REGENSBURGER

Cafe · Konditorei

Kleines Frühstück a, g, h
Small breakfast

1 Semmel, Butter, hausgemachte Marmelade 5,10
1 bread roll, butter, homemade jam

2 Semmeln, Butter, hausgemachte Marmelade 6,70
2 bread rolls, butter, homemade jam

Croissant Frühstück a, c, g, h 5,90
Croissant breakfast

Hausgemachtes Croissant, Butter, hausgemachte Marmelade

Homemade croissant, butter, homemade jam

Avocado Crostini a, c, g, h, n
Glutenfrei möglich | Gluten-free option available

Sauerteigbrot, Frischkäse, pochiertes Ei, Tomaten, Avocado

Sourdough bread, cream cheese, poached egg, tomatoes, avocado

vegetarisch 13,80
vegetarian

mit Lachs 18,10
with salmon

Signature dishes

Cheesy Egg Brioche a, c, f, g, l, m, n, o 13,80

Hausgebackener Brioche mit Frischkäse, Avocado, Tomaten-Coulis, karamellisierte Zwiebel und ein Rührei mit Käse

Homemade brioche with cream cheese, avocado, tomato coulis, caramelized onions, and scrambled eggs with cheese

Croissant Royale a, c, d, f, g, l, m, o 17,90

Hausgemachtes Croissant mit Guacamole, frischen Gurken, Tomaten, Räucherlachs, ein pochiertes Ei und Sauce Hollandaise

Homemade croissant with guacamole, fresh cucumbers, tomatoes, smoked salmon, a poached egg, and hollandaise sauce

Apple Crumble French Toast a, c, g, h 14,90

Mit Apfel-Zimt-Kompott, knusprige Butterstreussel und warme Vanillesauce

with apple-cinnamon compote, crispy butter crumble, and warm vanilla sauce

FRÜHSTÜCK | BREAKFAST 9.00 – 11.30 UHR

Trüffel-Brioche a, c, f, g, l, m, n, o 17,90

Hausgebackener Brioche mit gebratenen Pilzen, Zwiebelchutney und einem getrüffeltem Rührei

Homemade brioche with sautéed mushrooms, onion chutney, and truffle scrambled eggs

Imster Frühstück a, c, g, h, m 14,10
Imster breakfast

Brotkorb, Schinken, Käse, Butter, hausgemachte Marmelade

Basket of bread, ham, cheese, butter, homemade jam

Vitalfrühstück *(vegan)* a, h, l, n 14,40
Vital breakfast *(vegan)*

Brotkorb, dazu Aufstrich, Marmelade, frisches Gemüse, kleine Beeren-Acai-Bowl mit hausgemachtem Granola

Basket of bread, with spread, jam, fresh vegetables, small berry acai bowl with homemade granola

Heidelbeer-Porridge a, g, h
Blueberry Porridge 10,90
Vegan möglich | Vegan options available

Mit frischem Apfel, hausgemachtem Granola und gerösteten Mandeln

With fresh apples, homemade granola, and toasted almonds

Eggs Benedict a, c, f, g, h, l, m, n, o
Glutenfrei möglich | Gluten-free option available

Sauerteigbrot mit Frischkäse, pochiertes Ei, Tomaten-Coulis, Schinken und Sauce Hollandaise

Sourdough bread with cream cheese, poached egg, tomato coulis, ham and hollandaise sauce

1 Ei | *1 egg* 15,10

2 Eier | *2 eggs* 17,90

dazu ... | with ...

Multi Vitamin Smoothie
Mandarine, Karotte, Mango & Zitrone | *Mandarin, Carrot, Mango & Lemon* 6,70

Goldige Gundi g
Bio Kurkuma-Latte mit Vanille, Ingwer und Orange | mit Hafermilch* 6,50 | *7,50
*Organic Turmeric Latte with Vanilla, Ginger, and Orange | with oat milk**

Chai Latte g
Kräftiger Schwarzteesirup mit Gewürzen, heißer Milch und Milchschaum | mit Hafermilch* 6,90 | *7,90
*Strong black tea syrup with spices, hot milk, and milk foam | with oat milk**

Frisch gepresster Orangensaft | *Freshly squeezed orange juice* 0,25l 5,80

FRÜHSTÜCK | BREAKFAST 9.00 – 11.30 UHR