

### Glückskeks der Woche

Was siehst du, wenn du in deine eigenen Augen schaust?

12.01.2026

Hallo liebe Gäste,

Qualität, Frische und guter Service stehen bei uns an erster Stelle. Leider sind in letzter Zeit die Kosten für Lebensmittel, Energie und andere Betriebsausgaben deutlich gestiegen.

Um Euch weiterhin unsere gewohnte Qualität bieten zu können, müssen wir unsere Preise für Speisen und Getränke anpassen.

Vielen Dank für Euer Verständnis und Eure langjährige Treue.

Wir freuen uns sehr, Euch weiterhin bei uns begrüßen zu dürfen.

**OBACHT:** Am Sonntag, dem 18.01.2026, ist das Café mit kalter Küche von 14 bis 20 Uhr geöffnet.

Ob Firmenjubiläum oder Geburtstagsfeier – bei uns seid ihr genau richtig. Wir zaubern das perfekte Menü für jeden Anlass.

Und nicht vergessen: Alle kbo-Mitarbeiter schlemmen bei uns mit einem satten Rabatt von 20 % bei Abholung.

Euer Team vom Café Jedermann

### Unsere Öffnungszeiten:

Montag bis Mittwoch von 9 Uhr bis 16 Uhr (Küche von 11 Uhr bis 14:30 Uhr)

Donnerstag und Freitag von 9 Uhr bis 22 Uhr (Küche von 12 Uhr bis 21 Uhr)

Samstag, Sonntag und Feiertag geschlossen

**Möchtet Ihr unsere Speisekarte per E-Mail erhalten? Dann meldet Euch mit dem Text „NEWS“ unter [Cafe-Jedermann@bzob.de](mailto:Cafe-Jedermann@bzob.de) bei uns an.**



## **Wochenkarte**

**12.01.26 bis 16.01.26**

(wenns aus is, is es aus, schnell sein lohnt sich)

### **Ab Mittwoch: Krapfen – 2,90 €**

Gepuderte Krapfen mit Fruchtfüllung – Aa,C,G

### **Hansi – 11,90 €**

Rote Bratwurst mit einer herzhaften Zwiebel-Bratensauce und knusprigen Twister-Pommes – Aa,I,J

### **Des Kaisers hübsche Früchte – 13,90 €**

Goldbraun gebackener Kaiserschmarrn mit fruchtigem Apfelmus und Rosinen – Aa,C,G

### **Meat Love – 14,90 €**

Deftige Fleischpflanzerl mit einer kräftigen Zwiebel-Bratensoße und einem Kartoffel-Gurken-Salat – J

### **Schweinchen Dick – 15,90 €**

Saftiger Schweinebraten mit Semmelknödel und einer geschmackigen Ayinger Dunkelbiersauce – Aa

### **Wildbräu Aegidius 0,3l (kräftiger Doppelbock) – 4,90 €**

Sein Name geht zurück auf den Hl. Ägidus. Das Bier wird seit 100 Jahren nur zur Fastenzeit gebraut, Alkoholgehalt 7,2 %

**Reservierung/ Bestellung unter 089-45 46 32 38**

Sehr geehrter Gast, bei Lebensmittelunverträglichkeiten hilft Ihnen diese Allergen Legende:

Aa-Weizen, Gluten/ B-Krustentiere/ C-Eier/ D-Fisch/ E-Erdnüsse/ F-Soja/ G-Milch, Laktose/ H-Schalenfrüchte/ I-Sellerie/ J-Senf/  
K- Sesam/ L-Schwefel Sulfite/ M-Lupinen/ N-Weichtiere



**Unsere täglich frisch gebackenen, leckeren, hausgemachten Kuchen und Torten findet Ihr in der Vitrine an der Bar**

**Ein Stück Kuchen 3,90 €**

**Ein Stück Torte 4,90 €**

### **Pommes, Suppen und Salate**

#### **Gian Lucas Lieblinge (vegetarisch) – 7,50 €**

Mit feiner Butternote, einem Hauch Knoblauch und würzigen Kräutern panierte Mozzarella-Sticks mit süßsaurem Dip – Aa,G,F

#### **Gute Fritten (vegan) – 7,50 €**

Super krosse Riesen-Pommes mit hausgemachter Curry-Mayo & Ketchup – F,J

#### **Best Wedges (vegan) – 7,50 €**

Fein gewürzte Kartoffelspalten mit hausgemachter Curry-Mayo & Ketchup – Aa,F,J

#### **Topkapi (vegan) – 8,50 €**

Eine samtige türkische Linsensuppe, vollgepackt mit roten Linsen, Kartoffeln, Karotten und Zwiebeln. Dazu gibt's geröstetes arabisches Brot und ein Spritzer Zitrone, dann es ist perfekt – Aa,F,I

#### **Small Goody – 5,50 €**

Ein kleiner bunter Salat mit unserem besten Hausdressing – Oh là là! – C,J

#### **Mein Lieblingssalat – 15,90 €**

Caesar Salad mit saftigem Hähnchen, knackigem Römersalat, knusprigen Croûtons und einer Parmesan-Dusche in unserem hausgemachten Caesar-Dressing – Aa,G

#### **Isabells Traum (vegetarisch) – 16,90 €**

Mit Honig überbackener Ziegenkäse trifft auf Couscous, Rote Bete und Rucola, begleitet von knusprigem Baguette und einem fruchtigen Himbeerdressing – Aa,G

#### **Awes Bowl (vegetarisch) – 17,90 €**

Avocado-Bowl mit Quinoa, Tomaten, Gurken, Karotten und Hirtenkäse in einem cremigen Avocado-Dressing, begleitet von knusprig geröstetem Baguette – Aa,G

Sehr geehrter Gast, bei Lebensmittelunverträglichkeiten hilft Ihnen diese Allergen Legende:

Aa-Weizen, Gluten/ B-Krustentiere/ C-Eier/ D-Fisch/ E-Erdnüsse/ F-Soja/ G-Milch, Laktose/ H-Schalenfrüchte/ I-Sellerie/ J-Senf/ K- Sesam/ L-Schwefel Sulfite/ M-Lupinen/ N-Weichtiere

## Hauptspeisen

### **Scharfe Nudel (vegan) – 10,90 €**

Pasta all'Arrabbiata mit einem Kick Knoblauch und scharfem Chili – Aa, G

### **Weltbeste Schinkennudeln – 11,90 €**

Penne mit herzhaftem Schinken, frischen Zwiebeln und Ei – Aa,C

### **Mama Pizza (vegetarisch) – 11,90 €**

Die Mutter aller Pizzen! Pizza Margarita mit sonnengeküssten Tomaten und dem edelsten Mozzarella. Kein Käse schmilzt so elegant und keiner lässt die köstlichen Pizza-Aromen so wunderbar erstrahlen – Aa,G

### **La Pizza Salami – 12,90 €**

Hier dreht sich alles um die Wurst! Unsere Pizza verzaubert mit edler, reiner Rindersalami, die eine Geschmacksexplosion auslöst. Einfach zum Hereinbeißen! – Aa,G

### **RuckZuck – 13,90 €**

Zackig geschnittene Zucchini trifft auf würziges Rinderhack in einer cremigen Joghurt-Knoblauch-Kräuter-Sauce, begleitet von duftendem Basmatireis – G

### **Fröhliches Huhn – 13,90 €**

Zwei gebratene Hähnchenschnitzel naturbelassen mit unseren besten Pommes, dazu hausgemachte Curry-Mayo & Ketchup – Aa,F,J

### **Shawn das Schaf (vegetarisch) – 14,90 €**

Köstlich gebackener Schafskäse trifft auf gegrilltes Gemüse, Knoblauch, Rosmarin und saftige Kirschtomaten, begleitet von knusprigem Baguette – Aa,G

### **Cheesy Heaven (vegetarisch) – 15,90 €**

Yusefs hausgemachte Spätzle, dick beladen mit köstlichem Käse und knusprigen Röstzwiebeln, begleitet von einem kleinen gemischten Salat – Aa,G,J

### **Missy (vegan) – 15,90 €**

Rotes Thai-Curry mit einem Hauch von Schärfe, Kokosmilch, knackigem Gemüse und duftendem Basmatireis

### **Bestes Ful (vegetarisch) – 15,90 €**

Bohnen nach arabischer Art, mit Tahini, Joghurt, Knoblauch, Zitrone, Petersilie, Olivenöl, Tomatenwürfeln, Granatapfel, Rettich und Minze, dazu frisch gebackenes arabisches Fladenbrot – Aa,G

Sehr geehrter Gast, bei Lebensmittelunverträglichkeiten hilft Ihnen diese Allergen Legende:

Aa-Weizen, Gluten/ B-Krustentiere/ C-Eier/ D-Fisch/ E-Erdnüsse/ F-Soja/ G-Milch, Laktose/ H-Schalenfrüchte/ I-Sellerie/ J-Senf/  
K- Sesam/ L-Schwefel Sulfite/ M-Lupinen/ N-Weichtiere

## Hauptspeisen

### **Kibbeh Aleppo Style (vegetarisch) – 16,90 €**

Köstliche Bulgur-Bälle, voll mit Rinderhackfleisch, Pistazien und Zwiebeln, dazu gibt es eine Salatbeilage und Yousefs bester Tsatsiki-Dip – Aa,G

### **Mina 2,0 (vegan) – 16,90 €**

Falafelteller mit Hummus, Kirschtomaten, Gurken, Yousefs Falafeln, Tahinisauce, Minze, Rettich und unserem dazu frisch gebackenes arabisches Fladenbrot – Aa

### **HOT – 17,90 €**

Zwei gebratene Hähnchenspieße, mariniert mit einer arabisch angehauchten Joghurt-Kräutermischung, dazu ein Salat aus Granatapfel, Petersilie, Zwiebeln und Sumac, dazu kommen Yousefs spezieller scharfer Dip und die besten Pommes der Stadt – Aa,G,F,J

### **More Huhn – 18,90 €**

Zwei knusprige Hähnchenschnitzel im Pankomehl-Mantel, begleitet von den besten Wedges der Stadt, einem spritzigen Zitronenschnitz, hausgemachter Mayo und Ketchup. Dazu gibt's einen frischen Salat – Aa,C,G

### **Freaky-Freekeh – 18,90 €**

Freekeh (arabischer Hartweizen) und Reis mit saftig gebratenen Rindfleischstreifen, Cashews, Pistazien und Mandeln, dazu unser krosses Baguette und der beste Joghurt-Knoblauch-Gurken-Dip – Aa,E,G

### **Dem Schwob sei liebschtes – 28,90 €**

Zwiebelrostbraten vom Simmentaler Roastbeef (ca. 200 g Rohgewicht) mit Spätzle und Röstzwiebeln – Aa, D

### **Heidis Burger 2.0**

Sesam-Semmel belegt mit hausgemachter Burger-Sauce, fruchtiger Tomate, knusprigen roten Zwiebeln und einem knackigen Salatblatt (Aa,F,J) dazu:

### **Veganes Rote-Beete-Gemüse-Patty – 14,90 €**

### **Crosses Crispy Chicken Patty – 15,90 €**

### **Saftiges Rindfleischpatty (Rohgewicht 180 g) – 16,90 €**

### **Zwei Scheiben Cheddarkäse (G) – 2,00 €**

### **Portion Speck – 3,50 €**

### **Kleine Portion Pommes oder Wedges – 4,50 €**

Sehr geehrter Gast, bei Lebensmittelunverträglichkeiten hilft Ihnen diese Allergen Legende:

Aa-Weizen, Gluten/ B-Krustentiere/ C-Eier/ D-Fisch/ E-Erdnüsse/ F-Soja/ G-Milch, Laktose/ H-Schalenfrüchte/ I-Sellerie/ J-Senf/  
K- Sesam/ L-Schwefel Sulfite/ M-Lupinen/ N-Weichtiere

## Alkoholfreies

**Sprudelndes Tafelwasser – 2,50 €/ 4,00 €**

0,3l/ 0,5l

**Adelholzener Classic/ Still – 3,50 €/ 6,00 €/ 9,00 €**

0,25l/ 0,5l/ 0,7l

**Cola/ Cola Light/ Cola Zero/ Fanta/ Spezi/ Sprite – 3,90 €/ 5,50 €**

0,3l/ 0,5l – 1,2,3,4,9,12

**Energy Drinks (verschiedene) – 4,90 €**

Monster oder Red Bull 0,25l/0,35l – 1,2,4,12

**Wolfrum Saftschorlen – 3,90 €/ 5,90 €**

Apfel, Cranberry, Holunder, Johannisbeer, Maracuja, Orange, Rhabarber 0,3l/ 0,5l

**Burkhard Ice Tea – 4,90 €**

Blaubeere, Granatapfel, Kaktusfeige, Pfirsich oder Zitrone 0,33l

## Alkoholfreie Mixgetränke

**Die Rosi – 5,90 €**

Wenn Mango und Rosmarin ein eisiges Rendezvous im Glas haben, begleitet von prickelndem Wasser – das ist Erfrischung pur! 0,3l

**Romeo und Julia – 5,90 €**

Eine spritzige Zitrone wirbelt mit Basilikum über Eiswürfel und Sprudelwasser, wie bei einem italienischen Fest! Erfrischung pur, à la dolce vita! 0,3l

**Mister Minz – 5,90 €**

Maracuja mit einem Hauch Minze, prickelndem Wasser und einem Berg Eiswürfel 0,3l

**The Red One – 5,90 €**

Himbeeren tanzen mit Hibiskus, ein prickelndes Wasserabenteuer mit Eis on the rocks! 0,3l

**The Black One – 5,90 €**

Johannisbeere trifft auf Ingwer, begleitet von sprudelndem Wasser und eisigen Eiswürfeln 0,3l

**Rhabarbera – 5,90 €**

Erdbeer-Rhabarber-Superstar, eisgekühlt mit Wasser ein Geschmackswunder 0,3l

**Martermühle**  
**Kaffeespezialitäten**

**Espresso/ Doppio – 2,50 €/ 4,00 €**  
Klein/ Groß – 12

**Café Crema – 3,00 €/ 4,50 €**  
Klein/ Groß – 12

**Cappuccino – 4,00 €/ 5,00 €**  
Klein/ Groß – 12,G

**Milchkaffee – 5,00 €**  
0,3l – 12,G

**Heisse Schokolade – 5,00 €**  
0,3l – 12,G

**Latte macchiato – 5,90 €**  
0,3l – 12,G

**Zimtccino – 5,90 €**  
0,3l – 12,G

**Masala Chai Latte – 6,50 €**  
Masala Chai mit aufgeschäumter  
Milch – G

**Extra Sirup zum Kaffee – 0,50 €**  
Zimt/ Vanille/ Caramel – 1

Alle Kaffeespezialitäten können auch  
mit **Oatly Haferdrink (+0,50 €)**  
zubereitet werden

**Dallmayr**  
**Teespezialitäten**

**Tasse Tee – 3,50 €**  
**Kännchen Tee – 6,00 €**

**English Breakfast**  
Vollmundiger, kräftiger Schwarztee

**Masala Chai**  
Schwarztee mit Gewürzen

**Royal Gunpower**  
Kräftiger Grüntee aus China

**Sonnengruß**  
Grüntee mit Mango-Zitronen-Aroma

**Mango Maracuja**  
Fruchtig frischer Rooibostee

**Waldbeere**  
Früchtetee mit Walddbeeren-Aroma

**Apfel-Birne**  
Früchtetee mit Apfel-Birnen-Aroma

**Kamille**  
Blumig-milder Kamillentee

**Pfefferminze**  
Würzig-minziger Kräutertee

**Tulsi-Relax**  
Ayurvedischer Tee mit Orange-Ingwer

**Moringa-Lychee**  
Ayurvedischer Kräutertee

**Have a nice day**  
Lieblicher Kräutertee mit Rooibos

## **Bier**

### **Weißbier – 5,50 €**

Ayinger Bräuweisse 0,5l  
Ayinger Leichte Bräuweisse 0,5l  
Schneider Weisse Alkoholfrei 0,5l

### **Helles – 4,90 €**

Ayinger Lager Hell 0,5l  
Giesinger Alkoholfrei 0,5l

### **Pils – 4,50 €**

Rothaus Tannenzäpfle 0,33l  
Rothaus Tannenzäpfle Alkoholfrei 0,33l

## **Spritz und Prosecco**

### **Feierabend Spritz Gaudi (0,3l) – 8,90 €**

Prosecco mit einem spritzigen Schuss Wasser und einem der fruchtigen Sirups nach Wahl:

Himbeer-Hibiskus/ Zitronen-Basilikum/ Mango-Rosmarin/ Johannisbeer und Ingwer/ Erdbeer und Rhabarber/ Maracuja-Minze  
Alle auch mit alkoholfreiem Prosecco möglich

### **Marca Oro – Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G.**

Dieser Schaumwein von Valdo verkörpert die Geschichte der Weinkellerei und erfreut sich aufgrund seiner besonderen Qualitätseigenschaften weltweit großer Beliebtheit. Seine Heimat sind die wunderschönen Hügel von Valdobbiadene.

**Ein Glas 0,1l – 5,50 €**

**Eine Flasche 0,7l – 35,00 €**

### **Zonin Zero**

Mit dem Zonin Cuvée Zero präsentiert das renommierte Weingut ausgesucht prickelnden, einzigartigen Genuss ohne Alkohol! Frische exotische Früchte treffen auf zarte weiße Blüten und einen Hauch von Honig. Die animierende, feine Perlage darf natürlich nicht fehlen, auch hier begeistert der Zonin Cuvée Zero mit Leichtigkeit und punktet mit einem weichen, raffinierten Mousseux.

**Ein Glas 0,1l – 5,00 €**

**Eine Flasche 0,7l – 32,00 €**