

Bella-Limo

Schönheit kommt von innen. je/5,5

Rossa Limo 
(Gemischte Beeren & Vanille)

Lemon Limo 
(Zitrone & Limette)

Granata Limo 
(Granatapfel & Minze)

★ Classic Holunder Limo 
(Holunder)



★ *Wir empfehlen...*

...Unsere erfrischenden hausgemachten Limonaden

Caffè

Klein/Groß

ESPRESSO /2,3

DOPPELTER ESPRESSO /4,4

ESPRESSO MACCHIATO 2,6/4,2

CAFFÈ CREMA 2,8/3,5

ESPRESSO CORRETTO
mit einem Schuss Grappa 4/5,5

CAPPUCCINO 3,9/4,9
Extra Schlagsahne +1

MILCHKAFFEE /4,2

LATTE MACCHIATO /4,2
Baileys oder Amaretto +1,6

CHAI LATTE /4,9

HEISSE MILCH MIT HONIG /4

HEISSE SCHOKOLADE 3,5/4,5
Extra Schlagsahne +1

FRAPPÉ MIT EISWÜRFELN /5,5

Extra Flavor

Vanille, Caramel, Haselnuss, Kokos /+0,9

LAKTOSEFREIE MILCH + 0,5
HAFERMILCH + 0,5

*Beata backt jeden Tag selbst
jeden Kuchen frisch.*

Bewusst gesüßt – für einen moderneren, leichteren Genuss.
(Mit bis zu 50 % weniger Zucker, im Vergleich zu klassisch gesüßten Kuchen)



Schauen Sie in die Kuchentheke &
schnappen Sie sich ein Stück...
nur /4,9

*Beata®
Café*

... und für den perfekten Ausklang genießen Sie dazu einen

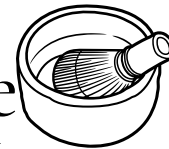
GRAPPA PROSECCO

2 cl / 40 % vol. /5,9

RAMAZOTTI

2 cl / 30 % vol. /4,5

Matcha Latte



Unser Ceremonial Matcha kommt direkt **aus Japan** –
handgefertigt auf einer kleinen Familienfarm auf Kyushu.
Laborgeprüfte Qualität, tiefgrüne Farbe, mild und garantiert
ohne bitteren Geschmack. /5,9

Standardmäßig mit Kuhmilch.

Laktosefreie Milch oder Haferdrink: +0,5

Fruchtpuree aus **100% Frucht** (Erdbeere oder Mango) +2

PROSECCO

Moët & Chandon Impérial 0,375l /49

Moët & Chandon Impérial 0,75l /99

Mionetto Prosecco, ein trockener, erfrischender

Prosecco aus Italien. 0,75l /29

PROSECCO 0,1 l /5,2

PROSECCO AUF EIS 0,2 l /7,5



Was zu feiern!?

PROSECCO

Moët & Chandon Impérial 0,375l /49

Moët & Chandon Impérial 0,75l /99

Mionetto Prosecco, ein trockener, erfrischender

Prosecco aus Italien. 0,75l /29

PROSECCO 0,1 l /5,2

PROSECCO AUF EIS 0,2 l /7,5



Aperitif

je /7,2

HUGO PROSECCO

APEROL SPRIZZ

LILLET „WILD BERRY“

SARTI SPRITZ

LIMONCELLO SPRITZ

ESPRESSO MARTINI
/9,9

APEROL SPRIZZ BAUM 7+1 GRATIS /49,9

Softdrinks

Klein 0,2l /3,2
Groß 0,4l /4,4

COCA COLA

COCA COLA LIGHT

FANTA , SPRITE , SPEZI

jeweils still oder spritzig

MINERALWASSER 0,25 l /2,9

MINERALWASSER 0,75 l /5,6



Rosé Trocken
von HÖFLER Michelbach
0,2l /6,5



Rotwein

Primitivo
0,2l / 6,9

Weißwein

je. 0,2

von HÖFLER Michelbach, **Riesling Trocken**

von HÖFLER Michelbach, **Bacchus Feinherb**

von Hofgut Hörstein, **Silvaner Trocken**

von Hofgut Hörstein, **Müller-Thurgau Trocken**

/6,5

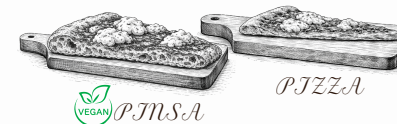
SÜSSGESPRITZER APFELWEIN 0,5 l

SAUERGESPRITZER APFELWEIN 0,5 l

/je. 4,5

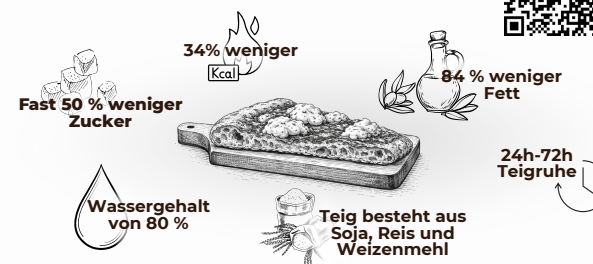
WAS IST Pinsa Romana

Unsere Pinsa wird aus einem handgemachten Teig auf Basis von Weizen-,
Soja- und Reismehl zubereitet und darf 72 Stunden ruhen.
Diese lange Fermentation sorgt für ein besonders leichtes, bekömmliches
Ergebnis – außen knusprig, innen luftig und aromatisch.



*Und was macht unsere Pinsa
noch aus?*

- Hausgemachte Tomatensoße
- Selbstgemachtes Pesto
- Fior di Latte Mozzarella
- Sorgfältig ausgewählte, hochwertige Zutaten



SCAN ME



Bewerte uns auf
Google

★★★★★

Alle Preise in Euro/ €

Abkühlung nur im Sommer

Affogato al Caffè
Espresso mit Vanille-Eis 17,5

Eiscaffè
Je 15,9
Eisschokolade

*Unser frisch gezapftes Soft-Eis
direkt aus unserer Maschine
- cremig, erfrischend und
perfekt für heiße Tage.*



Softeis

nur im Sommer

Geschmacksrichtungen:
Vanille, Schoko & Gemischt.

Größen

mittel (ab 3,9)

groß (ab 5,5)

klein – inkl. 1 Sauce gratis ab/2,9

Toppings

(je +1)

Oreo, Haribo,
bunte Schokolinsen,
bunte Zuckerstreusel,
karamellisierte Mandeln

Sausen

(je +1)

Schokolade, Erdbeere, Karamell

Stenger's

ORANGENSAFT 0,2 l /3,9

Stenger's-Schorle
je. 0,4 l /4,9

MARACUJA-NEKTAR

APFELSAFT

JOHANNISBEER-NEKTAR

ORANGENSAFT



Bier

PILS 0,33l /3,2

EXPORT 0,5l /4,5

RADLER 0,33l /3,2

HEFEWEIZEN HELL 0,5l /4,5

HEFEWEIZEN HELL alkoholfrei 0,5l /4,5



Brunch Brot

ganztägig bestellbar

✓ Burrata Bread

Knuspriges Brot, belegt mit cremiger Burrata und hausgemachten karamellisierten Cocktailtomaten & Pesto. (a.c) /13.9

Haus-Empfehlung feiner Parmaschinken +3.5



Avocado Bread

mit Avocado, gewürfelten Tomaten, pochiertem Ei und Rucola.(a.c)/11.9

passend dazu mit 2 Scheiben gegrilltem Bacon +3.9

✓ Bruschetta Bread

mit frischen gewürfelten Tomaten, Basilikum, Zwiebeln und Parmesanspalten. (a.g.) /11.9

✓ Parmesan-Trüffel-Crunch

Knackig geröstetes Brot mit drei cremigen Rühreiern, Parmesan und Trüffel. (a.c.g.) /18.9

Italian Morning

Geröstetes Brot mit Rucola, saftigen Tomaten, Mozzarella, Landschinken, zwei pochierten Eiern und Pesto des Hauses. (a.c.g.) /15.9

passend dazu Parmesan +3.5

🌱 Vegan Bread

Geröstetes Brioche mit Rote-Beete-Hummus, Avocado, Tomaten, gemischtem Salat und schwarzem Sesam. (a.k.) /11.5



pochiertes Ei als Empfehlung +2.2

Für den Perfekten Brunch

pochiertes Ei oder Spiegelei/ 2.2
2 Bacon Streifen /3.9
Ahornsirup /1.5
eine Scheibe Brot /2.5
Marmelade /1.9
ein ganzes Glas Nutella 25g/2.5
Honig /1.8
Butter /1.9

Frühstücks Teller

Immer bis 11:30 Uhr

inklusive einer Tasse Filter-Caffé

✓ Dörnsteinbach

Vollkornbrötchen, Honig, Marmelade, Butter, Müsli mit Chiasamen, Banane, Heidelbeeren und Joghurt (High Protein Skyr). /13.9

Niedersteinbach

Gemischter Brotkorb, italienischer Landschinken , Rühreier, Melone, Butter und ein Glas Prosecco (0,1 l) /17.5

Mömbris

Gemischter Brotkorb, zwei Spiegeleier, italienischer Landschinken , Spianata Piccante (Scharfe Salami-Spezialität), Tomate & Büffelmozzarella verfeinert mit hausgemachtem Pesto, Butter, Marmelade /18.9

Rappach

Gemischter Brotkorb, geräuchertem Lachs, Butter, Rühreier, Sahnemeerrettich, hausgemachtem Schnittlauchquark, Avocado und Feta. /19.9

Gunzenbach

Gemischter Brotkorb mit Käsevariationen, Wurst , hausgemachtem Schnittlauchquark, Butter, Marmelade, Tomate & Gurke verfeinert mit hausgemachtem Pesto /12.9

Auch Vegetarisch ohne Wurst mit Käsevariation ✓

mit 2 Eier, Rühreier oder Spiegeleier +4.4

mit 2 Scheiben gegrilltem Bacon +3.9

Brunchy Brioche

ganztägig bestellbar

BAF Sandwich

(Bacon Avocado Tomate)



Auf gerösteten Brioche, zwei pochierte Eier, Avocado & knusprigem Bacon, dazu frische Tomaten, gemischter Salat, schwarzer Sesam und unsere feine Haussauce. (a.c.g.k.) /14.9

Avocado & Lachs Benedict

Zwei pochierte Eier auf geröstetem Brioche, Avocado und zartem Lachs, dazu frische Tomaten, gemischter Salat, schwarzer Sesam und unsere feine Haussauce. (a.c.d.g.k.) /17.9

passend dazu 2 Scheiben Bacon +3.9

High Protein Brioche

Geröstetes Brioche mit Avocado, saftigen Hühnchenstreifen und knusprigem Bacon, dazu frische Tomaten, gemischter Salat, Haussauce und Hot-Honey-Sauce. (a.c.g.) /16.9

passend dazu Feta +1.5

Spiegelei +2.2

✓ Golden Brioche

Geröstetes Brioche mit zart angeschmolzenem Camembert, frischem gemischten Salat, gehakten Walnüssen, Tomaten, und feiner Karamellsauce. (a.c.g.h.) /12.9

Sweet-Chili-Sauce optional +1

mit pochiertem Ei +2.2

Tuna Brioche

Geröstetes Brioche mit cremiger Thunfischcreme, Avocado, Tomate, frischem Blattsalat sesam und unserer Haussauce. (a.c.d.g.k.) /9.9

mit pochiertem Ei +2.2

Sweet Brunch Hausgemachter French Toast

In Ei und Milch getauchtes Brioche & goldbraun gebacken.

French Bacon

mit knusprigem Bacon , Ahornsirup und Butter (a.c.g.)/13.9



Schoko Lava French

mit verführerisch cremige, fließende Schokolade mit knackigen Haselnüssen und Banane. (a.c.g.h.) /13.90

Vanille Lava French

mit frischen Heidelbeeren, Kokosraspeln und flüssiger Vanillesoße.(a.c.g.)/13.90

Ein extra French-Toast-Schicht für doppelten Genuss nur +2.9

Sweet Protein Bowle

ganztägig bestellbar

Cremige Quark-Basis, getoppt mit knusprigem Granulat-Crunchy, frischen Heidelbeeren, Chiasamen, Banane und feinen Kokosflocken und verfeinert mit Caramelsauce (a.g.h)

/10.9



Pinsa

Handgemachter Pinsateig

Ab 11 Uhr bestellbar

♥ Pinsa Mömbris

belegt mit feinem Landschinken, frischem Rucola, cremigem Büffelmozzarella und sonnengereiften Cocktailtomaten. (a.g)/17.9

★ Pinsa Lachs

belegt mit feinem Räucherlachs, Hirtenkäse, Fior di Latte Mozzarella, Cocktailtomaten und Oliven. (a.d.g) /18.5

Pinsa Trüffel

belegt mit Fior di Latte Mozzarella, cremigem Büffelmozzarella, italienischer Salsiccia und frischen Champignons – vollendet mit feinem, frischem Trüffel. (a.g) /20

Pinsa Thunfisch Pistazie

belegt mit Fior di Latte Mozzarella, Thunfisch, rote Zwiebeln, knackige Pistazien & hausgemachter Kräuterquark. (a.d.g.h) /17.9

Pinsa Burrata

Fior di Latte Mozzarella, karamellisierten Cocktail Tomaten, milde Zwiebel und cremige Burrata. (a.g) /17.5



Pinsa Carbonara

mit Fior di Latte Mozzarella, knusprigem Bacon, zwei Eiern und überstreut mit Parmesan. (a.c.g) /18

✓ Pinsa Walnuss

mit Mozzarella Fior di latte, cremigem Camembert, Walnüsse & Honig. (a.g.h.) /18

Pinsa-Classiks

Pinsa Gemüse / auch Vegan Möglich

belegt mit Fior di Latte Mozzarella, saisonalem Grillgemüse und feinen Pilzen. / 14.5

🌱 Auch Vegan mit Tomatensoße statt Mozzarella

Pinsa Champignon

bestrichen mit hausgemachter Tomatensoße, Fior di Latte Mozzarella, Champignons, Oliven und zartem gekochtem Schinken. (a.g) /15.7



Pinsa Thunfisch

belegt mit Fior di Latte Mozzarella, saftigem Thunfisch, aromatischen Oliven und feinen Kapern (a.d.g) /16.5

Pinsa Schinken

belegt mit Fior di Latte Mozzarella, zartem Gourmet-Schinken und süßem Mais – verfeinert mit unserer leicht scharfen, cremigen Haus-Sauce. (a.g) /13.9

✓ Pinsa Margarita

bestrichen mit unserer hausgemachten Tomatensoße, belegt mit Fior di Latte Mozzarella, frischem Basilikum und einem Hauch fein geriebenem Parmesan. (a.g) /12



✓ Pinsa Bufalla

bestrichen mit hausgemachter Tomatensoße, belegt mit edlem Büffelmozzarella und fein geriebenem Parmesan. (a.g) /13.5

Pinsa Salami

bestrichen mit hausgemachter Tomatensoße, belegt mit Fior di Latte Mozzarella und Spianata Piccante (Würzige, scharfe Salami-Spezialität aus Italien). (a.g) /13.9

Ab 11 Uhr bestellbar

Salad Bowl

zu jeder Bowl servieren wir geröstetes Baguette bestrichen mit selbstgemachtem Pesto



🌱 Classic Bowl

Mit Salat aus der Region, frischen Tomaten & Gurken, gelbgoldenem Mais, knackigen Karotten und hausgemachtem Dressing. (a.g) /13.5

✓ Feta Bowl

Mit Salat aus der Region, frischen Tomaten & Gurken, gelbgoldenem Mais, knackigen Karotten, Feta und hausgemachtem Dressing.(a.g) /16.5



Avocado Poké Bowl

Mit Salat aus der Region, zartem Mozzarella di Bufala (Büffelmozzarella), cremige Avocado, Sesam, knackigen Karotten, Gurken und hausgemachtem Dressing. (a.g.k.) /16.5

Lachs Poké Bowl

Mit Salat aus der Region, Räucherlachs, Parmesanflocken, feta, Walnüssen, hausgemachtem Dressing. (a.d.g.h) /17.5

Thunfisch Poké Bowl

Mit Salat aus der Region, frischen Tomaten & Gurken, gelbgoldenem Mais, knackigen Karotten, Thunfisch und hausgemachtem Dressing.(a.g) /16.5

🌱 Beilagensalat

Mit Salat aus der Region, frischen Tomaten & Gurken, gelbgoldenem Mais, knackigen Karotten und hausgemachtem Dressing. (a.g) /5.9

EGG's

ganztägig bestellbar

3 Eier, Rührei oder Spiegelei mit knusprigem gerösteten Brot (Bei Wunsch auch Brioche) und Butter. / 9.5

3 Rühreier, Butter, Cocktailtomaten & Parmesanflocken und knackigem Rucola / 11.9

mit 2 Scheiben gegrilltem Bacon +3.9



Zur Winterzeit bieten wir TÄGLICH frische, hausgemachte Suppen oder Eintöpfe an. Fragen Sie gerne die Bedienung!

Pinsa verfeinern

Knoblauch 0.5
Rucola, Champignons, Cocktailtomaten, Zwiebeln, Kapern, je 1.5
Pistazienstücken, Oliven, Mozzarella Fior di Latte, Gourmet Schinken, je 2
Landschinken, Mortadella, Salami(-scharf), Avocado,
Parmesanflocken, Thunfisch je 3.5
Büffelmozzarella, Burrata, Lachs, Trüffel je 4.5

Allergene & Zusatzstoffe
Die Kennzeichnung der in unseren Speisen und Getränken enthaltenen Allergene und Zusatzstoffe erfolgt durch Buchstaben und Ziffern. Eine vollständige Übersicht finden Sie auf dieser Seite. Bei Fragen hilft Ihnen unser Servicepersonal gerne weiter.

Vegetarisch ✓

Vegan 🌱



Hinweis: (für jedes Gericht)
Gerne nehmen wir Anpassungen vor. Für Änderungen oder Umtausch berechnen wir einen pauschalen Aufpreis von mindestens 2,00 €.

Allergene & Zusatzstoffe

Information für unsere Gäste

Unsere Speisen und Getränke können folgende Allergene enthalten.
Eine vollständige Zuordnung zu den einzelnen Gerichten erhalten Sie gerne auf Nachfrage bei unserem Servicepersonal.

Allergene gemäß EU-Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV)

- A Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer)
- B Krebstiere
- C Eier
- D Fisch
- E Erdnüsse
- F Soja
- G Milch und Laktose
- H Schalenfrüchte (z. B. Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Pistazien)
- I Sellerie
- J Senf
- K Sesam
- L Schwefeldioxid & Sulfite
- M Lupinen
- N Weichtiere (z. B. Muscheln, Schnecken)

Zusatzstoffe

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 gewachst
- 8 mit Phosphat
- 9 mit Süßungsmittel
- 10 enthält eine Phenylalaninquelle
- 11 koffeinhaltig
- 12 chininhaltig

Hinweise

- Trotz größter Sorgfalt können Spuren weiterer Allergene nicht ausgeschlossen werden.
- Glutenfreie Varianten sind auf Anfrage möglich (Aufpreis möglich).
- Vegane & vegetarische Optionen sind gekennzeichnet oder auf Wunsch anpassbar.

Bei Fragen zu Allergenen oder Unverträglichkeiten sprechen Sie uns bitte an.
Wir beraten Sie gerne.

