



REGENSBURGER

Cafe · Konditorei

TOAST

Schinken Käse Toast a, g, m 10,80

Ham and cheese toast

Vegetarisch möglich | Vegetarian option available

Mit Gurke und Tomate

With pickles and tomato

Toast Hawaii a, g 11,20

Vegetarisch möglich | Vegetarian option available

Mit Schinken, Käse und süßer Ananas

With ham, cheese and sweet pineapple

Lachstoast a, d, g, c, m 16,40

Salmon toast

Mit Käse, Salat, Räucherlachs und Zwiebel

With cheese, lettuce, smoked salmon and onion

Bauerntoast a, g, m, f, h 13,10

Farmer's toast

Hausgemachtes Sauerteigbrot mit Schinken, Zwiebeln, Tomaten, Gurken, Paprika, Käse und Speck

Homemade sourdough bread with ham, onions, tomatoes, pickles, peppers, cheese and bacon

Tomatentoast a, g, h 13,50

Tomato toast

Vegetarisch möglich | Vegetarian option available

Mit Schinken, Tomaten, Zwiebel, Mozzarella und Pesto

With ham, tomatoes, onion, mozzarella and pesto

Langes Würstel a, h, m 10,90

1 Paar mit Brot, Kren und Senf

1 pair with bread, horseradish and mustard

Tomate-Burrata a, f, g, h, l, m, n, o 15,60

Tomato-Burrata

Verschiedene sonnengereifte Tomaten mit cremiger Burrata, gerösteten Pistazien, frische Zitrone, Olivenöl und hausgemachtem Sauerteigbrot

A selection of sun-ripened tomatoes with creamy burrata, toasted pistachios, fresh lemon, olive oil, and homemade sourdough bread

Sommersalat a, g, h, m, o 15,60

Summer salad

Verschiedene Blattsalate mit frischer Mango, Avocado, Gurke und Ziegenfrischkäse mit Holunder-Limettdressing, dazu hausgemachtes Sauerteigbrot

Various leafy salads with fresh mango, avocado, cucumber, and fresh goat cheese, served with an elderflower-lime dressing and homemade sourdough bread

Getränkeempfehlung

Beverage recommendation

Weißes Handwerk (GV,RV)

Wein Neururer 1,8 | 6,90

Getränkeempfehlung

Beverage recommendation

Passionsfrucht Limonade

ohne Zuckerzusatz 5,10

LUNCH 11.30-18.00 UHR

BURGER

Easy Cheesy a, c, f, g, l, m, n, o

21,10

Brioche Bun, Black Angus Wagyu Beef vom Stroblhof aus Imst, mit Salat, Tomaten, Paprikachutney, karamellisierten Zwiebeln, und Käse

Brioche bun with Black Angus Wagyu beef from the Stroblhof in Imst, served with lettuce, tomatoes, pepper chutney, caramelized onions and cheese

Getränkeempfehlung

Beverage recommendation

Obertrumer Zitronenradler 0,33l 4,50

The Italian a, c, f, g, l, m, n, o

21,10

Brioche Bun, Black Angus Wagyu Beef vom Stroblhof aus Imst, mit Tomatencoulis, Rucola, Oliven, Zitronenmayonnaise und Mozzarella

Brioche bun with Black Angus Wagyu beef from the Stroblhof in Imst, served with tomato coulis, arugula, olives, lemon mayonnaise and mozzarella

Getränkeempfehlung

Beverage recommendation

Aperol Veneziano 8,50

Lord Bacon a, c, f, g, l, m, n, o

21,10

Brioche Bun, Black Angus Wagyu Beef vom Stroblhof aus Imst, mit Speckmarmelade, Senfmayonnaise, gerösteten Speckchips, Zwiebeln, Tomaten und Gurken

Brioche bun, Black Angus Wagyu beef from the Stroblhof in Imst, with bacon jam, mustard mayonnaise, roasted bacon chips, onions, tomatoes and pickles

Getränkeempfehlung

Beverage recommendation

Trumer Pils 0,3l 4,50

Avocado Crostini a, c, g, h, n

Glutenfrei möglich | Gluten-free option available

Hausgemachtes Sauerteigbrot, Frischkäse, pochiertes Ei, Tomaten, Avocado

Homemade sourdough bread, cream cheese, poached egg, tomatoes, avocado

vegetarisch 13,80
vegetarian

mit Lachs 18,10
with salmon

Beilagen | Sides

NUR IN KOMBINATION MIT EINEM TOAST ODER BURGER | ONLY IN COMBINATION WITH A TOAST OR BURGER

Kleiner Beilagensalat <small>m, l, o</small> 6,60	Portion Ketchup 1,50
<i>Small side salad</i>	Portion Trüffelmayonnaise 3,50
Portion French Fries 4,80	<i>Portion of truffle mayonnaise</i>
<i>Portion of fries</i>	Portion Mayonnaise <small>c</small> 1,50
Portion Süßkartoffel Pommes 5,10	Portion Senf <small>m</small> 1,50
<i>Portion of sweet potato fries</i>	<i>Portion of mustard</i>
	Portion Kren 1,50
	<i>Portion of horseradish</i>

ALLE PREISE VERSTEHEN SICH IN EURO | ALL PRICES ARE IN EURO

LUNCH 11.30-18.00 UHR