aged Rinderrücken-Steak


mit Knochen und Filetanteil vom Weiderind


Kräuterbutter / bunter Blattsalat / Oven Fries

*1 Koffein / *2 Chinin / *3 Konservierungsstoffe / *4 Farbstoffe / *5 Antioxidationsmittel / *6 Süßungsmittel / *7 Phosphat – Nitrat / *8 mit Walnussöl / *9 Glutamat / *10 Milcherzeugnisse einschließlich Laktose / *11 Eierzeugnisse / *12 glutenhaltige Getreideerzeugnisse / *13 Sellerieerzeugnisse / *14 Sesam / *15 Schalenfrüchte / *16 Erdnüsse / *17 Sojaerzeugnisse / *18 Senferzeugnisse / *19 Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Calamares) / *20 Fischerzeugnisse / *21 Krebstierzeugnisse / *22 Schwefeldioxid – Sulfite / *23 Lupinenerzeugnisse

Für unsere kleinen Stars

Kid's Flamppizza 8,00 €  (*10 / *13 / *12)
kleiner Flammkuchenteig / Tomatensoße / Mozzarella

Kid's Flammkuchen 8,00 €  (*3 / *7 / *10 / *12)
kleiner Flammkuchenteig / Rahm / Speck / Käse

Kid's Maultasche 8,00 €  (*5 / *10 / *11 / *12 / *18)
1 Stück Maultasche mit schwäbischem Kartoffelsalat

„Keine AHNUNG“ = POMMES 7,00 €

Portion Oven Fries (Pommes) / Ketchup (*5) / Mayo (*5 / *11)

„Weiß NICHT“ = SPÄTZLE mit Soß 7,00 € (*4 / *10 / *11 / *12)

Portion hausgemachter Spätzle mit Rahmsauce

PIMP IT

+ 1 Paar Wienerle 4,00 € (*7) 

+ Fleischküchle 7,00 € (*4 / *5 / *10 / *11 / *12 / *18)

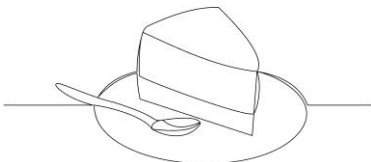
+ Hähnchenbrust 8,00 €

Blechkuchen - selbst gebacken

Fragen Sie nach unseren aktuellen Sorten!

Stück Kuchen / 4,50 € (*10 / *11 / *12 / *15)

Portion Schlagsahne / 1,00 € (*10)



*1 Koffein / *2 Chinin / *3 Konservierungsstoffe / *4 Farbstoffe / *5 Antioxidationsmittel / *6 Süßungsmittel / *7 Phosphat – Nitrat / *8 mit Walnussöl / *9 Glutamat / *10 Milcherzeugnisse einschließlich Laktose / *11 Eierzeugnisse / *12 glutenhaltige Getreideerzeugnisse / *13 Sellerieerzeugnisse / *14 Sesam / *15 Schalenfrüchte / *16 Erdnüsse / *17 Sojaerzeugnisse / *18 Senferzeugnisse / *19 Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Calamares) / *20 Fischerzeugnisse / *21 Krebstierzeugnisse / *22 Schwefeldioxid – Sulfit / *23 Lupinenerzeugnisse

Fritz Dessert

„Griechischer JOGHURT 2.0“ 8,00 € (*10 / *11 / *12 / *15)

Melone / Joghurteis / Honig-Joghurtschaum / Nuss

„MUMBAI Sunset“ 6,00 € 

Chia-Kokosmilch-Pudding / Mango Sorbet

„CHOCOLAT CAKE“ 7,00 € (*10 / *11)

lauwarmer fluffiger Schokoladenriegel / Zartbitter Schokolagenglasur / Vanilleeis / Beeren

„AFFOGATO“ 5,00 € (*1 / *4 / *10 / *11 / *15 / *16 / *17)

frisch gebrühter Espresso / 1 Kugel Vanilleeis

Eismanufaktur aus Pfullingen

unsere Sorten

Vanille-, Schokolade-, Erdbeer- & Joghurt- Eis
(*4/*10/*11/*15/*16/*17); (*6 / *10 / *17); (*4/*6 / *17); (*6 *10)



je Kugel mit Eiswaffel(*10 / *11 / *12) / 2,50 €

Portion Schlagsahne (*10) / 1,00 €

Baileys (*10) oder Eierlikör(*10 / *11) (2cl) / 3,00 €

Eis-Café - Vanilleeis, gekühlter Kaffee & Sahne 7,50 € (*1 / *4 / *10 / *11 / *12 / *15 / *16 / *17)

Eis-Schoki - Schokoladeneis, kalter Kakao & Sahne 7,50 € (*6 / *10 / *11 / *12 / *17)

*1 Koffein / *2 Chinin / *3 Konservierungsstoffe / *4 Farbstoffe / *5 Antioxidationsmittel / *6 Süßungsmittel / *7 Phosphat – Nitrat / *8 mit Walnussöl / *9 Glutamat / *10 Milcherzeugnisse einschließlich Laktose / *11 Eierzeugnisse / *12 glutenhaltige Getreideerzeugnisse / *13 Sellerieerzeugnisse / *14 Sesam / *15 Schalenfrüchte / *16 Erdnüsse / *17 Sojaerzeugnisse / *18 Senferzeugnisse / *19 Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Calamares) / *20 Fischerzeugnisse / *21 Krebstiererzeugnisse / *22 Schwefeldioxid – Sulfite / *23 Lupinenerzeugnisse

Aperitif – Schön das Sie da sind!

Aperol ,Sprizz' / Aperol, Soda, Prosecco (*4 / *12)	0,2 l / 8,00 €
Limoncello ,Tonic' / Limoncello, Schweppes Tonic & Rosmarin (*2 *4 *12)	0,2 l / 8,00 €
,Emilia'- Special Summer Drink (*4 / *12) Prosecco / Soda / Maracujanektar / Sarti / Zitronenmelisse	0,2 l / 8,00 €
,Hugo' / Prosecco, Holundersirup, Soda & Minze (*12 / *22)	0,2 l / 8,00 €

Kessler Sekt Rosé (*22) Deutschlands älteste Sektkellerei in Esslingen	0,1 l / 6,00 €
Prosecco Live Brune S (*22)	0,1 l / 6,00 €
Prosecco Live Brune S Schorle (*22)	0,2 l / 6,50 €

Martini bianco / rosso (*3 / *6 / *22)	5cl / 6,00 €
Campari Bitter Soda	0,2 l / 6,00 €
Campari Bitter Orange (*4)	0,2 l / 7,00 €

Alkoholfrei Aperitif

San Pellegrino Sanbittér / on the Rock (*10 / *22)	0,1 l / 4,50 €
San Pellegrino Sanbittér / Orange (*10 / *22)	0,2 l / 6,00 €
,Hugo Alkoholfrei' (*4 / *6 / *12) Schweppes Ginger Ale, Holundersirup, Soda & Minze	0,2 l / 6,50 €

*1 Koffein / *2 Chinin / *3 Konservierungsstoffe / *4 Farbstoffe / *5 Antioxidationsmittel / *6 Süßungsmittel / *7 Phosphat – Nitrat / *8 mit Walnussöl / *9 Glutamat / *10 Milcherzeugnisse einschließlich Laktose / *11 Eierzeugnisse / *12 glutenhaltige Getreideerzeugnisse / *13 Sellerieerzeugnisse / *14 Sesam / *15 Schalenfrüchte / *16 Erdnüsse / *17 Sojaerzeugnisse / *18 Senferzeugnisse / *19 Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Calamares) / *20 Fischerzeugnisse / *21 Krebstierzeugnisse / *22 Schwefeldioxid – Sulfite / *23 Lupinenerzeugnisse

Unsere Biere vom Fass

Biere aus der Brauerei Berg in Ehingen/Berg

Berg „Original Hell“ (*12)
Berg „Jubelbier“ Naturtrüb (*12)
Berg „Pils“ (*12)
Berg „Hefeweizen“ (*12)



0,5l / 5,00 €
0,3l / 4,50 €
0,3l / 4,50 €
0,5l / 5,00 €

Flaschenbiere

Berg „Kristallweizen“ (*12)
Berg „Weizen Alkoholfrei“ (*12)
Bitburger 0,0% Alkoholfrei (*12)

0,5l / 5,00 €
0,5l / 5,00 €
0,33l / 4,50 €

Offener Wein - Weißwein

Riesling trocken, Q.b.A. / Württemberg (*22)
Sauvignon Blanc, Touraine / Frankreich (*22)
Verdejo DOP Torres, Rueda / Spanien (*22)

0,2l / 5,50 €
0,2l / 8,00 €
0,2l / 8,00 €

Roséwein

Weißherbst Schwarzes Riesling, Q.b.A. / Württemberg (*22)
Fortant de France Merlot Rosé, Languedoc, Frankreich (*22)
Spier Discover Rosé, W.O. Stellenbosch, Südafrika (*22)

0,2l / 5,50 €
0,2l / 8,00 €
0,2l / 8,00 €

Rotwein

Trollinger Lemberger, Q.b.A. / Württemberg (*22)
Gerard Bertrand, Cabernet Sauvignon / Frankreich (*22)
Primitivo Itinera, Salento / Italien (*22)

0,2l / 8,00 €
0,2l / 8,00 €
0,2l / 8,00 €

Weinschorle - weiß / rot / rosé (*22)

0,2l / 5,00 €

*1 Koffein / *2 Chinin / *3 Konservierungsstoffe / *4 Farbstoffe / *5 Antioxidationsmittel / *6 Süßungsmittel / *7 Phosphat – Nitrat /
*8 mit Walnussöl / *9 Glutamat / *10 Milcherzeugnisse einschließlich Laktose / *11 Eierzeugnisse / *12 glutenhaltige Getreideerzeugnisse /
*13 Sellerieerzeugnisse / *14 Sesam / *15 Schalenfrüchte / *16 Erdnüsse / *17 Sojaerzeugnisse / *18 Senferzeugnisse /
*19 Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Calamares) / *20 Fischerzeugnisse / *21 Krebstierzeugnisse
*22 Schwefeldioxid – Sulfite / *23 Lupinenerzeugnisse

Alkoholfreie Getränke

Tafelwasser classic / still		Glas / 0,3l / 2,50 €
KARAFFE „Wasser“ Tafelwasser mit Kohlensäure versetzt		Karaffe/ 1l / 6,50 €
Taunusquelle - medium		Flasche / 0,75l / 7,50 €
Taunusquelle - naturelle		Flasche / 0,75l / 7,50 €

„HAUS LIMONADE“ fruchtig, sauer, süß und erfrischend lecker		Glas / 0,3l / 5,00 €
Rhabarberlimo		Flasche / 0,33l / 4,50 €
ICE TEA Peach (*5 / *6)		Flasche / 0,33l / 4,50 €

Saftschorle		Glas / 0,3l / 3,50 €
Apfel-, Orange-, Johannisbeersaft, Maracujanektar oder Holunderblütensirup		
Saft Pur		Glas / 0,3l / 3,50 €
Apfel, Orange, Johannisbeere, Maracuja		
Coca-Cola / Coca-Cola Zero / Fanta / Spezi	<i>The Coca-Cola Company</i>	Glas / 0,3l / 3,50 €
(*1 / *4 / *6)	/ (*1 / *4 / *6)	/ (*4 / *6) / (*1 / *4 / *6)

Bitter Lemon (*2 / *5 / *6)		Flasche / 0,2 l / 3,50 €
Tonic Water (*2 / *5 / *6)		Flasche / 0,2 l / 3,50 €

Heißgetränke von Giulio Caffè / Bio-Tee von Samov

Tasse Kaffee (*1)	3,00 €	Pfefferminz - Master Mint	3,50 €
Cappuccino (*1 / *10)	4,00 €	Früchte - Maybe Baby	3,50 €
Espresso (*1)	2,50 €	Kamille - Smooth Operator	3,50 €
heiße Schokolade (*10)	4,00 €	Kräuter - Space Cookie	3,50 €
heiße Schokolade mit Sahne (*10)	4,50 €	Grüner Tee - Low Rider (*1)	3,50 €
		Schwarzer Tee - High Darling (*1)	3,50 €

auch mit laktosefreier Milch möglich + 0,50 €

*1 Koffein / *2 Chinin / *3 Konservierungsstoffe / *4 Farbstoffe / *5 Antioxidationsmittel / *6 Süßungsmittel / *7 Phosphat – Nitrat / *8 mit Walnussöl / *9 Glutamat / *10 Milcherzeugnisse einschließlich Laktose / *11 Eierzeugnisse / *12 glutenhaltige Getreideerzeugnisse / *13 Sellerieerzeugnisse / *14 Sesam / *15 Schalenfrüchte / *16 Erdnüsse / *17 Sojaerzeugnisse / *18 Senferzeugnisse / *19 Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Calamares) / *20 Fischerzeugnisse / *21 Krebstierzeugnisse / *22 Schwefeldioxid – Sulfite / *23 Lupinenerzeugnisse