SWEET AFTERNOON

Täglich **durchgehend** geöffnet – auch mit warmer Küche.

WILLKOMMEN IN DER EATERY

Bei uns verbindet sich zukunftsweisende Gastronomie mit echtem Wohlfühlcharakter. Gastfreundschaft, regionale Zutaten und die Verantwortung für unsere Umwelt stehen im Mittelpunkt unserer Haltung und prägen jedes Detail. Unser Fleisch kommt vom Metzger aus der Region, die Brötchen vom Bäcker vor Ort, der Kaffee aus der lokalen Rösterei. Vegetarische und vegane Gerichte sind keine Randerscheinung, sondern fester Bestandteil der Karte. So entsteht ein einzigartiges Erlebnis, das durch seine Qualität überzeugt und mit Innovation begeistert. Manchmal rollt sie sogar direkt an deinen Tisch – wenn einer unserer Service-Roboter dein Essen bringt.

Mein Team und ich wünschen dir eine wunderbare Zeit bei uns – voller Genuss, inspirierender Gespräche und unvergesslicher Augenblicke.

SIMON MEIER
Gastgeber aus Leidenschaft
& Gründer der Eatery

English menu

Alle Preise in Euro inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
Angaben zu Allergenen und Zusatzstoffen findest du unter eatery.net/allergene oder frag unser Personal.

EATERY FAVOURITES

KLEINES MITTAGSMENÜ

MONTAG – FREITAG BIS 14 UHR

Wähle einen unserer EATERY FAVOURITES & erhalte ein **GRATIS**-Getränk dazu

0,33 L FRITZ: Kola | Kola Zero | Kola-Orange Orange | Zitrone | Ingwer-Limette

0,4 L TAFELWASSER: Still | Spritzig

WÄHLE DEIN FAVOURITE

Genaue Beschreibung der Gerichte in der Karte.

CHEF'S DARLING – 15,90
Ofenkartoffel mit gebratenem Lachsfilet, Grillgemüse & Sour Cream

MASTERPIECE – 13,90
Rindfleisch-Burger mit Bacon & BBQ-Sauce

SUPER BOWL – 16,90 Vegan
Mit Rote-Bete-Falafeln, Hummus & Guacamole

FEEL GOOD BOWL – 16,90 Vegan möglich
Mit gebratener Hähnchenbrust & Champignons

CAESAR WRAP – 13,90 Vegetarisch möglich
Mit gebratener Hähnchenbrust & Grana Padano

GREEN GOATILICIOUS – 11,90
Veggie-Burger mit Ziegenkäse & Feigen-Honig-Senf-Sauce

Happy Hour
Montag – Freitag
bis 14 Uhr:
Espresso 1 €

GROSSES MITTAGSMENÜ

TÄGLICH BIS 17 UHR

1. WÄHLE DEIN HAUPTGERICHT
2. WÄHLE DEINE BEILAGE
3. WÄHLE DEIN GETRÄNK
0,5 L Homemade Limonade
0,5 L Homemade Eistee
0,4 L Tafelwasser

PREIS HAUPTGERICHT + 7,90 € = GESAMT
BEISPIEL: 11,90 € + 7,90 € = 19,80 €

ABENDMENÜ

TÄGLICH AB 17 UHR

1. WÄHLE DEIN HAUPTGERICHT
2. WÄHLE DEINE BEILAGE
3. WÄHLE DEIN GETRÄNK
0,4 L Cocktail
0,4 L Mocktail
0,2 L Aperitif

PREIS HAUPTGERICHT + 12,90 € = GESAMT
BEISPIEL: 11,90 € + 12,90 € = 24,80 €

BURGER

Wähle zwischen 150 g Rindfleisch oder gebratener Hähnchenbrust – beides frisch vom regionalen Metzger. Alle Burger werden mit Salat-Mix, Tomaten und Eatery-Burgersauce im Dinkelbrötchen vom lokalen Bäcker zubereitet.
Ohne Aufpreis kannst du deinen veganen Bratling austauschen.

RIND | HÄHNCHEN 13,90

MASTERPIECE
Bacon, Balsamico-Zwiebeln, marinierte Gurken, Cheddar & BBQ-Sauce

TRUFFLE DELUXE
Gebratene Champignons, Rucola, Grana Padano & Trüffelmayo

GOATILICIOUS
Walnüsse, Rucola, Ziegenkäse & Feigen-Honig-Senf-Sauce

OH MY GARLIC
Grillgemüse, Rucola, Cheddar & Knoblauchmayo

CHAMPIONS CHOICE
Gebratene Champignons, Balsamico-Zwiebeln, Bergkäse & Sour Cream

HOLY GUACAMOLY
Gebratene Champignons, rote Zwiebeln, Bergkäse & Guacamole

HOT CHILI
Jalapeños, rote Zwiebeln, Bacon, Cheddar & Jalapeño-Sauce

EASY CHEESY
Rote Zwiebeln, marinierte Gurken, Cheddar & Bergkäse

VEGETARISCH | VEGAN 11,90

GREEN MASTERPIECE Vegan möglich
Umami-Bratling aus Pilzen, Grillgemüse, Balsamico-Zwiebeln, marinierte Gurken, Cheddar & BBQ-Sauce

GREEN TRUFFLE DELUXE Vegan möglich
Green-Oat-Bratling aus grünem Gemüse, gebratene Champignons, Rucola, Grana Padano & Trüffelmayo

GREEN GOATILICIOUS
Green-Oat-Bratling aus grünem Gemüse, Walnüsse, Rucola, Ziegenkäse & Feigen-Honig-Senf-Sauce

GREEN OH MY GARLIC Vegan möglich
Green-Oat-Bratling aus grünem Gemüse, Grillgemüse, Rucola, Cheddar & Knoblauchmayo

GREEN CHAMPIONS CHOICE
Hähnchenalternative im Knuspermantel, gebratene Champignons, Balsamico-Zwiebeln, Bergkäse & Sour Cream

GREEN HOLY GUACAMOLY Vegan möglich
Hähnchenalternative im Knuspermantel, gebratene Champignons, rote Zwiebeln, Bergkäse & Guacamole

GREEN HOT CHILI Vegan möglich
Umami-Bratling aus Pilzen, Grillgemüse, Jalapeños, rote Zwiebeln, Cheddar & Jalapeño-Sauce

GREEN EASY CHEESY Vegan möglich
Umami-Bratling aus Pilzen, rote Zwiebeln, marinierte Gurken, Cheddar & Bergkäse

BOWLS

Alle Bowls werden mit Salat-Mix, Gurken, Cherry-Tomaten, Paprika, Mais, Karotten, Quinoa-Reis-Mix und Kräutern zubereitet. Ein Dressing nach Wahl ist inklusive.* Als Beilage empfehlen wir unser geröstetes Hausbrot mit Dip (+ 4,90 €).

FISHERMAN'S DARLING BOWL – 17,90
Gebratenes Lachsfilet, Rote Bete, Grillgemüse, Teriyaki-Sauce & Sesam

TERIYAKI BOWL – 16,90 Vegan möglich
Gebratene Hähnchenbrust, Hummus, Guacamole, Teriyaki-Sauce & Sesam

GREEN HERO BOWL – 16,90 Vegan
Grillgemüse, gebratene Champignons, Rote Bete, Rucola, Walnüsse, Hummus & Guacamole

CAESAR BOWL – 15,90 Vegetarisch möglich
Gebratene Hähnchenbrust, Rucola, Croutons & Grana Padano

FEEL GOOD BOWL – 16,90 Vegan möglich
Gebratene Hähnchenbrust, rote Zwiebeln, gebratene Champignons, Rucola & Guacamole

VITALITY BOWL – 15,90 Vegan
Green-Oat-Bratling aus grünem Gemüse, gebratene Champignons, rote Zwiebeln, Rucola & Hummus

SUPER BOWL – 16,90 Vegan
6 Rote-Bete-Falafeln, Walnüsse, Hummus & Guacamole

G.O.A.T. BOWL – 14,90
Ziegenkäse, Rote Bete, Walnüsse, Rucola & Feigen-Honig-Senf-Sauce

***DRESSINGS**
jedes weitere 1,90 €

Caesar
Honig-Senf
Himbeer-Distel Vegan
Kürbiskernöl-Vinaigrette Vegan

OFEN KARTOFFELN

CHEF'S DARLING – 15,90
Gebratenes Lachsfilet, Sour Cream, Grillgemüse, Teriyaki-Sauce, Sesam & Kräuter

CHICKEN & CREAM – 12,90 Vegetarisch möglich
Gebratene Hähnchenbrust, Sour Cream, gebratene Champignons & Kräuter

GREEN IT UP – 14,90 Vegan
6 Rote-Bete-Falafeln, Hummus, Guacamole, Grillgemüse, Teriyaki-Sauce, Sesam & Kräuter

HUMMUS & GUACAMOLE – 12,90 Vegan
Gebratene Champignons, Grillgemüse, Hummus, Guacamole, Rucola & Kräuter

GOATZILLA – 13,90
Ziegenkäse, Feigen-Honig-Senf-Sauce, Rote Bete, Rucola, Walnüsse & Kräuter

SOUR CREAM CLASSIC – 6,90
Sour Cream & Kräuter

GEGRILLTE
WRAPS

Alle Wraps werden mit Salat-Mix, Cherry-Tomaten & Rucola zubereitet.

WRAP & MEER – 14,90
Gebratenes Lachsfilet, Frischkäse, Grillgemüse, Teriyaki-Sauce & Sesam

CAESAR WRAP – 13,90 Vegetarisch möglich
Gebratene Hähnchenbrust, Frischkäse, Grana Padano, Croutons & Caesar-Dressing

MASTERWORK WRAP – 13,90
Gebratenes Rindfleisch, Frischkäse, Bacon, Balsamico-Zwiebeln, Cheddar & BBQ-Sauce

FUNKY FALAFEL WRAP – 12,90 Vegan
6 Rote-Bete-Falafeln, Hummus, Balsamico-Zwiebeln, Grillgemüse, Teriyaki-Sauce & Sesam

BELIEBTE
EXTRAS

GEBRATENES LACHSFILET – 5,90
RINDFLEISCH | HÄHNCHENBRUST – 4,90
VEGANER BRATLING | 6 FALAFELN – 3,90 Vegan
CHAMPIGNONS | GRILLGEMÜSE – 1,90 Vegan
ZIEGENKÄSE | GRANA PADANO – 1,90
BACON – 1,90
SCHEIBE KÄSE – 0,90
JALAPEÑOS – 0,90 Vegan

FÜR DIE KLEINEN

GOLDSCHATZ – 8,90 Vegan möglich
6 vegane Nuggets oder gebratene Hähnchenbrust mit Pommes inkl. Dip

BURGERSAURUS REX – 8,90 Vegan möglich
Burger mit Rindfleisch oder Hähnchenbrust, Salat-Mix, Tomaten & Eatery-Burgersauce

BEILAGEN Vegan

SÜSSKARTOFFELSTICKS INKL. DIP – 6,90
6 NUGGETS INKL. DIP – 6,90
GEBRATENES GEMÜSE – 5,90
mit Teriyaki-Sauce & Sesam
POMMES INKL. DIP – 5,90
4 SCHEIBEN HAUSBROT INKL. DIP – 4,90
BEILAGENSALAT INKL. DRESSING – 4,90

DIPS

KETCHUP | MAYO – 0,90 Vegan
SOUR CREAM – 1,90
GUACAMOLE – 1,90 Vegan
BBQ – 1,90 Vegan
TRÜFFELMAYO – 1,90 Vegan
KNOBLAUCHMAYO – 1,90 Vegan
JALAPEÑO – 1,90 Vegan

SWEETS

HELLES SCHOKOLADENSOUFFLÉ MIT KIRSCHKOMPOTT – 6,90
Mit flüssigem Kern aus weißer Schokolade

BEEREN-SKYR-SCHNITTE – 3,90
Vanille-Skyr auf Mandelboden mit Beeren & Haselnüssen

BANANENKUCHEN – 3,90 Vegan
Mit Bananenglasur & Pekannüssen

SALTED-CARAMEL-KUCHEN – 3,90
Salted-Caramel-Mousse auf Schokoladen-Mürbeteig

EATERY'S SIGNATURE AÇAÍ BOWL – 10,90
Açaí, Chia-Pudding, Erdnussbutter, Granola, Pistaziencreme, Banane & Blaubeeren

FRISCH GEBACKENE
WAFFELN

APFELMUS & ZIMT – 5,90
KIRSCHKOMPOTT – 5,90
NUTELLA & BANANE – 6,90
PISTAZIENCREME & BLAUBEEREN – 6,90

KUGEL EIS 2,50

VANILLE
SCHOKOLADE
HASELNUSS
COOKIES
MANGO-SORBET Vegan
PORTION SAHNE – 0,90

Unsere Kaffeebohnen stammen aus einer lokalen Rösterei und werden in unserer Siebträgermaschine frisch zubereitet. Alle Kaffeespezialitäten sind auf Wunsch auch mit Hafermilch erhältlich.

BARISTA SPECIALS
HOT DRINKS

ESPRESSO – 2,50
ESPRESSO MACCHIATO – 2,90
DOPPELTER ESPRESSO – 3,90
KAFFEE CREMA – 3,50
MILCHKAFFEE – 3,90
CAPPUCCINO – 3,90
LATTE MACCHIATO – 4,50
CHAI LATTE – 4,50
MATCHA LATTE – 4,90
UBE LATTE – 4,90
HEISSE SCHOKOLADE – 4,50
TEE – 3,90
(Schwarz | Früchte | Grün | Pfefferminze | Kräuter)

Shots +1 €:
Espresso
Weiße Schokolade
Karamell
Vanille

BARISTA SPECIALS 0,4L
ICE DRINKS

ICED MATCHA LATTE – 5,90
ICED STRAWBERRY MATCHA LATTE – 6,90
ICED UBE LATTE – 5,90
ICED CHAI LATTE – 5,50
ICED CARAMEL MACCHIATO – 5,90
ICED VANILLA MACCHIATO – 5,90
ICED WHITE CHOCOLATE MACCHIATO – 5,90
ICED LATTE MACCHIATO – 5,50

HOMEMADES

0,5 L | 5,90

Alle homemade Limonaden auch in still oder zuckerreduziert erhältlich.

BERRY-LIMONADE
MANGO-LIMONADE
HOLUNDER-LIMONADE
LIMETTEN-LIMONADE
VEILCHEN-LIMONADE
PFIRSICH-HOLUNDER-EISTEE
ZITRONEN-HIMBEER-EISTEE
MATCHA-VANILLE-EISTEE

KALTES

FRITZ-KOLA – 0,33 L – 4,50
Kola | Kola Zero | Kola-Orange

FRITZ-LIMO – 0,33 L – 4,50
Orange | Zitrone | Ingwer-Limette

SAFT – 0,4 L – 5,90 | SCHORLE – 0,4 L – 4,90
Apfel | Orange | Ananas | Maracuja

TAFELWASSER – 0,4 L – 3,90 | 1,0 L – 6,90
Still | Spritzig

ACQUA MORELLI – 0,75 L – 6,90
Still | Spritzig

Teilen & Sparen: 1 L Karaffe nur 25 €

SMOOTHIES

0,5 L | 7,90

AÇAÍ BERRY
Erdbeere, Blaubeere, Mango, Açaí-Beere & Apfelsaft

PINK PITAYA
Drachenfrucht, Mango, Banane, Passionsfrucht & Apfelsaft

SUNSHINE
Pfirsich, Passionsfrucht, Mango & Apfelsaft

GRASSHOPPER
Ananas, Banane, Spinat, Mango & Apfelsaft

WEIN

WEISSWEIN – 0,2 L – 6,90 | 0,75 L – 24,90
Pinot Grigio, trocken

ROSÉWEIN – 0,2 L – 6,90 | 0,75 L – 24,90
Rotling, halbtrocken

ROTWEIN – 0,2 L – 6,90 | 0,75 L – 24,90
Merlot, trocken

WEINSCHORLE – 0,2 L – 4,90
Weiß | Rosé | Rot

APERITIFS

0,2 L | 7,90

APEROL SPRITZ
Prosecco, Aperol, Soda & Orange

SARTI SPRITZ
Prosecco, Sarti, Soda & Limette

MANGO SPRITZ Alkoholfrei möglich
Prosecco, Mangosirup, Soda & Minze

LILLET WILD BERRY
Lillet Blanc, Wild Berry, Grenadine & Beerenmix

BIERE

0,5 L | 4,90

WINKLER
Hell | Radler
Radler Alkoholfrei | Spezial

GUTMANN HEFEWEIZEN
Hell | Hell Alkoholfrei

BAYREUTHER
Hell Alkoholfrei

MOCKTAILS

ALKOHOLFREI

0,4 L | 8,90

COCONUT QUEEN
Ananassaft, Maracujasaft, Kokossirup, Limettensaft & Sahne

STRAWBERRY KISS
Maracujasaft, Orangensaft, Ananassaft, Erdbeerpüree & Sahne

IPANEMA
Limetten, brauner Zucker, Maracujasaft & Spicy Ginger Beer

MANGO MARACUJA MULE
Mangosirup, Maracujasaft & Spicy Ginger Beer

VIRGIN STORMY
Captain Morgan 0,0 %, Limettensaft & Spicy Ginger Beer

VIRGIN STRAWBERRY MOJITO
Captain Morgan 0,0 %, Limetten, brauner Zucker, Erdbeerpüree, Minze & Soda

VIRGIN SUNRISE
Ananassaft, Orangensaft, Limettensaft, Erdbeerpüree & Blue Curaçao

COCKTAILS

0,4 L | 10,90

CUBA LIBRE
Rum, Limette & Fritz-Kola

MUNICH MULE
Gin, Limettensaft & Spicy Ginger Beer

MOSCOW MULE
Vodka, Limettensaft & Spicy Ginger Beer

SEX ON THE BEACH
Vodka, Pfirsichlikör, Grenadine, Ananassaft & Orangensaft

TOUCHDOWN
Vodka, Apricot Brandy, Maracujasaft, Limettensaft & Grenadine

SWIMMING POOL
Vodka, Blue Curaçao, Ananassaft, Kokossirup & Sahne

CAIPIRINHA
Cachaça, Limetten & brauner Zucker

MOJITO
Rum, Limetten, brauner Zucker, Minze & Soda

STRAWBERRY MOJITO
Rum, Limetten, brauner Zucker, Erdbeerpüree, Minze & Soda

PIÑA COLADA
Rum, Ananassaft, Kokossirup & Sahne

GOLDEN STAR
Vodka, Vanillesirup, Limettensaft, Maracujasaft, Ananassaft & Prosecco

Happy Hour
Täglich ab 20 Uhr:
Cocktail & Mocktail 7,90 €