

GETRÄNKE KARTE

CAFÉ LOZZI

WIR AKZEPTIEREN AUSSCHLIESSLICH KARTENZAHLUNG.
DANKE FÜR EUER VERSTÄNDNIS!

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 €
Tee von ChariTea <i>verschiedene Teesorten im Beutel</i>	3,20 €
Heiße Inge <i>Ingwersirup + Zitrone + Minze</i>	4,60 €

FÜR AUSKÜNFTE ÜBER ALLERGENE UND ZUSATZSTOFFE BITTE EINFACH BEI UNS NACHFRAGEN.



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 ^{1C} Firtz Kola light ^{1C, II}	3,80 €
Paulaner Spezi ^{1C}	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 ^{Al. A2. 5.2%}	4,60 €
Gutmann Weißbier alkoholfrei 0.5l ^{Al. 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 €



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^{11%, 1A, 1B, 10} Limoncello^{28%, 1} Rosato^{15%, 1} Inge</i>	
Hugo 0.33l [○]	7,20 €

Lange & Kurze^{Ä 0.33L}

Gin Tonic ^{10, Ä 4CL 47.3%}	9,30 €
<i>Tanqueray Gin, Tonic Water & Gurke</i>	
Wodka mit ^{Ä 4CL 37.5%}	9,30 €
<i>Rhabarber Matcha Mate Soda</i>	
Munich Mule Moscow Mule ^{Ä 4CL 47.3%/37.5%}	9,20 €
<i>Tanqueray Gin bzw. Wodka, Ginger Beer, Minze & Limette</i>	
Sours ^{Ä 6CL}	9,30 €
<i>Likör (Amaretto^{20%}, Aperol^{11%} oder Whiskey^{42%}) mit Limette, Orange & Zucker</i>	
Liquid Cocaine (mind. 2 Stück) ^{Ä 3CL 37.5%}	6,20 €
<i>Wodka, Espresso & Puderzucker</i>	
Frangelico ^{20%, L} Ramazzotti ^{30%} Kaluha ^{16%}	5,20 €
<i>Baileys^{17%, 1E, 2A, 3A} Amaretto^{20%} -- Ä 4cl</i>	
Berliner Luft ^{Ä 2CL 18%}	3,20 €
Diverse Shots ^{Ä 2CL}	3,50 €
<i>Wodka^{37.5%} Gin^{47.3%} Rum^{35%} Whiskey^{42%}</i>	
Extra Schuss ^{Ä 2CL}	2,80 €

SPEISEKARTE

CAFÉ LOZZI

Aus unserem Backatelier

TÄGLICH VARIIERENDE.
HAUSGEMACHTE KUCHEN UND
GEBÄCKE AUS UNSERER
BACKSTUBE.

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

Stück Kuchen | Torte 3,60 € - 4,60 €

Vegane Cookies 2,10 €
Chocolate Chip ^{Al. F.} | *Tahini-Kurkuma-Pistazie* ^{H. N.}

Vegane Zimtschnecke ^{Al} 3,60 €

Veganes Pain au Chocolat ^{Al} 3,60 €

Aus unserer Mini-Küche

... TÄGLICH & GANZTÄGIG
KLEINE HERZHAFTE OPTIONEN

VEGAN/VEGETARISCH ONLY!
MIT LIEBE!

Hausgemachte Rosmarin-Pommes 4,80 €
mit veganer Majo ^M *und/oder Ketchup* ^{II}

Vegane Quiche 4,30 €
wechselnde Sorten & mehlfrei

Vegane Quiche mit Salat ^M 9,20 €
mit Saaten & Apfel-Meerrettich-Dressing

Aufstrichtrio mit Brot & Oliven ^{Al. G. M. N. S.} 9,20 €
vegan: Baba Ganoush, Muhammara, Hummus
*vegetarisch: Honig-Senf-Frischkäse, Kräuter-
frischkäse, Hummus*

Veganer Eintopf mit Brot ^{M. S.} 8,80 €
wechselnde Auswahl

Veganer gemischter Salat ^M 8,80 €
*mit Brot, Hummus, Oliven & Apfel-Meerrettich-
Dressing*



Frühstück

TÄGLICH AB 10 UHR
SOLANGE DER VORRAT REICHT.

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

Simply the Best ^{AI, A3, F, G, H, L, N} "Einmal alles bitte!": Tofu Scramble, Bircher Müsli, Pain au Chocolat, Hummus, Brot, & frisches Obst	14,90 €
Tofu Scramble - vegan ^{AI, F} Tofu, Champignons, Cherrytomaten mit Brot & Muhammara	9,20 €
Middle Eastern Müsli ^{A3, G, H, L} Fruchtiges Birchermüsli mit Naturjoghurt, Nüssen, Agavensirup, Zimt & Kardamom	6,90 €
Baked Hirse - vegan ^{F, W} Walnuss, Brine-Kardamom-Chutney & Vanille- Sojajoghurt.	6,90 €
Franz in France - vegan ^{AI} Pain au Chocolat, frisches Obst & Espresso	6,90 €
Aufstrichtrio mit Brot & Oliven ^{AI, G, M, N, S} vegan: Baba Ganoush, Muhammara, Hummus vegetarisch: Honig-Senf-Frischkäse, Kräuter- frischkäse, Hummus	9,20 €
Extra Konfitüre / vegane Butter	1,00 €

ZUSATZSTOFFE:

- I- MIT FARBSTOFFEN: IA• E110, IB• E124, IC• E150D, ID• E129, IE• E150B
2• SÄURUNGSMITTEL- UND REGULATOREN: 2A• E331
3• EMULGATOREN: 3A• E741
IO• CHININHALTIG, II• MIT SÜSSUNGSMITTELN, I2• PHOSPHAT.

ALLERGENE:

- AI• 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, W• WALNUSS UND -ERZEUGNISSE.