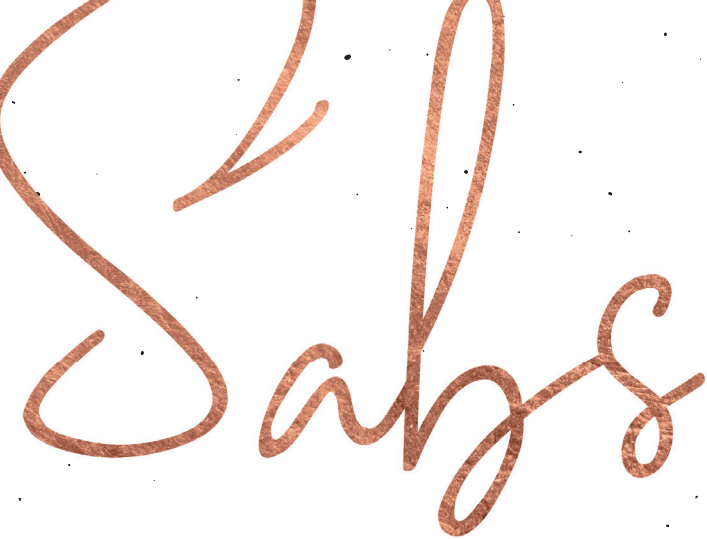




Mi - Fr 8.30 - 12.00 Uhr
Sa & So 9.00 - 12.00 Uhr

Breakfast

Crunchy Fruit Bowl  12,90
Hausgemachtes Granola mit cremigen griechischem Joghurt, frischem Obst und Honig (auch vegan mit Kokosjoghurt möglich)
Mach sie dir noch besser: 2,10

+ Glutenfrei	+ Nussmix
+ Schokodrops	+ Erdnussmus

Frisch gepresster Orangensaft 4,50

Obstsalat frisch geschnitten 4,90

Pink Raspberry Bowl oder Acai Bowl  14,90
Crunch, Smoothie, Obst, Mandelmus, Chiasamen, Kokosflocken und Granola
Mach sie dir noch besser: 2,10

+ Glutenfrei	+ Nussmix
+ Schokodrops	+ Erdnussmus

Brunch

Lachs-Bagel 14,90
Ruccola, Räucherlachs, Curry-Dattel-Aufstrich, Gurke, Greens

Avocado Bread   12,90
Cremige Avocadocreme, Limettensaft, Ruccola, Kirschtomaten, #homemade Avocado-Gewürz
Auf geröstetem Brot dazu wahlweise:

+ Räucherlachs	4,90	+ Spiegelei	2,20
+ knuspr. Baconstreifen	3,90	+ Feta	3,00
+ Burrata	4,50		

Breakfast Tapas

Mini Acai Bowl 6,90
Crunch, Smoothie, Obst, Mandelmus, Granola

Mini Crunchy Fruit Bowl 6,90
Crunch, Obst, griechischer Joghurt, Honig

Avocadobrot 6,90
Avocadocreme; Tomaten, #homemade Avocado-Gewürz, Ruccola

Mini Brioche 6,90
Knusprig geröstetes Brioche, Rührei, knuspr. Baconstreifen, Cheddar, Tomaten, Special-Sauce

Mini Croissant gegrillt 6,90
1) Sabselade, Vanillecreme, Beeren, Mandelsplitter
2) Avocadocreme, Avocadogewürz, Räucherlachs, Ruccola

3 Stück 16,00

Warmes

Warmes Rührei oder Spiegelei 
mit Brot, aus 2 Eiern (Zusser Weidehuhn) 7,10
mit Brot, aus 3 Eiern (Zusser Weidehuhn) 8,40

+ Räucherlachs	4,90	+ Feta, Tomaten	3,50
+ knuspr. Baconstreifen	3,90	+ Avocadocreme	4,50
+ hausgem. Pesto	2,90		

Brioche Classic 15,90
Knusprig geröstet und üppig belegtes Brioche, Rührei, knuspr. Baconstreifen, Cheddar, Tomaten, Special-Sauce

Warmes Bananenbrot  8,90
mit Erdnussmus, Mandelsplitter und Banane

Pancakes

 frisch & fluffig (kleine Wartezeit)

Lotuscreme & Crumble 11,90
Blaubeeren- & Ahornsirup 10,90
Nutella & Erdbeere 11,90
Rührei, Bacon, BBQ-Sauce 14,90

Viele Gerichte sind vegetarisch oder vegan möglich!

einmal umblättern bitte

Breakfast

Cheese & Shine 15,90

Feine Käseauswahl, Feigensenf, Frischkäse, #Sabselade, Smoothie Shot, Brotkorb (glutenfrei), süße Überraschung, Trauben

+ Frühstücksei	1,80	+ Avocadocreme	4,50
+ kl. Obstsalat	3,60		

Frühstücksglück 16,50

Italienische Salami, Schinken, Käse, Curry-Dattel-Aufstrich, #Sabselade, Butter, Brotkorb (glutenfrei), herzhaft, klassisch und immer eine gute Wahl

+ Frühstücksei	1,80	+ Avocadocreme	4,50
----------------	------	----------------	------

Breakfast at Tiffany's (für 2 Pers.) 37,90

Feine Wurst- und Käseauswahl (Schönegger Käsealm), Räucherlachs mit Sahne-Meerrettich, hausgemachte Aufstriche, Nougat, #Sabselade, Obst, Gemüse, 2x Mini-Müsli mit Joghurt, Brotkorb (glutenfrei) mit homemade Dinkelvollkornbrot, 2 Frühstückseier (Rührei/Spiegelei + 1€), 2 Gläser Prosecco und/oder O-Saft

jede weitere Person 17,00



...perfekt für Ihren Geburtstags-Brunch
im Sabs! Sprechen Sie uns gerne an!

Simply Vegan 15,90

Hausgemachte vegane Aufstriche, Brotauswahl, Marmelade, Ingwer Shot, Smoothie Shot, 2 Mini Bowl, Obst und Gemüse

Extras

Frühstücksei	1,80
Portion Curry Dattel Dip	3,00
Portion Frischkäse	2,50
Portion Avocadocreme	4,50
Brotkorb	4,50
Brotkorb Glutenfrei	5,90
#Sabselade	2,00
Nutella	2,00
Portion Butter	2,00
Portion Lachs	4,90

Du planst ein EVENT

und bist noch auf der Suche nach der richtigen
Location oder deinem Catering?

Geburtstagsfeier
Taufe / Kommunion
Firmenfeier
Firmenevent

Wir sind die
perfekte Lösung!

Brunch

Brunch im Herzen von Horgau

Unser Cafe bietet den perfekten Rahmen für eure
Feier. Mit liebevoll gedeckten Tischen und vielen
Köstlichkeiten könnt ihr entspannt genießen.

Inklusive

Speisen

Hausgemachte Aufstriche
Käseauswahl mit Chutney
Salami- & Schinkenauswahl
Räucherlachs mit Sahnemeerrettich
Marmelade & Butter
Dinkelbaguette & Brotkorb (glutenfrei)
Obst- & Gemüse-Garnitur
Mini-Kuchen
Warme Hauptspeise
Pancakes (Blaubeeren oder Nutella)
Obstsalat oder Pink Raspberry Bowl
Rührei

Getränke

1 Glas frisch gepresster O-Saft pro Person
Wasser (mit/ohne Kohlensäure) unbegrenzt

Details

Mindestbuchung: 8 Personen
Preis: 34,90 € pro Person
0-4 Jahre frei, 5-9 Jahre 11,90 pro Person, 1x Heiß-
getränk

Lasst uns eure Feier unvergesslich machen!

Coffee

	S	L
Espresso	2,40	3,60
Macchiato	2,60	3,90
Cappuccino	3,60	4,70
Latte macchiato		4,90
(0,3l Milch + Espresso Shot)		
Flat White	4,60	
Milchkaffee		4,60
Cafe Crema		4,50
Filterkaffee	3,50	

In New York ist es üblich, dass die Tasse Filterkaffe - zum Frühstück - immer wieder aufgefüllt wird. Bei mir auch!

Flavour Extra:	0,20
Caramel Kokos Macadamia Vanille	0,90
Unsere Milchalternativen:	0,50
Mandel Hafer Kokos	

Chai Latte mit homemade Sirup 4,90

Dirty Chai mit Espresso Shot 6,40

PINK Superfruit Latte (hot/cold)	4,50
Golden Latte (hot/cold)	4,50
Cinnamon Bun Latte (hot/cold)	4,50
GREEN Matcha Latte (hot/cold)	4,80
Mango Matcha	5,20
Strawberry Matcha	5,20
Lawendel Matcha	5,20
Dark or White hot Chocolate	4,50
+ Sahne	0,50
+ Baileys	2,00
+ extra Shot Espresso	1,50
+ Marshmallows	0,50

Tea

Früchtetee	Pfefferminze
Grüner Tee / Jasmin	Earl Grey
Heiße Zitrone Ingwer Orange	

Chai Tee 4,50
mit homemade Sirup und Milch

Juicy and Soft

Soft pur	0,2 l	3,90
Ingwershot		3,00
frisch gepresster Orangensaft	0,2 l	4,50
Saftschorle	0,4 l	4,60
Apfel, Johannisbeere, Orange, Maracuja		
Spezi	0,33 l	4,10
Coca Cola / light	0,33 l	4,10

Homemade Lemonades 0,45 l

Lemon	4,50	Gurke-Minze-Zitrone	4,50
Himbeer-Rosmarin	4,50	Ice Tea	4,50
Tropical Summer	4,50		

Unser Hausbrunnen 0,4/1,0l 3,30/4,90

Tafelwasser still oder sprudelig

Horgauer Wasser wird gefiltert & frisch gezapft

Aperitif

Aperol Sprizz 7,60

Aperol, Soda, Prosecco, Orange

Hugo Sprizz 6,60

Holunderblütensirup, Prosecco, Soda

Sarti Sprizz 7,60

Sarti Rosa, Prosecco, Soda

Himbeer Rosmarin Sprizz 8,60

Himbeeren, Rosmarin, Soda, Prosecco

Volee (auch Alkoholfrei möglich) 8,90

Grapefruit, Holunderblüte, Bergpfirsich, Chardonnay Trauben, Prosecco

Valdo Prosecco 0,1/0,75 l 4,20/19,90

Wein Sprizzer Weiß 0,4 l 6,60

Schwarzbräu 0,33l

Lammsbräu 0,33l

Natur Radler 3,50

Alkoholfreies Helles 3,50

Marie Hausbrendl 3,50

Alkoholfreies Radler 3,50

Weizen Hell / alkoholfrei 3,80

Kaffee - Röster des Jahres

Unser Kaffee stammt von der Wildcafe Rösterei in Garmisch-Partenkirchen - Röster des Jahres 2023. Jede Bohne wird mit Liebe und handwerklicher Perfektion geröstet, damit Sie bei uns Tasse für Tasse besten Geschmack genießen.

Hausgemachte Limonaden

Frisch, fruchtig, einzigartig: Unsere Limonaden werden mit selbstgemachten Sirups zubereitet - aus echten Früchten, frischen Kräutern und ganz ohne künstliche Zusätze. Sorten: Lemon | Himbeer-Rosmarin | Ingwer 'die Inge'

Hausgemachter Eistee

Unser Eistee wird täglich frisch aufgebraut und mit hausgemachtem Sirup verfeinert - erfrischend, aromatisch und genau das Richtige an warmen Tagen.