

GETRÄNKE KARTE

CAFÉ LOZZI

Kaffee & Co

* ALL UNSERE KAFFEE-
MISCHGETRÄNKE SIND ENTWEDER
MIT VOLLMILCH (G)
ODER HAFERDRINK (A3, I2)
OHNE AUFPREIS ERHÄLTLICH.

UNSER AROMATISCHER KAFFEE
STAMMT ÜBRIGENS VON DER
MÜNCHENER KAFFEERÖSTEREI
FAUSTO.
UNSERE MILCH KOMMT VON DER
BIO-ZERTIFIZIERTEN MOLKEREI
BERCHTESGARDEN.

UNSERE TEESORTEN:
CHAMOMILE
ARABIAN MINT
HAPPY BELLY
AFRICAN SUMMER
MASALA CHAI
GINGER LEMON
WILD FRUIT
BLACK DARJEELING
EARL GREY
GREEN HIMALAYA

Americano klein groß	2,90 € 3,60 €
Cappuccino klein groß *	3,60 € 4,60 €
Flat White *	4,20 €
Espresso Doppio	2,10 € 3,10 €
Latte Macchiato *	4,20 €
Milchkaffee *	3,90 €
Heiße Schokolade on Ice *	4,60 €
Chai Latte on Ice * <i>hausgemachte Rezeptur</i>	4,60 €
Kurkuma Latte on Ice * <i>hausgemachte Rezeptur: Kurkuma, Ingwer, Zimt</i>	4,20 €
Pink Velvet Latte on Ice * <i>hausgemachte Rezeptur: rote Beete, Ingwer, Vanille & Zimt</i>	4,20 €
Matcha Latte on Ice *	4,60 €
Dirty Chai on Ice * <i>Chai Latte + Espresso</i>	4,90 €
Coffee on Ice mit Milch nach Wahl *	4,20 € 4,60 €
Coffee Tonic ¹⁰ <i>Tonic Water + Doppio</i>	4,10 €
Tee von ChariTea <i>verschiedene Teesorten im Beutel</i>	3,20 €
Heiße Inge <i>Ingwersirup + Zitrone + Minze</i>	4,60 €



Espresso on top	1,00 €
Vegane Sahne on top	1,00 €
Kindercappuccino *	2,00 €

Erfrischendes

À 0.33L

Viva con Agua Wasser laut leise	2,70 €
Voelkel BioZisch Schorlen <i>Apfel Rhabarber Matcha</i>	3,80 €
YoBooch Craft Kombucha <i>variierende Geschmacksorten</i>	4,60 €
ChariTea Mate	3,80 €
Fritz Kola ^{IC} Firtz Kola light ^{IC, II}	3,80 €
Paulaner Spezi ^{IC}	3,80 €
Hausgemachte Holunder-Limo <i>Holunder - Minze - Zitrone</i>	4,80 €
Hausgemachte Blutorangen-Limo <i>Blutorange - Rosmarin - Ingwer</i>	4,80 €

Biere

Augustiner Hell 0.33l ^{A2. 5.2%}	3,70 €
Lammsbräu alkoholfrei 0.33l ^{A2. * 0.5%}	3,80 €
Schweiger Naturradler 0.33l ^{II. A2. 2.4%}	3,70 €
Gutmann Weißbier 0.5l ^{AI. A2. 5.2%}	4,60 €
Gutmann Weißbier alkoholfrei 0.5l ^{AI. A2. * 0.5%}	4,60 €

Weine & Spritziges

Weißwein: Grauburgunder 0.1l 0.2l ^{12%. O} <i>Herkunft: Burrweiler</i>	3,90 € 6,40 €
Rotwein: Cuvée Grenache 0.1l 0.2l ^{14.5%. O} <i>Herkunft: Goult, Ventoux</i>	4,20 € 6,80 €
Rosé 0.1l 0.2l ^{12.5%. O} <i>Herkunft: Deutschland</i>	4,20€ 6,80 €

Lange & Kurze

À 0,33L

Weinschorle rot weiß 0.33l [○]	5,80 €
Glas Prosecco 0.1l ^{10%, ○}	3,90 €
Prosecco auf Eis 0.2l ^{10%, ○}	5,90 €
Prosecco-Schorle 0.33l [○]	6,30 €
<i>Rhabarber Mate Matcha Kombucha</i>	
Spritz 0.33l [○]	7,20 €
<i>Aperol</i> ^{11%, 1A, 1B, 10} <i>Limoncello</i> ^{28%, 1} <i>Rosato</i> ^{15%, 1} <i>Inge</i>	
Hugo 0.33l [○]	7,20 €
Gin Tonic ^{10, À 4CL 47,3%}	9,30 €
<i>Tanqueray Gin, Tonic Water & Gurke</i>	
Wodka mit ^{À 4CL 37,5%}	9,30 €
<i>Rhabarber Matcha Mate Soda</i>	
Munich Mule Moscow Mule ^{À 4CL 47,3%/37,5%}	9,20 €
<i>Tanqueray Gin bzw. Wodka, Ginger Beer, Minze & Limette</i>	
Sours ^{À 6CL}	9,30 €
<i>Likör (Amaretto^{20%}, Aperol^{11%} oder Whiskey^{42%}) mit Limette, Orange & Zucker</i>	
Liquid Cocaine (<i>mind. 2 Stück</i>) ^{À 3CL 37,5%}	6,20 €
<i>Wodka, Espresso & Puderzucker</i>	
Frangelico ^{20%, L} Ramazzotti ^{30%} Kaluha ^{16%} Baileys ^{17%, 1E, 2A, 3A} Amaretto ^{20%} -- à 4cl	5,20 €
Berliner Luft ^{À 2CL 18%}	3,20 €
Diverse Shots ^{À 2CL}	3,50 €
<i>Wodka</i> ^{37,5%} <i>Gin</i> ^{47,3%} <i>Rum</i> ^{35%} <i>Whiskey</i> ^{42%}	
Extra Schuss ^{À 2CL}	2,80 €

SPEISEKARTE

CAFÉ LOZZI



Aus unserem Backatelier

TÄGLICH VARIIERENDE,
HAUSGEMACHTE KUCHEN UND
GEBÄCKE AUS UNSERER
BÄCKSTUBE.

BITTE HABT VERSTÄNDNIS
DAFÜR DASS UNSERE KUCHEN
NUR AUF EXPLIZITE
NACHFRAGE WARM GEMACHT
WERDEN KÖNNEN.

Stück Kuchen Torte	3,60 € - 4,60 €
Vegane Cookies <i>Erdnussbutter</i> ^{Al. A3. E. F} <i>Chocolate Chip</i> ^{Al. F} <i>Tahini-Kurkuma-Pistazie</i> ^{H. N}	2,10 €
Vegane Zimtschnecke ^{Al}	3,60 €
Veganes Pain au Chocolat ^{Al} <i>nur wochenends</i>	3,60 €
Veganes Croissant ^{Al} <i>nur wochenends</i>	3,60 €

Aus unserer Mini-Küche

... TÄGLICH & GANZTÄGIG
KLEINE HERZHAFTHE OPTIONEN

VEGAN/VEGETARISCH ONLY!
MIT LIEBE!

Hausgemachte Rosmarin-Pommes <i>mit veganer Majo</i> ^M <i>und/oder Ketchup</i> ^{II}	4,80 €
Vegane Quiche <i>wechselnde Sorten & mehlfrei</i>	4,30 €
Vegane Quiche mit Salat ^M <i>mit Saaten & Agaven-Senfdressing</i>	9,20 €
Aufstrichtrio ^{Al. G. M. N. S} <i>Dreierlei vegane/vegetarische Aufstriche mit Brot & Oliven</i>	9,20 €
Vegane Suppe/Eintopf mit Brot ^{M. S.} <i>wechselnde Auswahl</i>	8,80 €
Veganer gemischter Salat ^M <i>mit Brot, Hummus & Agaven-Senfdressing</i>	6,80 €



Extra Brot (3 Scheiben) ^{AI}	2,40 €
Extra Konfitüre / vegane Butter	1,00 €
Kleine Schale Erdnüsse ^E	2,40 €
Kleine Schale Oliven	3,40 €

Wochenend- Frühstück

IMMER SAMSTAGS UND
SONNTAGS AB 10 UHR

Tofu Scramble - <i>vegan</i> ^{AI, F} <i>Tofu, Champignons, Cherrytomaten mit Brot & veganer Butter</i>	9,20 €
Middle Eastern Müsli ^{A3, G, H, L} <i>Fruchtiges Birchermüsli mit Naturjoghurt, Nüssen, Agavensirup, Zimt & Kardamom</i>	6,50 €
Hausgemachtes Granola - <i>vegan</i> ^{A3, H, L, N} <i>Wechselnde Granola-Sorten auf Kokosjoghurt mit Obstkompott & Ahornsirup</i>	6,50 €
Franz in France - <i>vegan</i> ^{AI} <i>Croissant, Pain au Chocolat, vegane Butter, Konfitüre & Saft</i>	8,60 €
Aufstrichtrio ^{AI, G, M, N, S} <i>Dreierlei vegane/vegetarische Aufstriche mit Brot & Oliven</i>	9,20 €
Extra Konfitüre / vegane Butter	1,00 €

ZUSATZSTOFFE:

I* MIT FARBSTOFFEN: 1A* E110, 1B* E124, 1C* E150D, 1D* E129, 1E* E150B
2* SÄURUNGSMITTEL- UND REGULATOREN: 2A* E331
3* EMULGATOREN: 3A* E741
10* CHININHALTIG, 11* MIT SÜSSUNGSMITTELN, 12* PHOSPHAT.

ALLERGENE:

A1* GLUTENHALTIGES GETREIDE (WEIZEN), A2* GLUTENHALTIGES GETREIDE (GERSTE),
A3* GLUTENHALTIGES GETREIDE (HAFER), E* ERDNÜSSE UND -ERZEUGNISSE,
F* SOJA UND -ERZEUGNISSE, G* MILCH UND -ERZEUGNISSE, H* MANDELN UND -ERZEUGNISSE,
L* HASELNUSS UND -ERZEUGNISSE, M* SENF UND ERZEUGNISSE,
N* SESAMSAMEN UND -ERZEUGNISSE, O* SCHWEFELDIOXID UND SULFITE,
S* SELLERIE UND ERZEUGNISSE.