



Frühstück im Talhofcafé

Sonntags 10 – 14 Uhr, Freitags 9 - 12 Uhr

Rühreier³ vom Biohof Preiß aus 2 Eiern	7.5
dazu Butter ⁷ und Brot ¹	
aus 3 Eiern	9.5
Je weiteres Ei +	2

Croissant Angebot	6	Brezel, Brot oder Wecken	2
Buttercroissant mit Filterkaffee, Saft 0.2l oder Lupinenkaffee ¹³		vom Körnlesbeck	
Buttercroissant	2.7	Portion Butter	1
frz. Art			
veganes Schokocroissant	3		

Kleines Frühstück, 4 Aufstriche nach Wahl mit kleinem Brotkorb* Butter⁷	6.5	Extra Portion Aufstrich	1
Alsana (vegane Butter)		Vegane Gemüseaufstriche:	
Honig oder Rübensirup		Erbse-Basilikum	
Konfitüre : Erdbeere, Aprikose		Rote Bete-Meerrettich	
Nuss-Nougat-Creme : crunchy vegan		“Gelbie” : Gelbe Bete-Zwiebel	
“Tomesan” : Tomate-Parmesan		“Mepfel” : Meerrettich-Apfel	
Frischkäse vom Talhof:		“Bruschesto” : Bruschetta-Pesto	
Natur, Rüdiger's, Flotte Emma, Leichte Emmi, Scharfe Lotta, Süßes Bienchen		“Meditom” : Mediterranes Gemüse-Tomate	
		“Iss mir nicht Wurst” : Linsenaufstrich	

Zum Teilen

Käseauswahl „Talhof“	16	Gemischtes Frühstück	16
Camembert ⁷ , Hofkäse ⁷ und Frischkäse ⁷ vom Talhof, hausgemachter Feigensenf ¹⁰ , Butter ⁷ , großer Brotkorb ¹		Camembert ⁷ , Biowurst ^{9,10} , Frischkäse ⁷ vom Talhof, Butter ⁷ , großer Brotkorb ¹	

Frische Dinkelwaffel

Mit Puderzucker	4.5	Je Topping +	1
Mit Zimt		Apfelmus Nuss-Nougat-Crème	
Ohne was		Blaubeeren Portion Eis Sahne	

Wir bedienen Euch gerne an der Theke <3

Allergien? Bitte spricht uns an.

Das Talhofcafé ist Biozertifiziert nach DE-ÖKO-006



Frühstück im Talhofcafé

Sonntags 10 – 14 Uhr, Freitags 9 - 12 Uhr

Müsli

Porridge Bowl

Regionale Haferflocken¹, Leinsaat, Agavendicksaft, Kardamom, Zimt und Bourbonvanille mit frischem Obst der Saison und hausgemachtem Granola*, dazu Joghurt⁷ vom Talhof – oder Haferdrink¹

8.5

Porridge

Warmer Haferbrei mit **Apfelstückchen & Zimt** oder **Birne & Walnuss** wahlweise mit Milch⁷ oder Haferdrink¹

5.5

Joghurt⁷ mit Granola^{1,8} (Theke)

Naturjoghurt vom Talhof mit hausgemachtem Granola

3

Laugenbagel¹

Mit Frischkäse⁷ „Rüdiger's“ vom Talhof, Salat, Gurke und Tomate wahlweise mit Naturfrischkäse

4.5

~~Pfannkuchen (Coming soon)~~

~~Pflaume~~

~~2 Pfannkuchen^{7,3,1} mit hausgemachter Pflaumensauce, Mandeln, Zimt & Sahne~~

~~8.5~~

~~Heiße Liebe~~

~~2 Pfannkuchen^{7,3,1} mit heißen Himbeeren und Vanille-Eis⁷~~

~~8.5~~

~~Schoko-Banane~~

~~2 Pfannkuchen^{7,3,1} mit Banane und Schokosauce~~

~~7.5~~

~~Apfelkompott~~

~~2 Pfannkuchen^{7,3,1} mit hausgemachtem Apfelkompott und Rosinen~~

~~6.5~~

Wir bedienen Euch gerne an der Theke <3

Allergien? Bitte spricht uns an.

Das Talhofcafé ist Biozertifiziert nach DE-ÖKO-006



Frühstück im Talhofcafé

Sonntags 10 – 14 Uhr, Freitags 9 - 12 Uhr

Allergene:

- 1 **Glutenhaltiges Getreide** (z.B. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer)
- 2 **Krebstiere** (z.B. Garnelen, Krabben)
- 3 **Eier** und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 4 **Fisch** und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 5 **Erdnüsse**
- 6 **Sojabohnen**
- 7 **Milch** (inkl. Laktose)
- 8 **Schalenfrüchte** (z.B. Mandeln, Walnüsse, Cashews)
- 9 **Sellerie**
- 10 **Senf**
- 11 **Sesamsamen**
- 12 **Schwefeldioxid und Sulfite** (ab Konzentration von 10 mg/kg oder 10 mg/l)
- 13 **Lupinen**
- 14 **Weichtiere**

Wir sind biozertifiziert nach DE-ÖKO-006 und verwenden ausschließlich bio-regionale Produkte.
Konventionelle Bestandteile werden ausgewiesen:

„K“ = konventionell

*Brotkorb

Kleiner Brotkorb: 1 Scheibe Brot¹, 1 Wecken¹

Großer Brotkorb: 2 Scheiben Brot¹, 2 Wecken¹

*Hausgemachtes Granola

Haferflocken¹, Mandeln⁸, Saaten, Kokosöl, Honig, Salz, Zimt

Wir bedienen Euch gerne an der Theke <3

Allergien? Bitte spricht uns an.

Das Talhofcafé ist Biozertifiziert nach DE-ÖKO-006