

Entspanne dich.
Lass das Steuer los.
Trudle durch die Welt.
Sie ist so schön.

- Kurt Tucholsky -

Kaffee

Espresso	2,80
Espresso Doppio	4,50
Espresso Doppio Macchiato	4,70
Espresso Macchiato	3,10
Cortado	4,80
Café Crema	3,50
groß	4,50
Cappuccino	3,80
groß	5,00
Milchkaffee	4,20
groß	5,70
Flat White	4,90
doppelter Espresso mit Milch	
Latte Macchiato	4,50
Mocaccchino	6,20
Espresso auf heißer Schokolade	
Irish Coffee	7,90
Kaffee, Whiskey und Sahne	
Kindercappuccino	frei
	Jeder weitere 0,50

Extras

Milchauswahl: Kuh, Hafer

frei

Koffeinfrei

+ 0,50

Schokolade

0,31 bio-zertifizierte Fairtrade Schokoladen von Becks Cocoa.

Michel leicht gesüßt, 35% Kakao	5,90
No 3 Vietnam zartbitter, 75% Kakao	5,90
Chill Bill dunkel mit Chili-Abgang	5,90
The Fudge Sahnekaramell	5,90
Chockwork Orange zarte Orangenote	
Before Nine feinster, erfrischender Minzgeschmack	5,90
As I Went Out Walking dunkel mit einem Hauch Lavendel	5,90
White Wedding weiße Schoko, Vanille & Kokos	5,90

Außerdem

OM Chai Latte	5,90
Golden Latte nach Hausrezeptur, am Besten mit Hafermilch	5,90

Extras

Milchauswahl: Kuh, Hafer mit Aufpreis	+ 0,50
mit Sahne	+ 0,80

Tee

Offener Tee aus dem Tee Kontor Kiel, ausgewählt von unserer
Tee-Sommelière Maria-Bettina Eich.

Schwarz

Darjeeling – Rishihat 4,90
First Flush (Indien)
Ziehzeit 3 Minuten

Earl Grey – Blue Star 4,90
mit Bergamotte (Sri Lanka)
Ziehzeit 3 Minuten

Dazwischen

Oolong – Jade Pearls 4,90
floral und vollmundig (Taiwan)
Ziehzeit 3 Minuten

Grün

Jasmin 4,90
mit Jasminblüten (China)
Ziehzeit 2 Minuten

Long Jing 4,90
weiches, rundes Aroma (China)
Ziehzeit 2 Minuten

Weiß

White Cui Min Quingshan 4,90
sanft verarbeitete Blätter (China)
Ziehzeit 2-5 Minuten

Kräuter und Blüten

Orangenblüte 4,50
Orangenblüte, Zitruschale, Orangenminze,
Lemongras und Zimtrinde
Ziehzeit 8-10 Minuten

Bergkräuter 4,50
Salbei, Thymian, Kapuzinerkresse, Minze, Anis-Ysop
Ziehzeit 8-10 Minuten

Türkischer Apfeltee 4,50
Ziehzeit 8-10 Minuten

Frisch

Minze 4,20

Ingwer 4,90
mit Orange oder Zitrone

Extras

2. Aufguss

+ 0,90

mit Schuss 3cl
Amarula Sahnelikör,
Rum oder Whisky

+ 3,50

Alkoholfreies

Mineralwasser Vösslauer	0,25l 3,20 0,75l 6,90	Ginger Ale Schweppes	0,2l 3,60
Ulmer Wasser Gefiltertes Hahnwasser	0,5l 2,50	Bitter Lemon Schweppes	0,2l 3,60
Tafelwasser mit Kohlensäure	0,5l 3,60	Herbal Tonic Schweppes	0,2l 3,60
Ingwer-Zitrone-Limo Proviant	0,33l 3,90	White Peach Schweppes	0,2l 3,60
Rhabarber-Limo fritz	0,33l 3,90	Pomegranate Schweppes	0,2l 3,60
Eistee Richard's Sun Blaubeere / Granatapfel	0,33l 3,90	Fritz-Kola	0,33l 3,90
		Kola-Superzero fritz	0,33l 3,90
		Spezi Paulaner	0,33l 3,90

Säfte

Frisch gepresster Orangensaft	0,2l 4,90
Fruchtsaft	0,2l 3,90
Apfel / Johannisbeer / Orange / Maracuja / Pink Grapefruit	0,4l 6,40
Fruchtsaft-Schorle	0,2l 3,30 0,4l 4,60
Sirup-Schorle	0,2l 2,80
Himbeer/ Holunder	0,4l 4,30

Hausgemachter Eistee

Winterlicher Früchtetee mit eigener
Gewürzmischung

0,4l 4,80

Extras

mit Gurke, Zitrone oder Eis

Bier

Von der Berg Brauerei in Ehingen.

Frisch gezapft

Original Hell
5,0 % vol

0,3l 0,5l
3,60 4,70

Jubel Bier
naturtrüb, 5,3 % vol

3,70 4,90

Hefeweizen
5,1%vol

3,70 4,90

Radler / Russ
süß/sauer

3,60 4,70

Aus der Flasche

Ulrichsbier
5,3 % vol

0,33l 3,90

Kristallweizen
mit Zitrone, 5,1% vol

0,5l 4,90

Alkoholfrei

Hefeweizen

0,5l 4,90

Cyriakus Bier

0,33l 3,90

Radler
süß/sauer

0,5l 4,70

Amer Bier

Herber Klassiker aus Frankreich mit
frisch gezapftem Bier und 4 cl Picon
Orangenlikör

0,3l 4,50

Bier der Saison

St. Ulrichs Bockbier, Maibock oder
selbstgemischte Variationen

Wein

Ausgewählt mit der Wein-Bastion Ulm

Weinschorle

alle Hausweinfarben möglich, süß und sauer 0,25l 4,70

Rot

Hauswein 2020 Cantine Due Palme - Angelini Squinzano

Salento Rosso DOP, Apulien, Italien, 12,5%vol

Negroamarotraube, Schwarzkirsche und Brombeere, unterfangen von Röstaromen und feiwürzigen Noten nach Lakritz und Veilchen sowie Karamell

Karaffe 0,25l 7,90 Flasche 0,75l 22,-

2022er Merlot Rialto

Colli Euganei DOC, Vo (Venetien), Italien, 13,5%vol

Dunkelbeerige, schlichte, aber vollmundige Frucht, dabei weich und harmonisch

0,1l 4,50 0,2l 8,10 Flasche 0,75l 27,-

2019 Buona Pulcella

Château Sainte Eulalie - Isabel Coustal, La Liviniere, Minervois, Südfrankreich, 14,5%vol

Seidig am Gaumen, kraftvoll im Geschmack, samtige Beerenaromen mit seidigem Abgang

0,1l 5,- 0,2l 8,50 Flasche 0,75l 30,-

2022 Klumpp - Cuvee Nr. 1

Kraichgau (Baden), Deutschland, 13%vol

Dunkle Beeren, Kirschen, Johannisbeeren und eine ganz dezente Würze nach Pfeffer und getoastetem Holz

0,1l 5,10 0,2l 8,90 Flasche 0,75l 31,-

Wein

Weiß

Hauswein 2021 Cuvée Marine

Domaine de Ménard - Côtes de Gascogne IGP, Südwestfrankreich, 11%vol

Frisch, feinherb und mit leicht mineralischem Abgang, Aroma von gelben Früchten und leichter Zitrusnote

Karaffe 0,25l 7,50 Flasche 0,75l 21,-

2023 Bruno Andreu - Chardonnay

IGP Pays d'Oc, Frankreich, 13%vol

Fruchtig, cremige Fülle und animierende, zart mineralischer Frische, dabei geradlinig und unkompliziert

0,1l 4,50 0,2l 7,90 Flasche 0,75l 25,-

2023er Grauschiefer, Riesling DQW

Weingut Schmitges, Erden (Mittelmosel), Deutschland, 12%vol

Würzige Fruchtigkeit von Weinbergspfirsich und Gelbfruchtigkeit prägt diesen Riesling

0,1l 4,90 0,2l 8,20 Flasche 0,75l 28,-

2022 Grauburgunder - Hand in Hand

Klump & Mayer-Näkel DQW Deutschland, 12,5%vol

Fruchtnote, mit würzig-herben Mittelbau und überraschend erfrischendem mineralischem Abgang

0,1l 5,10 0,2l 8,90 Flasche 0,75l 31,-

2023er Lugana San Benedetto DOC

Azienda Vitivinicola Zenato, San Benedetto (Venetien), Italien, 13%vol

Fruchtig-floral, Komposition von grünem Apfel, Pfirsich, Zitrus und Wiesenkräutern

0,1l 5,10 0,2l 8,90 Flasche 0,75l 31,-

Wein

Rosé

Hauswein 2022 Guilhem Rosé

Moulin de Gassac - IGP Pays d'Hérault, Daumas Gassac, Languedoc-Roussillon, 12,5%vol

Feiner Duft von roten Beeren und mediterranen Kräutern. Erfrischend, trotz dichtem Körper

Karaffe 0,25l 7,50 Flasche 0,75l 21,-

2020 Elvira

Rosato di Toscana IGT, Il Muro, Arezzo, Italien, 12,5%vol

Dichte Frucht von Brombeere, Kirsche und Himbeere, mit einer Frische und Anklängen von blauen Blüten

0,1l 4,80 0,2l 8,- Flasche 0,75l 26,-

Schaumwein

Prosecco Marsuret

Spumante Treviso Extra Try DOC (Venetien)
11,5%vol

0,1l 0,71
4,90 29,-

Alkoholfreier Prosecco

Manufaktur Jörg Geiger PriSecco

5,50 30,-

Crémant de Loire

Brut (Loire)
12,5%vol

5,90 39,-

Champagner - Blanc de Blancs

Premiere Cru

Fourny & Fils Extra Brut (Champagne)

79,-

Drinks

Spritziges

Aperol Spritz	8,50
Campari Spritz	8,50
Limoncello Spritz	8,50
Pomegranate Lillet	8,50
Hugo alkoholfrei möglich	8,50
Minze	
Lavendel	
Himbeere	
San Bitter Spritz alkoholfrei möglich	8,50
Crodino Spritz alkoholfrei möglich	8,50

Kurzes

Grappa Luigi Francoli, 42,5%vol	2cl	4,70	Marillenbrand Bermuda Spirit, 35%vol	2cl	4,20
Sambucca 40%vol	2cl	3,50	Birnenbrand Stilvoll Williams Christ 40%vol	2cl	4,20
Francelico Haselnusslikör, 20%vol	2cl	3,50	Amarula Sahnelikör, 17%vol	4cl	3,90
Averna Kräuterlikör, 29%vol	2cl	3,50			

Longdrinks

Gin

Westside - Bermuda
solider Klassiker, 40%vol

4 cl

4,90

L'Arbre
mediterrane Kräuter, 41%vol

6,90

Lone Wolf
Limette und Kaktus, 40%vol

8,50

Malfy Rose
Grapefruit, 41%vol

7,50

Boar
Schwarzwald, 43%vol

10,50

Vogelfrei lila
alkoholfrei

5,90

Filler

Ginger Ale
Schweppes

3,60

Bitter Lemon
Schweppes

3,60

Herbal Tonic
Schweppes

3,60

White Peach
Schweppes

3,60

Pomegranate
Schweppes

3,60

Fritz Kola

3,90

Orangensaft

3,10

Whisky

Wild Turkey Bourbon
würzig, Eichenfass, 40,5%vol

7,90

Horse with no Name
leicht scharf, Honig, 45%vol

8,90

Sea Shepherd
torfig, rauchig, 43%vol

11,90

Außerdem

Campari
25%vol

3,90

Lillet
17%vol

3,90

Le Freak - Wodka
aus Kartoffeln, würzig, 40%vol

7,90

Küchenzeiten

Montag bis Freitag

Frühstück 9 - 11 Uhr

Mittagstisch 12 - 14 Uhr

Abends 17 - 21:00 Uhr

Samstag

Frühstück 9 - 14 Uhr







Abends 17 - 21:00 Uhr

Sonntag

Frühstück 10 - 14 Uhr



Tag um Tag

Kleines, das den ganzen Tag bestellt werden kann

 Brezel mit Butter ^{1,2}	3,40
 Französisches Bio-Buttercroissant ^{1,2} + Butter ² / hausgemachte Marmelade	3,90 1,50 / 1,90
 Hausgemachte Brotchips ^{2,13,c} mit Hausdip	4,90
 Schale Oliven ^{2,13,c} mit Hausdip und Baguette	5,90
 Schale Käsewürfel mit Feigensenf und Baguette	7,90
 Hummusteller ^{b,c} Hummus, Oliven und Baguette	6,90
Schale Erdnüsse	3,50
Kuchen aus der Kuchentheke	

Suppenküche

Ab 17:00 Uhr: Frisches, Buntes und Saisonales aus dem Kochtopf.




 Wechselnde Suppen und Eintöpfe Einach beim Service anfragen, was es heute gibt.	7,90 / 9,90
Außerdem	
 Bunter Beilagensalat ^{1,6,c} mit frischem Gemüse, Croutons, gerösteten Kernen und Baguette	6,90
Pommes mit Ketchup, Mayonaise oder Hot Sauce	6,40

Frühstück





Von Klein bis Außergewöhnlich, jeden Tag der Woche ein leckeres Frühstück genießen.

Eierspeisen

Extras frei wählbar.



 Otl Aicher ³	2,50
gekochtes Land-Ei Härtepräferenzen werden berücksichtigt	
 William Shakespeare ^{1,2,3}	7,90
Rühr-Ei mit Toast oder Baguette + geschmolzener Käse	1,60
 Astrid Lindgren ^{1,2}	7,90
Spiegel-Ei mit Toast oder Baguette	

Arrangement

  Annie Ernaux ^{1,2,7}	8,20
eingelagertes Müsli mit frischem Obst, Joghurt, Honig und Mandelknusperfloeken vegan möglich	
 Jean-Paul Belmondo ^{1,2,13,c}	13,90
zwei Brötchen mit Butter, Hausdip, Gemüse und Käse	
 Yoko Ono ^{1,b,c}	13,90
zwei Brötchen mit veganer Butter, zwei Hummusvariationen und Antipasti	

Extras zum Kombinieren


Butter oder vegane Alternative ²	1,50	Käse ^{2,13,b} 	3,40
Friskäse ^{2,b} 	1,50	Avocadodip 	2,60
Marmelade	1,90	Knuspriger Speck ^c	2,20
Honig	1,90	Schinken und Salami ^{b,c}	3,90
Hausdip Tomate ^{2,13,c} 	2,60	Räucherlachs ⁴	5,90
Hummus ^{6,c} 	2,60	Glutenfreies Brötchen ^{11,12}	1,30

 vegetarisch  vegan

Frühstück

Bagel

Extras frei wählbar.

 Patti Smith ^{1,2,3,5,6,b}	13,90
Avocado, knackiges Grünzeug, Spiegel-Ei und Sauce Hollandaise	
Mark Twain ^{1,2,6,b}	15,90
Frischkäse, Räucherlachs, Rühr-Ei, knackiges Gemüse und Honig-Senf-Sauce	

Besonderes fürs Wochenende

 Erich Kästner ^{1,2,3,c}	7,90
Pfannkuchen mit frischem Obst oder Zimt und Zucker oder Apfelmus oder Marmelade	
 Hildegard Knef ^{1,2,3}	8,90
Frenchoast (in Ei eingelegter, dann gebratener Toast) Ahornsirup und Früchte	
Karl Valentin ^c	11,90
zwei Weißwürstel mit Brezel und süßem Senf	
Jane Austen für Zwei ^{1,2,3,4}	51,90
Nur auf Vorbestellung - einen Tag im Voraus.	
Etagère mit Köstlichkeiten aus Wurst, Käse, Räucherlachs, gekochten Eiern, Obst und Gemüse. Zudem Streichschokolade, Marmelade, Honig und kleine Müsli. Dazu ein gemischter Brotkorb mit Brötchen, Croissant und hausgemachtem Dreikornbrot	
+ zwei Gläser frisch gepresster Orangensaft	9,90
+ zwei Gläser Crémant	11,60

Unsere Partner

Hofmolkerei Mäckle aus Blaustein
Geflügelhof der Familie Kaiser aus Öllingen
Metzgerei Handschiegl in Rammingen
Kaffeerösterei Mokito aus Mailand
Bäckerei Honold aus Neu-Ulm
Wochenmarkt Ulm
Tee Kontor Kiel
Weinbastion Ulm
Bermuda Spirit Company
Kartoffelhof Familie Fischer Setzingen
Bierbrauerei Berg aus Ehingen-Berg
Mom's Hell Productions, Dennis Blunk

Zusatzstoffe, Allergene

Eine Liste der Zusatzstoffe und Allergene kann
Ihnen auf Wunsch vorgelegt werden.

„... daß man Bücher nur schafft, um über den eigenen Atem hinaus sich Menschen zu verbinden und sich so zu verteidigen gegen den unerbitterlichen Widerpart alles Lebens: Vergänglichkeit und Vergessensein.“

Stefan Zweig