

Glückskeks der Woche

Du wirst heute Abend angenehm überrascht sein.

08.06.2026

Liebe Gäste,

wir freuen uns sehr, gemeinsam mit Euch einen besonderen Meilenstein zu feiern:

Seit fünf Jahren dürfen wir Euch in unserem Café begrüßen und mit Speisen, Kaffee, Kuchen und vielen schönen Momenten verwöhnen.

Dieses Jubiläum möchten wir zum Anlass nehmen, uns von Herzen für Eure Treue, Eure Unterstützung und die vielen netten Begegnungen zu bedanken. Ohne Euch wäre diese Reise nicht möglich gewesen.

Genießt am Freitag unsere Jubiläumsklassiker aus fünf Jahren und feiert mit uns diesen besonderen Tag.

Ob Firmenjubiläum oder Geburtstagsbash – bei uns seid Ihr bestens aufgehoben. Wir zaubern das perfekte Menü für jede Feier.

Noch ein Tipp: Alle kbo- und Bezirk-Oberbayern-Mitarbeitenden bekommen bei uns einen saftigen 20 % Rabatt auf Abholungen.

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 11 Uhr bis 20 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 bei uns an.

Zum Jubiläum am Freitag 12.06.26

Highlights aus fünf Jahren

2021 Oriental Sandwich (vegan) – 11,90 €

Frisches Walnussbaguette mit Beete-Hummus, gegrilltem Gemüse, frischen Kräutern, Tomate und Sprossen – Aa,G,H

2022 Tikki Masala- 15,90 €

Hähnchen Masala mit Kichererbsen, hausgemachter Tomaten-Currysauce und Basmatireis

2023 Italien Stallion (vegetarisch) – 12,90 €

Gnocchi Pomodoro mit Salbeibutter und Kirschtomaten - G

2024 Shawn das Schaf- 14,90 €

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

2025 Herr Yang (vegan) – 14,90 €

Gekochte Glasnudeln und Gemüse, liebevoll umarmt von einer sanften Teriyaki-Sauce – F

Reservierung/ Bestellung unter 089-45 46 32 38

Wochenkarte

08.06.26 bis 12.06.26

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

**Mittagsknüller für nur 11,90 €
(von 12 bis 14 Uhr, nur für Genießer vor Ort)**

Kleiner gemischter Salat und
Linsencurry mit Basmatireis (vegan)
oder

Tortellini, gefüllt mit Spargel, dazu Kirschtomaten, Rucola und Basilikumpesto -
Aa,C,G

Wien Baby - 12,90 €

Schweineschnitzel Wiener Art mit Pommes, Zitrone, Mayo und Ketchup - Aa,C

Meat Love- 13,90 €

Deftige Fleischpflanzerl schwimmen in einer kräftigen Bratensoße. Dazu gibt es
hausgemachten Kartoffelsalat

Panko - 13,90 €

Rotbarschfilet im knusprigen Pankomehlmantel, begleitet von einem
Kartoffelsalat und cremiger Remouladensauce - Aa,C,D,G

Rolling - 14,90 €

Spargel-Cordon-bleu, Spargelstangen in Schinken und Käse gerollt, paniert und
gebacken, dazu gemischter Salat und Ananas-Chili-Dip - Aa,C,G

Angebot!

Spezialbiere - 3,90 €

Ayinger Frühlingbier 0,5l
Wildbräu Dunkler Bock 0,3l

Reservierung/ Bestellung unter 089-45 46 32 38

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, Salate & Süßes

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

Small Goody – 5,50 €

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

Mein Lieblingsalat – 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

Strudel hier – 6,90 €

Apfelstrudel mit Vanilleeis oder Sahne – Aa,G

Sommer im Glas – 7,50 €

Drei Kugeln Eis mit Sahne (Mango, Vanille, Schoko) – G

Hauptgerichte

Nr. 14 - 11,90 €

Gebratener Reis mit Zwiebeln, Paprika und Hähnchen – F

Weltbeste Schinkennudeln - 11,90 €

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

Kikeriki - 13,90 €

Knuspriges Hähnchenbrustfilet mit Pestokruste, dazu goldbraune Krokette und köstliche Pilzsauce – Aa,G

Yellow Submarine - 14,90 €

Tagliatelle mit saftigen Lachswürfeln, knackigem Paprika und sonnengereiften Tomaten, alles umhüllt von einer cremigen Dill-Sahne-Sauce – Aa,D,G

Missy (vegan) - 15,90 €

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

Mina 2,0 (vegan) - 16,90 €

Ein Falafelteller der Extraklasse! Mit cremigem Hummus, prallen Kirschtomaten, knackigen Gurken, Youssefs selbstgemachten Falafeln, samtiger Tahinisauce und frischer Minze. Dazu servieren wir unser ofenfrisches arabisches Fladenbrot – Aa

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

Burger Karte

Tausend und ein Burger (vegan) - 12,90 €

Yousef goes Burger, sein selbstgemachtes veganes Gemüsepaty ist der Burner! Gebackene Paprika und Bulgur, dazu knusprige, karamalisierte rote Zwiebeln, Jalapeño, Minze, Blattsalat, Tomate und vegane Sourcream schön verpackt in einer Sesamsemmel – Aa,K

Crispy Burger - 13,90 €

Ein Sesam-Semmel-Abenteuer mit krossem Crispy Chicken Patty dazu hausgemachter Burger-Sauce, saftigen Tomaten, knusprigen, karamalisierten roten Zwiebeln und einem knackigen Salatblatt (Aa,F,J,K)

Is ja Kässig - 14,90 €

Ein Cheesburger, mit Cheddar, hausgemachter Burger-Sauce, saftigen Tomaten, knusprigen, karamalisierten roten Zwiebeln und einem knackigen Salatblatt – Aa,F,J,K

Rudi Rind - 15,90 €

Ein Sesam-Semmel-Abenteuer mit saftigem Rindfleischpaty (Rohgewicht 180 g), hausgemachter Burger-Sauce, saftigen Tomaten, knusprigen, karamalisierten roten Zwiebeln und einem knackigen Salatblatt – Aa,F,J,K

Extras zum Burger

Portion gute Fritten oder Best Wedges (3,50€) – Aa,F,J

Zwei Scheiben Cheddar (2,00€) - G

Zwei Scheiben Speck (3,00€)

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 – 1,2,4,12

Säfte, Nektar und Sirup mit Sprudelwasser gemischt – 3,90 € / 5,90 €

Apfel, Holunderblüten-Sirup, Johannisbeer, Maracujanektar, 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!

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!

Mister Minz – 5,90 €

Maracuja mit einem Hauch Minze, prickelndem Wasser und einem Berg Eiswürfel

The Red One – 5,90 €

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

The Black One – 5,90 €

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

Rhababera – 5,90 €

Erdbeer-Rhabarber-Superstar, eisgekühlt mit Wasser ein Geschmackswunder

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 €
12,G

Heisse Schokolade – 5,00 €
G

Latte macchiato – 5,90 €
12,G

Zimtccino – 5,90 €
12,G

Masala Chai Latte – 6,50 €
Masala Chai mit aufgeschäumter
Milch – 12,G

Eiskaffee – 7,50 €
Kalter Kaffee mit zwei Kugeln
Vanilleeis und Sahne – 12,G

Eisschokolade – 7,50 €
Kalte Schokoladenmilch mit zwei
Kugeln Vanilleeis und Sahne – G

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

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

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

Helles - 4,90 €

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

Pils - 4,50 €

Rothaus Tannenzäpfle 0,33l - Aa
Rothaus Tannenzäpfle Alkoholfrei 0,33l - Aa

Spritz und Prosecco

Feierabend Spritz Gaudi - 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. Haben wir auch in der alkoholfreien Version.

Ein Glas 0,1l - 5,50 €

Eine Flasche 0,7l - 35,00 €

Weißwein oder Rotwein

Immer wieder verschiedene Sorten, wir geben gerne Auskunft.

Ein Glas 0,25l - 7,00 €

Weinschorle rot oder weiß 0,25l - 6,50 €

Aperol Spritz 8,50 €