Hello Late autumn



Samstag & Sonntag
15h bis 17h Kuchentheke

LEICHT & LECKER

V1 Herbst im Nussglück [G] klein 5,90 / groß 11,90
Knackiger Salat mit frischem Apfel, aromatischen Walnüssen und Haselnüssen. Fruchtig, nussig und mit jeder Menge Biss.

V2 Kartoffel küsst Apfel [G] klein 5,90 / groß 9,90
Cremige Kartoffelsuppe mit knusprigen Röstzwiebeln und einer fruchtigen Apfelnote. Herzhaft, gemütlich und einfach zum Reinlöffeln.

LIEBLINGSGERICHTE

H1 Waldliebe im Risotto [G] 16,20
Cremiges Pilzrisotto mit 3 Pilzsorten, getoppt mit gerösteten Haselnüssen und Parmesello und frischem Kräuteröl. Fein, aromatisch und mit dem gewissen Extra.

H2 Kürbisgratin mit Gulasch-Begleitung [G] 15,90
Cremiges Kürbisgratin als Star auf dem Teller, dazu eine Schüssel herzhaftes Gulasch und knackiger Krautsalat. Eine Kombination, die nach Gemütlichkeit und ganz viel Genuss schmeckt!

H3 Spätzleliebe 15,10
Hausgemachte Käsespätzle, herrlich käsig und wunderbar herzhaft, dazu ein frischer Salat. Comfortfood, das glücklich macht!

SÜSSER ABSCHLUSS

N1 Tiramisu – Dolce Vita im Löffelglück 7,90
Luftig-cremige Schichten, feine Kaffeenote und ein Hauch Kakao. Ein italienischer Klassiker, der jedes Menü glücklich abrundet. (koffein frei)

N2 Herbstliche Schokoladen-Zimt-Mousse [G] 6,50
Mit Waldbeerkompott, knusprigem Haselnuss-Crumble und dunklen Schokoladenspänen.

"G" bedeutet glutenfrei möglich

„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.

HELLO LATE AUTUMN



Saturday & Sunday
3pm to 5pm Cake Counter

Light & Tasty

V1 Autumn in Nut Bliss [G] — small 5,90 / large 11,90
Crisp salad with fresh apple, aromatic walnuts and hazelnuts. Fruity, nutty and with plenty of bite.

V2 Potato Kisses Apple [G] — small 5,90 / large 9,90
Creamy potato soup with crispy fried onions and a fruity apple note. Hearty, cosy and simply made to be spooned up.

SWEET FINALE

N1 Tiramisu – Dolce Vita in Spoon Bliss — 7,90
Airy-creamy layers, a fine coffee note and a hint of cocoa. An Italian classic that happily rounds off every menu. (caffeine free)

N2 Autumn Chocolate-Cinnamon Mousse [G] — 6,50
With wild berry compote, crunchy hazelnut crumble and dark chocolate shavings.

"G" means gluten-free possible

Favourites

H1 Forest Love in Risotto [G] — 16,20
Creamy mushroom risotto with 3 mushroom varieties, topped with roasted hazelnuts and Parmesan and fresh herb oil. Fine, aromatic and with the certain extra.

H2 Pumpkin Gratin with Goulash Side [G] — 15,90
Creamy pumpkin gratin as the star of the plate, plus a bowl of hearty goulash and crunchy cabbage salad. A combination that tastes like cosiness and lots of enjoyment!

H3 Spaetzle Love — 15,10
Homemade cheese spaetzle, wonderfully cheesy and deliciously hearty, with a fresh salad. Comfort food that makes you happy!

"GIFTED BREAK"
YOU CAN BUY OR ENJOY A SO-CALLED GIFTED BREAK WITH US. IN PRINCIPLE IT WORKS LIKE A VOUCHER. WE KEEP THE AMOUNT AT OUR COUNTER, AND PEOPLE WHO CANNOT AFFORD A MEAL WITH US MAY REDEEM THE CREDIT. OR YOU CAN GIVE THE VOUCHER TO SOMEONE YOURSELF.

EINMAL VÖNI, BITTE!

D1 Der vegane Superdöner 6,90
mit Dönervleisch im Fladenbrot, mit Salat, Zaziki, Krautsalat, Tomaten und Zwiebeln

D2 Dönerteller [G] 11,90
Dönervleisch mit Pommes, Krautsalat und Zaziki

D3 Kapsalon [G] 13,20
Geschichtete Dönerköstlichkeit: Pommes, Dönervleisch, Cheeze, Salat, Aioli, Tomate und Gurke getoppt mit Zwiebeln

MENÜ 1 18,90
PZ-Burger
und
Schokodessert

MENÜ 2 39,80
1 PZ-Burger, 1 BBQ-Burger
und
1 Schokodessert
1 Tiramisu

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

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

BURGER

B2 und B3 gibt's jeweils mit saisonal angepasstem Gemüse-Bohnenpatty. B2 und B3 Burger auf einem hausgemachten Dinkelbrötchen. Jeder Burger serviert mit Pommes und Sauce.

B1 Saisonburger [G] 15,50
Herzhafter Leberkäse im soften Laugenbrötchen, dazu würziges Sauerkraut und feiner Senf. Deftig, raffiniert, die etwas andere Burger-Kombi!

B2 PZ-Burger [G] 14,10
der bessere Slowfoodburger, mit -wie immer- hausgemachter Deluxe-Sauce, Cheeze und Gurkenrelish

B3 BBQ-Burger 14,10
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

ONE VÖNI, PLEASE!

D1 The Vegan Super Doner 6,90
with doner meat in flatbread, with salad, tzatziki, coleslaw, tomatoes and onions

D2 Doner Plate [G] 11,90
Doner meat with fries, coleslaw and tzatziki

D3 Kapsalon [G] 13,20
Layered doner delight:
fries, doner meat, cheeze, salad, aioli, tomato and cucumber
topped with onions

MENU 1 18,90
PZ-Burger
and
Chocolate Dessert

MENU 2 39,80
1 PZ-Burger, 1 BBQ-Burger
and
1 Chocolate Dessert
1 Tiramisu

Burger extras:
+ Gluten-free bun: 1,30
+ spicy: 0,70
+ lettuce leaves – bun [low carb]: 0,00
+ Extra dip [G]: 0,70

Fries
[also available unsalted]
Small 3,50 Large 5
+ Dip of your choice: 0,70

BURGER

B2 and B3 are each served with a seasonally adapted vegetable-bean patty. B2 and B3 burgers on a homemade spelt bun. Every burger served with fries and sauce.

B1 Season Burger [G] 15,50
Leberkäse in a soft pretzel bun, with spicy sauerkraut and fine mustard. Substantial, refined and a rather unusual burger combo!

B2 PZ-Burger [G] 14,10
the better slow-food burger, with – as always – homemade deluxe sauce, cheeze and pickle relish

B3 BBQ-Burger 14,10
with cheeze, braised onions and smoky BBQ sauce

STILL HUNGRY?
THEN YOU CAN ORDER A FREE PORTION OF FRIES PER DISH (WHEN FRIES ARE INCLUDED AS A SIDE).
THIS HELPS US REDUCE UNNECESSARY WASTE – AND YOU GET FULL!
THANK YOU FOR EATING A VEGAN BURGER.
COMPARED WITH A 100G BEEF BURGER,
YOU SAVE APPROXIMATELY:
4,9M2 OF LAND
1540L OF WATER
2,2KG CO2 EQUIVALENTS




SOURCE: ALBERT SCHWEITZER FOUNDATION

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 Tierausbeutung, 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.

- Seit Ende November bieten wir Kartenzahlung an – obwohl wir sie neun Jahre bewusst abgelehnt haben. Der Grund: In Deutschland gibt es mehrere Millionen Menschen, die aus unterschiedlichen Gründen keine Kartenzahlung nutzen können und dadurch im Alltag zunehmend ausgeschlossen werden. Entwicklungen in Gastronomie und anderen Bereichen zeigen, wie schnell ein bargeldloses System Realität wird – mit spürbaren Folgen für viele.

Gleichzeitig standen wir vor praktischen Herausforderungen: Besonders in der Weihnachtszeit mit vielen internationalen Gästen wurde deutlich, dass viele kein Bargeld mehr nutzen. Tische blieben blockiert, während Gäste Geld holen mussten – und konnten in dieser Zeit nicht neu besetzt werden. Dieses Spannungsfeld hat uns letztlich zur Einführung der Kartenzahlung bewegt.
Wir sind mit einem ambivalenten Gefühl gestartet: Erleichterung auf der einen Seite, Sorge auf der anderen. Kartenzahlung ist bequem und für viele ideal – doch genau diese Bequemlichkeit kann dazu führen, dass Menschen im System zurückbleiben, für die es bislang keine ausreichenden Lösungen gibt.
Deshalb möchten wir euch einladen, darüber ins Gespräch zu kommen: Bargeld ist für viele Menschen nach wie vor essenziell – und sollte nicht einfach aus dem Blick geraten.



Danke ihr Tollen :)

THE SHEET OF INFORMATION

- This place is a safe space and a place to get involved for many different people, and should be seen as an inclusive place. There are various regular meetups and events that organise themselves, and at which, as a rule, everyone is welcome. So feel free. If you are interested in starting a new regular meetup or organising a suitable event, please feel free to email us.

- Our burger buns, patties, sauces, fries and basically everything we cook, bake and so on is homemade with lots of love, free from animal exploitation, local and seasonally adapted. In principle, for the animals and the climate.

- Dishes marked with "G" are gluten-free or can be made gluten-free. This may come with a surcharge. We prepare all dishes with the greatest care. As gluten-containing ingredients are also used in our kitchen, we cannot rule out cross-contamination 100%.

- We are always happy to answer questions about ingredients and allergens.

- "Gifted Break": You can buy or enjoy a so-called gifted break with us. In principle it works like a voucher, except that ours hangs at our counter and people who cannot afford a meal with us can redeem it.

- Delivery by bike or pick-up. We are happy to deliver to your home. Please use the online tool on our website for that. If you are able to, please meet the delivering person. Nobody likes going up to the fourth floor after cycling.

- With us you can order vegan and seasonal catering for up to 80 people. By email you can send us an enquiry with the following information: date of the catering, number of people, allergies, price expectations, preferences and wishes. We are also happy to make some suggestions.

- We cannot get around social media either. So please follow us and tell your friends about us. If you enjoyed your time with us, please give us a hundred stars, points, or whatever it is called. That would help us a lot.

- Since the end of November we have offered card payments – although we had deliberately declined them for nine years. The reason: in Germany there are several million people who, for various reasons, cannot use card payments and are increasingly being excluded from everyday life. Developments in the restaurant industry and other areas show how quickly a cashless system becomes reality – with noticeable consequences for many.

- At the same time we faced practical challenges: especially at Christmas, with many international guests, it became clear that many people no longer use cash. Tables stayed blocked while guests had to go get money – and could not be re-seated in the meantime. This tension is ultimately what moved us to introduce card payments.

- We started with an ambivalent feeling: relief on the one hand, concern on the other. Card payments are convenient and ideal for many – but precisely that convenience can lead to people being left behind in the system, for whom there are not yet sufficient solutions.

- That is why we would like to invite you to talk about it: cash is still essential for many people – and should not simply fall out of sight.



- Thank you, you wonderful people :)