

Willkommen im **kul!**

DESIGNCAFÉ



Aus unserem Glühweinstand'l

Weißer Orangenglühwein	5
Hot Aperol	6,5
Kinderpunsch Apfel-Zimt oder Birne	4
Punsch mit Shot TATRATEA, Jameson oder Becherovka	7,5

Unser Team informiert euch gern über Zutaten in unseren Speisen und Getränken, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können. Alle Preise in Euro inklusive Mehrwertsteuer.

Speisen

Erster Hunger

bis 13 Uhr

Sweet Croissant Croissant mit Marmelade	4,5
Hot Croissant Deluxe Croissant mit Schinken, Käse, Schnittlauchmayonnaise, Parmesan	6,5
Avocado Bread Avocado-Mash, Cherrytomaten, Feta, Hanfsamen, Zitronensalz auf getoastetem Brot (360°LAIB) mit pochiertem Ei	10 +1,7
Green Fried Eggs Joghurt, Avocado-Mash, Babyspinat, Schnittlauchöl, Crunchy Sausage, zwei Spiegeleier, Sonnenblumenkerne, Dukkah mit getoastetem Brot (360°LAIB)	11
Shakshuka Tomaten-Paprika-Soße orientalisch gewürzt, zwei pochierte Eier, Koriander, Sumach mit Simit	11
Çilbir Zwei pochierte Eier, Griechischer Joghurt, Knoblauch, Dill, Pul Biber- Butter mit getoastetem Brot (360°LAIB)	9
Pumpkin Spice Porridge Haferflocken, Hafermilch, Pumpkin Spice, frische Früchte	7,5

Frischer Orangensaft 0,3l	5
Green Smoothie 0,3l Spinat, Gurke, Minze, Apfel	5
Pink Smoothie 0,3l Rote Beeren, Minze, Apfel	5
Ku! Bellini <i>Unser Brunch-Cocktail!</i> Crémant mit weißem Pfirsichsaft	6,5

Zweiter Hunger

ab 12 Uhr

Soup of the Week mit getoastetem Brot (360°LAIB)	6
Avocado Bread Avocado-Mash, Cherrytomaten, Feta, Hanfsamen, Zitronensalz auf getoastetem Brot (360°LAIB)	10
New York Pastrami Bread Pastrami, Cheddar, Sauerkraut, karamellisierte Zwiebeln, Senf, Essigurke auf getoastetem Brot (360°LAIB)	13
Greens in Green Curry Grünes Curry mit Kokosmilch, Zuckerschoten, Brokkoli, Zucchini, Lotuswurzel, Babyspinat und Jasminreis mit Hähnchen	13 +3

Gemeinsamer Hunger (zum Teilen) jederzeit

Zwiebelrahm mit kaltgepresstem Rapsöl und getoastetem Brot (360°LAIB) zum Dippen	7,5
Gedämpfte Artischocke mit Knoblauchdip	9,5
Erdäpfelkas mit Zwiebeln, Schnittlauch, Schinkenwürfeln und schwarzem Lauch, dazu getoastetes Brot (360°LAIB)	7,5
Eingelegte Oliven wahlweise in Zitronenzeste, Knoblauch oder Pepperoni	5

Kir Royal
Crémant, Crème de Cassis Unser Aperitif-Cocktail!

7

Kaffee

Wir verwenden ausschließlich Bio-Kaffebohnen von Süßmund aus Wien und Bio-Milch.

Gerne auch koffeinfrei!
Und mit Oatly Hafermilch + 0,5

	einfach	doppelt
Espresso	2,7	4,4
Espresso Macchiato	3	4,7
Lungo	3,7	
Cappuccino	4,4	
Flat White	5	
Caffè Latte	4,7	
Iced Cappuccino	5	
Affogato Doppelter Espresso, Vanilleeis	5,7	

Heiße Schokolade	4
Pumpkin Spice Latte	5,5
Chai Latte	4,2
Matcha Latte	5
Iced Matcha	5,2

Tee

Tees aus 100% natürlichen und hochwertigen Zutaten – nachhaltig produziert von piTea.

Tasse 0,475l	4,5
Earl of Bergamotte Schwarzer Tee mit Bergamotte.	Princess of Ogasa Edler, milder Sencha (grüner Tee) mit nussiger Note.
Herbal Hero Kräutertee mit Brennessel- und Zitronenmelissenblätter mit Apfel-Zimt-Note.	Orange Booster Rooibostee mit Orangenschalen und Orangenblüten.
Superfruit Wonder Früchtetee mit Blaubeeren und Holunderbeeren.	Frischer Ingwertee Homemade! mit Honig

kude hausgemachte Limonaden

Unsere spritzige Erfrischung, hergestellt mit den Bio-Sirups von Genüsse vom Bodensee und frischer Minze und Limette.

Glas 0,4l

4,8

Holunderblüte

Waldmeister-Spirulina

Lavendel

Kaktusblüte-Limette

Klatschmohnblüte

Ingwer-Orange

Ananas-Kokos

Birne-Rosmarin

Kugel Eis

Wähle zwischen Edbeere, Vanille und Schokolade.

1,5

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser still oder prickelnd 0,25l

3

Sprudelwasser 0,4l

2,5

Soda Zitrone Sprudelwasser mit frischem Zitronensaft 0,4l

3

Apfelsaft naturtrüb 0,3l

3,5

Apfelsaftschorle 0,4l

4

Maracujasaftschorle 0,4l

4

Traubensaftschorle rot oder weiß 0,4l

4

Homemade Ice Tea Lemon 0,4l

4

Almdudler 0,35l

3,5

Tonic Water Thomas Henry Botanical 0,2l

3,5

Coca-Cola regular oder Zero 0,33l

3,5

Pedacola Farblose Bio-Cola aus Waldviertler Eberraute 0,5l

4,5 **Unser Tipp!**

Sprudeliges



Alkoholfrei & trotzdem **kul**

Rosi Spritz	7
Aperitif von der Kallmünzer Destillerie CALLM, geschmacklich zwischen Aperol und Campari	
Rosi Tonic	8
Nochino auf Eis 4cl Aperitif aus der Slowakei mit 21 Botanicals	5
Nochino Tonic	8
kul Nochino Nochino, Cranberry, Yerba Mate, Cantaloupe-Melone	9
Zirben-Gin Tonic mit ZIRBIN Zarter Zauber aus Österreich Neu!	9

Wein

Von unserem Freund David Gutmayer aus dem Weinviertel in Niederösterreich, der seinen Betrieb in der vierten Generation führt.

Unser Kultvée	0,2l	0,75l
Grüner Veltliner Weinviertel DAC Ried Schafwampe	7,5	24
Grüner Veltliner GRANIT Neu! aus dem Granitfass	7,5	24
Gelber Muskateller	7,5	24
Chardonnay	7,5	24
Sauvignon Blanc	7,5	24
Zweigelt Rosé	7,5	24
Blauer Zweigelt beginning of the future	7,5	24

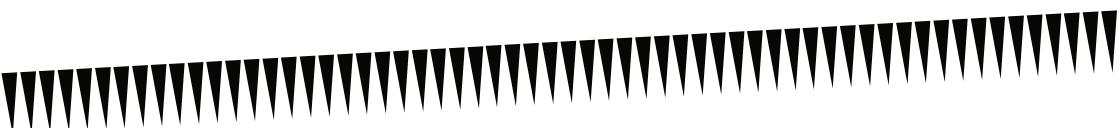


Bar

Martini Bianco	4
Campari Soda	4,5
Campari Orange mit frisch gepresstem Orangensaft	6,5
Negroni Tanqueray Gin, Martini Rosso, Campari	9
Negroni Sbagliato mit Prosecco statt Gin	9
Espresso Martini	9
Gin Tonic mit Tanqueray Gin	8
Zirben-Gin Tonic mit ZIRBIN Dry Gin aus Österreich Neu!	9
Moscow Mule mit Thomas Henry Spicy Ginger Beer	8
Gerät Grey Goose Vodka 6cl, Red Bull, Limette	12
Averna Sour	6,5
Vodka Wellness mit Grey Goose Vodka	8
Rüscherl mit Cola oder Maracujasaft	5

Bier

Augustiner Lagerbier Hell vom Fass 0,5l	4,5
Augustiner Lagerbier Hell vom Fass 0,33l	3,5
Augustiner Pils 0,33l	3,5
Paulaner Hefe-Weißbier Naturtrüb 0,5l	4,5
Paulaner Leichte Weiße 0,5l	4,5
Guinness 0,44l	6
Gösser Naturradler 0,5l	4,5
Augustiner Alkoholfrei 0,5l	4,5



Hochprozentiges

Gebrannt in Kallmünz von der Destillerie CALLM.

Callmaro 2cl Ein eher leichter Amaro, der es dennoch in sich hat.	4,5
OANSA Gin 2cl Aus Biowacholderbeeren vom Kallmünzer Burgberg.	5
OANSA Sloe Gin 2cl Fruchtig-herber Likör mit Gin-Aromen und Schlehenbeeren.	5
Herr von Strobel 2cl Unser Favorit! Ein ganz besonderer Magenbitter.	4,5
SCHWOAZA 2cl Ein Malzlikör - die Bockbierexplosion!	4
Limoncello 2cl Nicht zu süß mit angenehmer Säure.	4
ROUDA No. 3 2cl Ein Single Cask Hopfenmalt Whisky, drei Jahre im Bio-Barrique-Fass gereift.	5,5