

BRUNCH

SONNTAG. ENTSPANNT. GENIESSEN.

HERZHAFT

BAUERN-BROT

Geröstetes Sauerteigbrot mit Bergkäse, Putenschinken, Bio-Spiegelei und Schnittlauch, 0,1l Smoothie
A, C, G € 9,90

GENUSSBRETT'L

Auswahl an Käse, Schinken & Salami, Butter, Marmelade, weiches Bio-Ei, Gebäckkorb (2 Stück), 0,1l Smoothie
A, C, G € 14,90

EGG BENEDICT

Brioche mit zwei pochierten Bio-Eiern, Sauce Hollandaise, Babyblattspinat sowie wahlweise Speck oder Räucherlachs, 0,1l Smoothie
A, C, D, M, O € 16,90

STEAK & EGGS

Lady Steak, Röstli, Bio-Spiegeleier, Sauce Béarnaise, Wildkräuter, 0,1l Smoothie
C, G, L € 21,90

LIEBLINGE

BURRATA BRUNCH

Burrata, marinierte Tomaten, house smashed Avocado, pochiertes Bio-Ei, Rucola, Kräuteröl, geröstetes Sauerteigbrot, 0,1l Smoothie

A, C, G € 13,90

TRÜFFEL-RÜHREI

Cremiges Bio-Rührei, Trüffelcreme, Parmesan, geröstetes Sauerteigbrot, Schnittlauch, 0,1l Smoothie

A, C, G, M € 8,90

AVOCADO-BROT

Geröstetes Sauerteigbrot mit house smashed Avocado, pochiertes Bio-Ei, Radieschen, Kräuter, Chili, Honig, 0,1l Smoothie

A, C, G € 11,90

ROYAL BENEDICT

Brioche, 63°C Bio-Ei, Trüffel-Hollandaise, schwarzer Trüffel, 0,1l Smoothie

A, C, G, L € 11,90

LEICHT

OBST MIT BIO-JOGHURT *Obstsalat mit Bio-Joghurt*
€ 5,90

GRANOLA-JOGHURT-BOWL
Bio-Naturjoghurt mit hausgemachtem Granola, Beerenmix, Chiasamen und Honig
G, E, F, H € 8,90

AVOCADO BOWL
Quinoa, Avocado, Gurke, Edamame, Babyblattspinat, Granatapfel, Sesam-Dressing
N € 9,90

CRISPY CHICKEN BOWL
Knuspriges Hendl in Cornflakes-Panade, Quinoa, Avocado, Mais, Tomaten, Blattsalat, Parmesan, Kräuter-Dressing
C, G, M € 11,90

LACHS-BOWL
Quinoa, Räucherlachs, Avocado, Edamame, 63°C Bio-Ei, Kaviar, Kräuter, Limetten-Sesam-Dressing
C, D, N € 12,90

SÜSS

PANCAKES

Fluffige Pancakes, hausgemachte Nutella, Bananen, Beeren, Ahornsirup

A, C, E, G, H € 9,90

MINI-ERDBEERSCHMARRN

Kleiner Erdbeerschmarrn mit einer Kugel Vanilleeis

A, C, G € 7,90

SÜSSES CROASSAINT

2 kleine Buttercroissants, hausgemachte Nutella, Marmelade, Butter

A, E, F, G, H, N € 6,90

SNACKS

BELEGTE RIESEN-BREZEL – KÄSE

Brezel mit Käse und Butter

A, F, G, H, N, P € 6,90

BELEGTE RIESEN-BREZEL – PUTENSCHINKEN

Brezel mit Putenschinken, Käse und Butter

A, F, G, H, N, P € 7,90

SMOOTH

SMOOTHIES

Fruchtig, grün und gesund – frisch gemixt, 0,25l

G € 5,90

EXTRAS

SAUERTEIGBROT

A € 1,90

GEBÄCK (2 Stück jour)

A € 2,90

BUTTER

G € 1,50

HONIG

€ 1,50

MARMELADE

€ 1,50

HAUSGEMACHTE NUTELLA

G € 2,00

KÄSE

G € 3,50

SCHINKEN & SALAMI

€ 4,50

BIO-GEKOCHTES EI

C € 2,90

BIO-RÜHREI NATUR (2 Eier)

C € 5,90

BIO-RÜHREI MIT KÄSE (2 Eier)

C € 6,90

BIO-RÜHREI MIT SPECK (2 Eier)

C € 7,90

BIO-RÜHREI MIT TOMATEN
UND ZWIEBELN (2 Eier)

C € 6,90



Bereits seit 1636 steht der Urbankeller für gelebte Gasthauskultur und ehrlichen Genuss. Als erstes bio-zertifiziertes Wirtshaus der Stadt setzen wir auf regionale und biologische Zutaten, die man bei jedem Bissen und Schluck schmeckt.

FIRMENFEIER, WEIHNACHTSFEIER, SOMMERFEST, TEAMEVENT, MODENSCHAU,

PRODUKTPRÄSENTATIONEN, GALA & EMPFANG, KULTURVERANSTALTUNGEN

HOCHZEIT, GEBURTSTAG, TAUF, VERLOBUNG, BABYSHOWER, JUBILÄUM, COCKTAILPARTY

IM KLEINEN KREIS ODER GROSSES EVENT

Von individuellen Menüs und vielseitigen Buffets bis hin zu Late-Night-Snacks sowie der Abstimmung mit DJs, Live-Musik, Fotografen, Floristik und stilvoller Raum- und Tischgestaltung – wir kümmern uns mit viel Liebe zum Detail um Ihre Veranstaltung, sorgen wir für einen reibungslosen Ablauf und unvergessliche Momente:





SPEISE- UND GETRÄNKEKARTE



(PRIVAT) FEIERN



MITTAGSMENÜ



EMPFEHLUNGSKARTE