



MENU



**COFFEE &
TEA**



Unsere Kaffeespezialitäten genießt ihr mit feinstem Kaffee der **Kaffeerösterei DINZLER!** Wir bieten euch eine Auswahl an **verschiedenen Bohnensorten in BIO-Qualität** – klimaneutral geröstet sowie geliefert.

Als Espresso oder Kaffeespezialität mit Milch:

Bio Espresso „Venezia“

Ausgewogener, mittelkräftiger Espresso mit einem fruchtigen, süßen Aroma sowie leichter Zerealien-Note.

Bio Espresso „Otto“ (Fairtrade)

Kräftiger, satter und vollmundiger Espresso mit feinem Zartbitterschokoladen-Aroma sowie erdig-nussiger Nougat-Note.

Als Café Crème:

Bio Kaffee „Peru“

Harmonische Zartbitter-Aromen mit einer feinen Note von Trauben und Nüssen

Als frisch am Tisch aufgebrühten Filterkaffee:

Bio Kaffee „Super Max“

Kräftiges, ausgewogenes Aroma mit feiner, samtig-süßer Mandel-Note.



DINZLER
KAFFEERÖSTEREI

COFFEE



Espresso ¹²		2,6 EUR
Espresso Macchiato ^{12,g}		2,9 EUR
Espresso Doppio ¹²		3,6 EUR
Espresso Doppio Macchiato ^{12,g}		3,9 EUR
Cappuccino ^{12,g}	klein 4,0 EUR / groß	5,2 EUR
Flat White ^{12,g}		4,7 EUR
Cafe Crema ¹²	klein 3,6 EUR / groß	4,8 EUR
Milchkaffee (groß) ^{12,g}		5,0 EUR
Latte Macchiato ^{12,g}		4,5 EUR
Filterkaffee – frisch aufgebriiht (groß) ¹²		4,8 EUR
Alternativen zur Vollmilch		+ 0,5 EUR
Lactosefreie Milch, Hafer-, Mandel-, Soja-, Kokosdrink		
Add some Flavour		+ 0,5 EUR
Macadamia, Vanille, Karamel, Mandel, Kokos		

COFFEE



Cold Brew (homemade) ¹²	4,2 EUR
Cold Brew Macchiato ^{12, g}	4,5 EUR
Iced Latte ^{12, g}	4,8 EUR
Iced Offsid3 Latte ^{12, g} mit Sahne, doppeltem Espresso-Shot und Flavour deiner Wahl	5,8 EUR
Espresso Tonic ¹²	4,4 EUR
Cold Brew Tonic ¹²	4,6 EUR
Goldene Milch ^h mit Haferdrink, Kurkuma, Ingwer, Pfeffer, Zimt, Kokosöl und Honig	6,5 EUR
Hot / Iced Matcha Latte ^{12, h} mit Matchatee, Mandeldrink und Macadamia-Flavour	6,2 EUR
Hot / Iced Chocolate ^g mit Sahne + 0,7 EUR mit Baileys + 2,5 EUR	5,3 EUR
Moccacino ^{12, g} Heiße Schokolade mit Espresso-Shot	6,2 EUR
Chai Latte ^{12, g} mit Vollmilch, homemade Chai aus Schwarztee, verschiedensten Gewürzen und Vanilla-Flavour	5,9 EUR

SPECIALS



Frischer Minz-Zitronen-Tee	3,9 EUR
Frischer Ingwer-Zitronen-Tee	3,9 EUR
Tasse Tee	4,2 EUR

Unsere Teesorten beziehen wir vom ***Teehaus Bachfischer*** aus Regensburg. Diese werden dabei in der Teemanufaktur noch heute per Hand zusammengestellt, wodurch eine einzigartige Qualität und Frische entsteht.

English Earl Grey	Schwarztee in Bio-Qualität – natürlich aromatischer Earl-Grey mit feinsüßlich-leichtem Bergamotte-Flavour
Assam Rani	Schwarztee in Bio-Qualität – dunkler Schwarztee (Second Flush - zweite Spitzenernte des Jahres) mit langer und intensiver Bearbeitung, wodurch eine kräftige, würzige, malzige Note entsteht
Green Lemon	Aromatisierter Grüntee in Bio-Qualität – natürlich aromatisierter feiner Grüntee, mit kräftigen Noten von Zitruschale und Lemongrass
Sonnenbeere	Früchtetee in Bio-Qualität – vollfruchtiger, mild-süßer Geschmack nach Beeren mit einer leichten Apfel-Note
Klosterkräuter	Kräutertee in Bio-Qualität – frischer, milder Geschmack nach heimischen Kräutern, ohne Zusatz von Ölen
Weißer Caramel	Weißer Tee – zart-süße, weiche Karamellnote

TEA



SOFTDRINKS



Homemade Icetea ¹² Cranberry-Birne-Rooibos Pfirsich-Rosmarin	0,35l	5,5 EUR
Homemade Lemonade Granatapfel-Ingwer-Zimt Pflaume-Thymian	0,35l	5,5 EUR
Frischer Orangensaft	0,2l	5,8 EUR
Tafelwasser – Karaffe still / spritzig	0,25l 0,5l	2,8 EUR 3,9 EUR
Vöslauer Mineralwasser - Flasche naturell / classic	0,75l	6,7 EUR
Infused Water (still) Hibiskus-Grapefruit Cucumber-Mint Lemongrass-Lime	0,35l	3,9 EUR

SOFTDRINKS



Saft / Nektar	0,25l	4,2 EUR
Apfel (trüb), Orange, Maracuja, Rhabarber, Johannisbeere, Pfirsich, Cranberry, Ananas, Sauerkirsche	0,5l	6,2 EUR
Saftschorle	0,25l	3,9 EUR
	0,5l	5,8 EUR
Coca Cola ^{1,12} / Coca Cola light ^{1,11,12,13} / Coca Cola zero ¹² / Fanta ¹ / Sprite	0,33l	4,2 EUR
Paulaner Spezi ^{1,12}	0,33l	3,9 EUR
Schweppes	0,2l	3,7 EUR
Bitter Lemon ^{4,13} / Tonic ¹³ / Dry Tonic ¹³ / Ginger Ale ¹ / Ginger Beer		

SOFTDRINKS



DRINKS



Mimosa ^m	6,9 EUR
Cremant, Orangenlikör, frischer Orangensaft	
Peach Bellini ^m	6,9 EUR
Prosecco, Pfirsichpüree	
Aperol Sprizz ^{1, 13}	7,5 EUR
Aperol, Prosecco, Soda, Orange	
Maracuja Sprizz ^{1, 13}	7,5 EUR
Maracujasaft, Aperol, Prosecco, Soda, Orange	
Cranberry-Birne-Rooibos Sprizz	7,9 EUR
homemade Sirup, Prosecco, Soda, Minze	
Pfirsich-Rosmarin Sprizz	7,5 EUR
homemade Sirup, Prosecco, Soda, Rosmarin, Zitrone	
Granatapfel-Ingewer-Zimt Sprizz	7,9 EUR
homemade Sirup, Prosecco, Soda, Limette, Sternanis, Rosmarin	
Fiero Tonic ^{13, m}	7,5 EUR
Martini Fiero, Tonic-Water, Rosmarin, Grapefruit	
Vin Tonic ^{13, m}	7,5 EUR
Riesling, Tonic-Water, Zitronensaft, Rohrzuckersirup, Minze, Zitrone	
Déjà-Vu Tonic ^{13, m}	7,5 EUR
Oriental Déjà-Vu, Tonic-Water, Rosmarin, Grapefruit	
Offsid3 Sour ^m	7,9 EUR
Martini Fiero, Orangensaft, Zucker, Limette	

APERITIF



BEER

Helles – Starnberger vom Fass	0,5l	4,7 EUR
Radler – Starnberger vom Fass mit Zitronenlimo	0,5l	4,7 EUR
Weizen – Starnberger	0,5l	4,8 EUR
Weizen alkoholfrei	0,5l	4,8 EUR
Pils – Krombacher	0,33l	3,9 EUR
Pils alkoholfrei – Krombacher	0,33l	3,9 EUR

GIN TONIC

Alle Gins (4cl) servieren wir wahlweise mit Schweppes Indian Tonic Water 0,2l
oder Schweppes Dry Tonic Water 0,2l

Bombay Sapphire – mit Limette	8,5 EUR
Hendrick's Gin – mit Gurke	9,5 EUR
Gin Mare – mit Rosmarin	10,0 EUR
Gin Sul – mit Zitronenzeste	10,5 EUR
Monkey 47 – mit Limettenzeste	10,5 EUR
The Illusionist – mit Rosmarin und Grapefruit	11,0 EUR

BEER & GIN TONIC



WHITE

Chardonnay	0,1l	4,5 EUR
Rheinhessen – Weingut Milch	0,25l	10,7 EUR
Sauvignon blanc	0,1l	4,3 EUR
Pfalz – Lukas Kesselring	0,25l	10,2 EUR
Weißburgunder	0,1l	4,3 EUR
Pfalz – Lukas Kesselring	0,25l	10,2 EUR

ROSE

Rosé „Rosa Munde“	0,1l	4,5 EUR
Franken – Weingut am Stein	0,25l	10,7 EUR

RED

Cabernet-Sauvignon	0,1l	4,6 EUR
Pfalz – Lukas Kesselring	0,25l	11,0 EUR
Negroamaro Salento IGP	0,1l	5,2 EUR
Apulien – Amastuola	0,25l	12,4 EUR

WINE & BUBBLES



Weinschorle	0,25l	5,2 EUR
Weiß oder Rosé & süß oder sauer	0,5l	7,8 EUR

SPARKLING

Secco Rosé „Trouble Bubble“	0,1l	4,5 EUR
Franken – Weingut am Stein	0,75l	31,5 EUR

Secco „No Trouble Bubble“ (alkoholfrei)	0,1l	4,3 EUR
Franken – Weingut am Stein	0,75l	30,0 EUR

Prosecco	0,1l	3,9 EUR
Mionetto	0,75l	28,5 EUR

Crémant	0,1l	5,2 EUR
Michel Laurent Crémant de Loire	0,75l	36,0 EUR

Chandon Garden Spritz	0,75l	47,5 EUR
------------------------------	-------	----------

WINE & BUBBLES



Espresso Martini ^{1, 12} 8,9 EUR
Vodka, Espresso, Kaffeelikör, Likör 43

White Russian ^{1, 12, g} 8,9 EUR
Vodka, Sahne, Kaffeelikör

Moscow Mule 8,4 EUR
Vodka, Ginger Beer, Limette

London Mule 8,4 EUR
Gin, Ginger Beer, Gurke, Limette

Mojito 9,4 EUR
Rum, Soda, Limettensaft, Zucker, Limette, frische Minze

Caipirinha 9,4 EUR
Cachaça, brauner Rohrzucker, Limette

Pina Colada ^{g, h} 8,9 EUR
Rum, Ananassaft, Kokosmilch, Sahne, Zitronensaft, Kokossirup

Whiskey Sour ^c 8,9 EUR
Bourbon, Zitronensaft, Zucker – mit oder ohne Eiweiss

HIGHBALL & COCKTAIL



Gin Fizz Gin, Soda, Zitronensaft, Zucker	8,4 EUR
Gin Basil Smash Gin, Zitronensaft, Zucker, Basilikum	8,4 EUR
Cuba Libre ^{1,12} Rum, Cola, Limette	7,4 EUR
Soho Sling Gin, Apfelsaft, Ginger Beer, Zimt	8,4 EUR
Negroni ^{1,13} Gin, Campari, roter Wermut	8,4 EUR
Cosmopolitan Vodka, Cranberrysaft, Limettensaft, Orangenlikör	8,9 EUR

HIGHBALL & COCKTAIL



Shots

Frangelico 2cl	3,0 EUR
Berliner Luft 2cl	3,0 EUR
Jägermeister 2cl	3,0 EUR
Sambuca 2cl	3,0 EUR
Tequila (weiß/gold) 2cl	3,0 EUR

After Dinner

Grappa di Barolo 2cl	3,5 EUR
Sandemann Tawny Portwein 5cl	4,5 EUR
Bulleit Bourbon 2cl	4,5 EUR
Ramazotti ^{1,13} 4cl	4,5 EUR
Baileys 4cl	4,5 EUR

DIGESTIF

OFF
SID3

FOOD

SANDWICHES

Egg Hemingway 18,5 EUR

geröstetes Bio-Dinkelruchmehl-Brot / Wasabi-Mayo / Wildkräutersalat / Kapernäpfel & Sesam-Gurke / zwei pochierte Eier / cold-smoked Salmon vom Mulzer-Hof / Sauce Béarnaise

Egg Benedict 17,5 EUR

geröstetes Bio-Dinkelruchmehl-Brot / Lemon-Mayo / Wildkräutersalat / Takuan (japanischer Rettich) / zwei pochierte Eier / gegrillte Maishendlbrust / Sauce Béarnaise

Egg Blackstone 17,5 EUR

geröstetes Bio-Dinkelruchmehl-Brot / Muhammara (arabischer Paprika-Walnuss-Dip / Wildkräutersalat / geröstete Paprika / zwei pochierte Eier / gegrillter Bacon / Sauce Béarnaise

Beef-Sandwich 18,9 EUR

geröstetes Bio-Dinkelruchmehl-Brot / Lebna (syrischer Frischkäse von der Hofkäserei Samer) / gegrillte marinierte Wassermelone / gegrillte Rinderhüftstreifen / rauchiges Mango-Chutney

Melonen-Ziegenkäse-Sandwich 16,5 EUR

geröstetes Bio-Dinkelruchmehl-Brot / Thymian-Ziegenfrischkäse-Creme / Wildkräutersalat / gegrillte Aprikose / eingelegte getrocknete Aprikosen / karamellierte Walnüsse / Portulak

Burrata-Sandwich 17,5 EUR

geröstetes Bio-Dinkelruchmehl-Brot / Lebna (syrischer Frischkäse von der Hofkäserei Samer) / Portulak / Soffritto / frische Tomaten / frischer Basilikum / Basilikum-Öl

BREAKFAST / BRUNCH

09:00-17:00

Cilbir (türkische pochierte Eier) 15,5 EUR

Pikanter Joghurt / zwei pochierte Eier / geröstete Paprika /
Honig und gerösteten Mandeln / geröstetes Bio-Dinkelruchmehl-Brot

Halloumi-Sandwich 17,2 EUR

geröstetes Bio-Dinkelruchmehl-Brot / Baba Ghanoush / Wildkräutersalat /
gegrillter Halloumi / eingelegter weißer Rettich / Sprossen

Vitello-Sandwich 18,2 EUR

geröstetes Bio-Dinkelruchmehl-Brot / Rote-Beete-Mayo / Wildkräutersalat /
sous-vide gegartes rosa Kalbstafelspitz / Kapernäpfel & Sesam-Gurke

Hummus-Sandwich ^{vegan} 15,3 EUR

geröstetes Bio-Dinkelruchmehl-Brot / Hummus / gegrillte Aubergine /
karamellierte Sesam-Karotten / karamellierte Walnüsse

Laugenschmaus 17,5 EUR

Laugen-Croissant / Omelette / Wildkräutersalat / geröstete Paprika /
Muhammara (arabischer Paprika-Walnuss-Dip) / gegrillter Bacon

Avocado-Sandwich ^{vegan} 16,5 EUR

geröstetes Bio-Dinkelruchmehl-Brot / Erbsen-Guacamole / Portulak /
frische Avocado / Sesam-Gurke / Pistazien-Crunch

BREAKFAST / BRUNCH

09:00-17:00

SWEET TREATS

Salzkaramell-Pancakes

14,5 EUR

Karamell-Fudge / Miso-Sesam-Karamell / Erdnuss-Crunch / Ahornsirup /
gebackene Banane / Creme-Cheese-Holunderblüten-Frosting

Waldbeer-Pancakes

14,5 EUR

Granatapfel-Pancake / Waldbeer-Ragout / frische Beeren /
Minz-Pesto / Creme-Cheese-Holunderblüten-Frosting

Crunchy-French-Toast

16,5 EUR

Brioche im Knusper-Mantel / Honigmelone / eingelegte getrocknete
Aprikosen / Lemon-Curd / Creme-Cheese-Holunderblüten-Frosting

BREAKFAST BOWLS

Mango-Smoothie-Bowl

11,5 EUR

griechischer Joghurt / gegrillte Aprikose / frische Melone /
Kokos-Crunch / karamellierter Erdnuss-Crunch

Knusper-Joghurt

11,2 EUR

griechischer Joghurt / Waldbeer-Ragout / gekeimte Müsli flocken /
Minz-Pesto

BREAKFAST / BRUNCH

09:00-17:00

EGGS

Omelette	14,5 EUR
geröstetes Bio-Dinkelruchmehl-Brot / Lebna (syrischer Frischkäse von der Hofkäserei Samer) / Wildkräutersalat / geröstete Paprika / Takuan (japanischer Rettich)	
Rührei	4,9 EUR
zwei Eier / Schnittlauch	

SIDES

MINI – Salzkaramell-Pancakes	7,6 EUR
MINI – Waldbeer-Pancakes	7,6 EUR
Shakshuka mit einem Ei im Pfännchen	7,9 EUR
Kleiner Knusperjoghurt	5,5 EUR
Croissant	3,5 EUR
Lemon-Curd-Croissant	4,5 EUR
Portion Lemon-Curd	3,0 EUR
Geröstetes Bio-Dinkelruchmehl-Brot	3,0 EUR

MEZZE – APPETIZER

Oliven ^{vegan} eingelegte Kalamata & sizilianische grüne Oliven	5,2 EUR
Hummus ^{vegan} <i>(mit geröstetem Bio-Dinkelruchmehl-Brot)</i> eingelegter weißer Rettich / Schwarzkümmel-Öl / Buchweizen-Crunch	6,9 EUR
Baba Ghanoush ^{vegan} <i>(mit geröstetem Bio-Dinkelruchmehl-Brot)</i> Kapernäpfel & Sesamgurke / Bärlauchöl / Schwarzkümmel	7,9 EUR
Erbsen-Guacamole ^{vegan} <i>(mit geröstetem Bio-Dinkelruchmehl-Brot)</i> Pimento / Paprikaöl / Petersilie & Minze	7,2 EUR
Muhammara ^{vegan} <i>(mit geröstetem Bio-Dinkelruchmehl-Brot)</i> arabischer Paprika-Walnuss-Dip / Röstpaprika / rauchiges Mango-Chutney / karamellierte Walnüsse	8,2 EUR

MEZZE – KALT

Panzanella ^{vegan} bunte Tomaten / Ruchbrot-Croutons / Basilikum-Öl / Salzzitrone / Petersilie & Minze	8,9 EUR
Burrata Soffritto / Oliven-Pesto / Basilikum-Öl / Rote-Beete-Crunch	11,9 EUR
Vitello sous-vide gezogenes rosa Kalbstafelspitz / Kapernäpfel & Sesamgurke / Rote-Beete-Mayo / Rote-Beete-Crunch	12,2 EUR
Taboulé ^{vegan} Petersilien-Minz-Salat / Sesam-Gurke / Sesam-Öl / gerösteter Buchweizen	7,2 EUR

Radi ^{vegan}	7,2 EUR
eingelegter weißer Rettich / Takuan (japanischer Rettich) / rosa Radieschen / Rote-Beete-Mayo / Sprossen	
Çiğ Köfte	8,9 EUR
Kaschk (syrischer Joghurt) / gebratene Aprikose / Mango-Chutney	
Extra geröstetes Bio-Dinkelmehlbrot	3,0 EUR

MEZZE – WARM

Ägyptische Falafel ^{vegan}	9,2 EUR
Baba Ghanoush / Sesam-Gurken / Buchweizen-Crunch	
Gegrillte Aubergine	8,9 EUR
Kaschk (syrischer Joghurt) / Ahornsirup / gerösteter Buchweizen	
Halloumi	9,5 EUR
gegrillte marinierte Wassermelone / rauchiges Mango-Chutney / Petersilie & Minze	
Karamellierte Sesamkarotten ^{vegan}	7,9 EUR
Blaukrautsalat / Rote-Beete-Mayo / Sesam	
Blumenkohl ^{vegan}	8,5 EUR
Takuan (japanischer Rettich) / Lemon-Mayo / Curry-Öl	
Gebackene Kasspressknödel	8,5 EUR
Portulak / Bärlauch-Öl / Sprossen	
Linsen-Churros	7,2 EUR
mit Thymian-Ziegenkäse-Dip	
Smashed Potatoes ^{vegan}	7,5 EUR
Minikartoffeln aus Prüfening in der Schale gegart & gegrillt / Lemon-Majo / Oliven-Pesto	

MEZZE

11:30-22:00

MEZZE – WARM

Geschmorte Lammhackbällchen	9,5 EUR
Pikante andalusische Tomatensauce / Pimento / Petersilien-Minz-Öl	
Tagliata-Steak Salon Beef	14,5 EUR
Tranchen von rosa gebratener Rinderhüfte / Oliven-Pesto / eingelegte Zwiebeln / Bärlauch-Öl	
Gegrillte Maishendlbrust	12,2 EUR
Soffritto / cremige Currysauce / gerösteter Buchweizen	
Black Tiger Garnelen (Blue Label)	11,9 EUR
gegrillte marinierte Wassermelone / kandierte Wassermelonenschale / rauchiges Mango-Chutney	
Köttbullar	8,9 EUR
Rind-Lamm-Hackbällchen / Petersilien-Minz-Salzzitronen-Öl / Lemon-Mayo	
Provenzalisches Zitronen-Huhn	13,5 EUR
Estragon-Velouté / grüner Spargel / Sprossen	
Gegrilltes Saiblingsfilet	14,5 EUR
Blaukraut / Rote-Beete-Mayo / Curry-Öl / Grapefruit	
Extra geröstetes Bio-Dinkelruchmehl-Brot	3,0 EUR

MEZZE – WOCHENKARTE

Wassermelonen-Sashimi (Starter Business-Lunch) Koriander-Sesam-Gurken / Rettich	7,0 EUR
Moghrabieh (Starter Business-Lunch) Perlcouscous mit Minze & Petersilie / Oliven / gebackene rote Zwiebeln getrocknete Tomaten / Erbsen-Guacamole	8,0 EUR
Börek (Main Business-Lunch) gefüllt mit Spinat, Bulgur & Ziegenfrischkäse / Mojo Picon	12,0 EUR
Afrikanischer Schweinbauch (Main Business-Lunch) Kochbanane / Bohnen / Staudensellerie	14,0 EUR
Rosa gebratenes Karee vom Wildscharf (Main Business-Lunch) Hummus / grüne Bohnen / Champignon-Creme	16,0 EUR

MEZZE – DESSERT

Waldbeer-Pavlova mit Minz-Pesto	5,5 EUR
Earl-Grey Panna cotta Kandierte Wassermelonenschale / frische Früchte	6,8 EUR
Kuchen aus eigener Konditorei – täglich wechseln (siehe Vitrine)	4,8 EUR

SPECIAL: MEZZE – NIGHT

Überraschungs-Menü Inkl. Wasser und Dessert / ab 2 Personen	42,5 EUR p. P
---	---------------

MEZZE

11:30-22:00

B U S I N E S S L U N C H

IM OFFSID3

STELL DIR DEIN MITTAGS-MENÜ AUS UNSERER
AKTUELLEN WOCHENKARTE ZUSAMMEN:

1x STARTER

+

1x MAIN

INKL. WASSER 0,25L

&

ESPRESSO (MACCHIATO)

20,5 EUR

DESSERT AUF WUNSCH FÜR 4,5 EUR

ALLE SPEISEN AUCH EINZELN ERHÄLTlich

MONTAG BIS FREITAG

11:30 – 14:30

BUSINESS LUNCH

11:30-14:30

SUNDAY SPECIAL

IM OFFSID3

WEEKLY PREVIEW-MENÜ

JEDEN SONNTAG ABEND AB 17 UHR

LASST EURE WOCHE GEMÜTLICH MIT UNSERER FUSION-KÜCHE AUSKLINGEN. WIR BIETEN EUCH MIT UNSEREM WEEKLY-PREVIEW-MENÜ BEREITS SONNTAG ABENDS EINEN EINBLICK IN DIE SPEISEN DER KOMMENDEN WOCHENKARTE.

STELLT EUCH EUER PREVIEW-MENÜ AUS DEN SPEISEN DER KOMMENDEN WOCHENKARTE SELBER ZUSAMMEN:

1x STARTER

+

1x MAIN

+

1x DESSERT

INKL. WASSER 0,25L

25,0 EUR

IMMER SONNTAGS

17:00 – 21:00

SUNDAY PREVIEW MENÜ

11:30 -22:00