



cafē

Z A N E T T A



Folge uns und
teile dein Erlebnis

MI – SO 09:00 – 17:00
MO & DI RUHETAG

NEUMANNSTRASSE 28
90763 FÜRTH

Bitte an der Kasse zahlen

GETRÄNKE

KAFFEESPEZIALITÄTEN AUS EIGENER RÖSTUNG & GASTBOHNEN AUS DER REGION

Espresso (einfach / doppelt)	2,9	3,9
Espresso Macchiato (einfach / doppelt)	3,2	4,2
Cappuccino (klein / groß)	4,2	5,2
Milchkaffee	4,8	
Flat White	4,8	
Americano	4,6	

HEISSE SCHOKOLADE

Heiße Schokolade hell	5,5
Heiße Schokolade dunkel	5,5
Mit Sahne	6,5
Sahne und Karamell	6,9

MILCH- ALTERNATIVEN

Kokosmilch + 0,50
Hafermilch + 0,50

HERBST/ WINTER SPECIALS

Heißer Apfel	5,5
Heißer Aperol	5,5
Pistazien Matcha Latte	5,9
Cinnamon Latte	5,9
Toasted Marshmallow Latte	5,9

ZANETTA SPECIALS

Matcha Latte (hot/iced)	5,5
Erdbeer Matcha (hot/iced)	5,9
Mango Matcha (hot/iced)	5,9
Cold Brew	5,5
Cold Brew Lavendel	5,9
Cold Brew Lemonade	5,9
Pink Pitaya Smoothie (Drachenfrucht, Mango, Banane, Passionsfrucht)	7,9
Blue Cloud Smoothie (Banane , Pfirsich , Kokosmilch, blaue Spirulina)	7,9

LATTE

Latte Macchiato	5,0
Lavendel Latte	5,5
Karamell Latte	5,5
Pistazien Latte	5,9
Chai Latte (Matcha / Spice / Vanille)	5,5
Dirty Chai	5,9
Matcha Latte	5,5
Pink Superfood	5,5
Goldene Milch	5,5
+ Shot Espresso	1,5

Drink des Monats

(wechselnd - spricht uns gerne an)

TEE

Frischer Ingwer Zitrone Minztee	5,5
Tee im Beutel	4,5
Schwarz / Grün / Frucht / Kamille / Chai / Rooibos / Minze / etc.	

HOMEMADE LIMOS

Holunder Minze	5,9
Gurke Ingwer Kiwi	5,9
Pink Maracuja	5,9
Tropical	5,9

HOMEMADE ICETEA

Pfirsich Rosmarin	5,9
Rote Früchte	5,9
Grüntee Limette Minze	5,9

SPRITZ & CO.

Glas Sekt	5,2
Mimosa (Ananas / Orange)	5,2
Lillet Wildberry	8,9
Limoncello Spritz	8,9
Hugo	8,9
Gin Tonic	9,5
Espresso Martini	10,5

SOFTDRINKS

Wasser still / spritzig	0,3l	3,9
fritz-kola / light	0,33l	4,2
Saft	0,2l	3,9
Saftschorle	0,3l	4,2

unsere Säfte: Pretzfelder Apfel, Orange,
Traube, Pretzfelder Johannisbeere,
Mango, Maracuja

BIER

Grüner Helles	4,5
Schanzenbräu Rotbier	4,5
Alkoholfreies Zirndorfer Landbier	4,5



Folge uns und
teile dein Erlebnis

FRÜHSTÜCK

ALL DAY LONG

GEGRILLTES SCHINKEN KÄSE SANDWICH

10,5

Sauerteigbrot, Prosciutto, Käse, Honey Mustard
Sauce & Chili Mayo

Vegetarisch möglich

GEGRILLTES ANTIPASTI SANDWICH

11,5

Sauerteigbrot, gegrillte Paprika-Creme,
Antipasti & Rucola **Vegan möglich**

VEGANES GRILLED CHEESE SANDWICH

11,5

Sauerteigbrot, veganer Käse & gegrillter
Paprika-Aufstrich **Vegan möglich**

MIETE UNSERE
RÄUMLICHKEITEN
MO-SO, 24/7

Ob Firmenfeier,
Hochzeit, Geburtstag
oder Babyshower,
kontaktiere uns!

FRÜHSTÜCK

HERZHAFT - BIS 13 UHR

AVOCADOBROT MIT POCHIERTEN EIERN

14,9

geröstetes Sauerteigbrot, Avocadocreme, 2 Eier,
Chipotle Hollandaise Sauce, Limetten Vinaigrette

Vegan möglich & glutenfrei möglich

ADD-ONS

+ Räucherlachs	4,7
+ Gegrillter Halloumi	4,5
+ Bacon	4,5
+ Räuchertofu	4,3
+ Glutenfreies Brot	2,0

TÜRKISH EGGS

14,5

2 pochierte Eier, würziger griechischer
Joghurt, hausgemachtes Paprikaöl, Dukkah,
geröstetes Sauerteigbrot, frische Petersilie

Glutenfrei möglich

EGG BENEDICT

14,5

Toast, zwei pochierte Eier, Zitronen Pfeffer-
Schinken, Sauce Hollandaise.

FRÜHSTÜCK

HERZHAFT - BIS 13 UHR

SCHLEMMERFRÜHSTÜCK EMPFEHLUNG FÜR FEIERN



24

ab 6 Personen

Étagère Deluxe: feine Auswahl an Weich- und Hartkäse, Wurstvariationen, u.a. Zitronen Pfefferschinken & Fenchelsalami, gekochtes Ei, Marmelade, Butter, drei hausgemachte Aufstriche, frisches Obst & Gemüse, Brotkorb, auch als **vegetarisch/ vegane/ glutenfreie** Option oder mit Putenbrust möglich! Inkl. Antipasti, Kuchen, Rührei, Glas Sekt.

FRÜHSTÜCKSSPECIALS & BROT DES MONATS

wechselnd

Schaut auf unsere Tafel oder fragt nach unseren köstlichen Kreationen für diesen Monat.

FRÜHSTÜCK

SÜSS - BIS 13 UHR

PANCAKES LOTUS

12,9

3 hausgemachte Pancakes mit Lotuscreme, salted Caramel, frischen Früchten und Biscoff Crumble

PANCAKES PISTAZIE

13,9

3 hausgemachte Pancakes mit Pistaziencreme, frischen Früchten und Cranberry Crumble

FRÜHSTÜCK

S Ü S S - B I S 13 U H R

SMOOTHIE BOWLS

Unsere Smoothie Bowls werden mit hausgemachtem Granola, frischem Obst, Kokoschips und Chiasamen garniert

ACAI BOWL

14,9

Banane, Erdbeere, Blaubeere,
Acaipüree, Dattelpüree

PASSIONFRUIT BOWL

14,9

Banane, Passionsfrucht, Mango, Pfirsich,
Dattelpüree, Kokosmilch

BALI BOWL

14,9

Banane, Mango, Ananas, Kokosmilch,
Pfirsich, blaue Spirulina

MÜSLIBOWL MIT OBST

11,9

Griechischer Joghurt, hausgemachtes vegan 12,9
Nussgranola & frisches Obst. **Vegan & glutenfrei möglich**

ADD ONS

Erdnussmus 1,8 

Lotuscreme, Nougatcreme 1,8

Pistaziencreme 2,4

FRÜHSTÜCK

SÜSS - BIS 13 UHR

SCHOKO BROWNIE

7,9

mit hausgemachter Beerensauce,
Schokosauce & frische Früchten

WARMES BANANENBROT

7,9

mit Erdnussauce, gerösteten Walnüssen
& frischen Früchten

CROISSANT (NUR SA & SO)

pur oder

3,5

mit Nuss Nougat Creme

5,5

oder mit Butter & Marmelade

5,5

*Auch unsere liebevoll zubereiteten
Speisen und Getränke enthalten
Allergene. Sprecht uns an.*

ÉTAGÈREN

BIS 13 UHR

ÉTAGÈRE KLASSISCH

pro Person 17

für 2 oder 3 Personen

feine Auswahl an Weich- und Hartkäse,
Wurstvariationen, u.a. Zitronen
Pfefferschinken & Fenchelsalami, Ei,
Marmelade, Butter, 3 hausgemachte
Aufstriche, frisches Obst & Gemüse, Brotkorb,
auch als **vegetarische/ glutenfreie Option**
oder mit Putenbrust möglich!

ÉTAGÈRE VEGAN

pro Person 17

für 2 oder 3 Personen

bunte Variation aus Wurst und Käse,
Marmelade, vegane Butter, 3 Aufstriche,
frisches Obst, Gemüsesticks, Brotkorb.

Glutenfrei möglich

ADD ONS

+ Lachs	4,5	+ Nuss Nougat Creme	3,2
+ Antipasti	2,7	+ glutenfreies Brot	2,0
+ Croissant	3,5	+ Avocadocreme	2,2
+ Obstsalat	4,5	+ Paprika-Cashew-Aufstrich	2,7

SÜSSES

KUCHEN

5,5

TORTE

6,5

WEITERE LECKEREIEN

Preis s. Vitrine

**Unsere glutenfrei gekennzeichneten Produkte sind glutenfrei. Da wir ein Mischbetrieb sind können wir nicht garantieren dass diese nicht kontaminiert sind.*

HOMEMADE

Unser Kuchen, Tartes
& Törtchen sind alle
mit viel Liebe
hausgemacht.