

Samstag und Sonntag
ab 15h Kuchentheke



HELLO WINTER!

Omas Klassiker – eine kulinarische Winterreise durch unsere gemäßigten Klimazonen. Viele Regionen teilen ähnliche Gerichte, die sich nur durch kleine lokale Highlights unterscheiden – so zeigen die Klassiker, wie Essen uns über Grenzen hinweg verbindet.

VORSPEISEN

Piroggen nach russischer Art

7,50

Diese gefüllten Teigtaschen kommen direkt aus Mittel- und Osteuropa und schmecken so, als hätte Oma sie an einem kalten Tag frisch gemacht.

Råkost – Rotkohlsalat nach dänischer Art ⁶

5,90

Knackiger Rotkohl mit Apfel und Nüssen – ein dänischer Winterklassiker, der zeigt, dass Salat auch im Norden Spaß macht.

Borschtsch – Ukraines immaterielles kulturelles Erbe ⁶

6,90

Die aromatische Rote-Bete-Suppe, tiefrot, wärmend und seit Generationen ein echtes Winter-Essen gegen die Kälte.

DESSERTS

Makówki – Klassiker aus Polen

5,50

Stell dir ein cremiges, süßes Mohn-Schichtdessert vor, mit leicht nussigem Crunch und winterliche Aromen – so wie es unser Martin am liebsten mag.

Sticky Toffee Pudding – bekannt aus Großbritannien

6,90

Ein britischer Klassiker für kalte Tage: warmer Dattelkuchen, viel Sauce und genau das Richtige, wenn draußen Schmuddelwetter ist.

„6“ bedeutet
glutenfrei möglich

HAUPTGERICHTE

Grünkohleintopf mit hausgemachter Vurst – 12,90

beliebt von Norddeutschland bis in die Niederlande ⁶

Ein echtes Wintergericht aus Norddeutschland, das in den Niederlanden als Boerenkool oder Braunkool bekannt ist und dort genauso geliebt wird wie bei Oma im Norden.

Bratvurst mit Kartoffelpüree und Sauerkraut 13,90

– Regional verwurzelt in Österreich ⁶

Mit Senf serviert ein österreichischer Winterklassiker, der bodenständig, sättigend und genauso gemütlich ist wie ein Abend in einer Berghütte.

Façon bœuf bourguignon – version 14,50

végétale – Französische Winterküche mit viel Tiefe und Wohlfühlfaktor

Linsen und Pilze in aromatischer Rotwein-Gemüse-Sauce, serviert auf breiten Nudeln – wie bei Oma in Burgund, nur pflanzlich interpretiert.

„GESCHENKTE PAUSE“

Ihr könnt bei uns eine sogenannte geschenkte Pause kaufen beziehungsweise konsumieren.

Im Prinzip funktioniert das wie ein Gutschein.

Den Betrag hinterlegen wir an unserer Theke und Menschen, die sich keine Mahlzeit bei uns leisten können, dürfen das Guthaben dann einlösen.

Oder ihr verteilt den Gutschein selbst an einen Menschen.

EINMAL VÖNI, BITTE!

Der vegane Superdöner 5,90
Dönervfleisch im Fladenbrot, mit Salat,
Zaziki, Krautsalat, Tomaten und Zwiebeln

Dönerteller ⁶ 10,90
Dönervfleisch mit Pommes,
Krautsalat und Zaziki

Kapsalon ⁶ 11,90
Geschichtete Dönerköstlichkeit:
Pommes, Dönervfleisch, Cheeze, Salat,
Aioli, Tomate und Gurke
getoppt mit Zwiebeln

MENÜ 1 17,70
PZ-Burger
und
Makówki

MENÜ 2 36,90
1 PZ-Burger, 1 Saisonburger
und
1 Makówki, 1 Sticky Toffee Pudding

Burger-Extra:
+ Glutenfreies Brötchen: 1,30
+ scharf: 0,70
+ Salatblätter – Brötchen [Low
Carb]: 0,00
+ Extra Dip: 0,70

Pommes ⁶
[gerne auch ungesalzen]
Klein 3,50 Groß 5
+Dip nach Wahl: 0,70

BURGER

Unsere Burger gibt's jeweils mit saisonal angepasstem Gemüse-
Bohnenpatty auf einem hausgemachten Dinkelbrötchen mit
Pommes.

Saisonburger ⁶ 12,90
gebratene Champignons, Schmorzwiebeln
und Aioli

PZ-Burger ⁶ 12,70
der bessere Slowfoodburger, mit
-wie immer- hausgemachter
Deluxe-Sauce, Cheeze und Gurkenrelish

BBQ-Burger 12,70
mit Cheeze, Schmorzwiebeln und rauchiger
BBQ-Sauce

NOCH HUNGER?

Dann kannst du gerne eine kostenlose Portion
Pommes
pro Gericht (mit Pommes als
Beilage) nachbestellen.

Damit reduzieren wir unnötige Abfälle – und Du
wirst satt!

Danke, dass du einen veganen Burger isst, damit
sparst du gegenüber einem 100g

Rindfleischburger in etwa:

4,9m² Nutzfläche

1540l Wasser

2,2kg CO₂ – Äquivalente

Quelle: Albert Schweitzer Stiftung



DAS BLATT DER INFOS

- Dieser Ort ist ein **Safe Space** und **Mitmachort** für viele verschiedene Menschen und soll als inklusiver Ort betrachtet werden. Es existieren diverse **Stammtische** und Veranstaltungen, welche sich eigenverantwortlich organisieren und an denen in der Regel jeder Mensch willkommen ist. Also feel free. Falls du in Interesse hast einen neuen Stammtisch zu gründen oder eine passende **Veranstaltung** zu organisieren, schreibe uns gerne eine Mail.
- Unsere Burgerbrötchen, Patties, Soßen, Pommes und **eigentlich alles**, was wir so kochen, backen, etc. ist mit viel Liebe **hausgemacht**, frei von Tieraussbeutung, lokal und saisonal angepasst. Aus Prinzip für die Tiere und das Klima.
- Die mit „G“ gekennzeichneten Gerichte sind **glutenfrei oder glutenfrei möglich**. Dies kann zu einem Aufpreis führen. Wir bereiten alle Gerichte mit größter Sorgfalt zu. Da in unserer Küche auch mit glutenhaltigen Zutaten gearbeitet wird, können wir eine Kreuzkontamination nie zu 100% ausschließen.
- Fragen zu **Inhaltsstoffen und Allergenen** beantworten wir jederzeit gerne.
- **„Geschenkte Pause“**: Ihr könnt bei uns eine sogenannte geschenkte Pause kaufen beziehungsweise konsumieren. Im Prinzip funktioniert das wie ein Gutschein, nur dass dieser bei uns an der Theke hängt und Menschen, die sich keine Mahlzeit bei uns leisten können, diesen in Anspruch nehmen können.
- **Lieferservice** per Bike oder Abholung. Wir liefern gerne zu euch nach Hause. Nutzt dafür bitte das Onlinetool auf unserer Website. Kommt der liefernden Person, wenn ihr dazu in der Lage seid, bitte entgegen. Nach dem Fahrradfahren geht niemand gerne in den vierten Stock.
- Bei uns könnt ihr vegane und saisonale **Caterings** bis zu 80 Personen bestellen. Per Mail kannst du uns gerne eine Anfrage mit folgenden Informationen senden: Datum des Caterings, Anzahl der Personen, Allergien, Preisvorstellung, Vorlieben und Wünsche. Gerne machen wir dir auch einige Vorschläge.
- Auch wir kommen nicht an **Social Media** vorbei. Also folgt uns gerne und erzählt euren befreundeten Mitmenschen von uns. Hat es euch bei uns gefallen gebt uns gerne hundert Sterne, Punkte, oder was auch immer. Das würde uns sehr helfen.

Danke ihr Tollen :)

