

TRADITION  
SEIT 1928

Rehorik

# 190°

Kurz vor dem sogenannten »First Crack« ab ca. 190° beginnt die entscheidende Phase des Kaffeeröstens. Die Bohnen knacken, platzen auf, werden größer und dunkler. Über 1.000 Aromastoffe entwickeln sich jetzt, je nach Röstdauer und Temperatur in ihrem Inneren. Im 190° veredeln wir bei dieser Temperatur in der handwerklichen und schonenden Langzeitröstung Bohnen unterschiedlicher Herkunft zu individuellen Kaffeesorten.



Täglich frisch. Immer fein.  
Und jetzt auch für Dich.

**WILLKOMMEN IM 190°.**

# FRÜHSTÜCK

09 UHR  
-14 UHR

## ARMER RITTER 7,90 €

Arme Ritter, Bananen, Beeren, Creme fraîche

## HUMMUS STULLE (vegan) 9,90 €

Sauerteigbrot, Hummus, Pilze, Pesto, Tomate, Olive

## KÄSEREISE (veggie) 12,90 €

**MILD:** Camembert, Ziegen-Wildkräuterröllchen, Almbüttenkäse, Bergkäse, Taleggio, Schweizer Emmentaler, Kräuter-Frischkäse, Butter, Brot

**WILD:** Mascarpone Gorgonzola, Sel-sur-Cher, Höhlen-Greyerzer, Mimolette, Höhlen-Appenzeller, Comté, Peppadew-Frischkäse, Butter, Brot

## 190° CLASSIC 11,90 €

Bergkäse, Camembert, Almbüttenkäse, Frischkäse, Salami Milano, Schlossschinken, kleines Joghurt-Müsli, Marmelade, Butter, Brot

## ITALIANO 13,90 €

Taleggio, Mascarpone Gorgonzola, Bergsalami, Parmaschinken mit Melone, gegrilltes Gemüse, Tomate-Mozzarella, Oliven, Butter, Brot

## ETAGERE FÜR 2 25,90 €

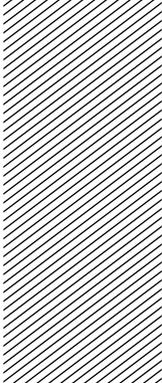
**KÄSEREISE:** (veggie) Camembert, Ziegen-Wildkräuterröllchen, Bergkäse, Sel-sur-Cher, Höhlen-Greyerzer, Höhlen-Appenzeller, Almbüttenkäse, Taleggio, Frischkäse, Chutney, Marmelade, Butter, Brot

**190°:** Camembert, Ziegen-Wildkräuterröllchen, Almbüttenkäse, Comté, Gorgonzola, Frischkäse, Schlossschinken, Meraner Speck, Salami Milano, Chutney, Marmelade, Butter, Brot

## EXTRAS

Croissant	2,30 €	Knusper Joghurt-Müsli	6,70 €
Schoko-Croissant	2,50 €	Nougatcreme	1,50 €
Porridge mit Früchten	6,70 €	Marmelade	1,10 €
190° Joghurt-Müsli	6,70 €	Butter	0,50 €
2 Spiegeleier mit Brot		Brotkorb	2,50 €
(ODER) 2 Rühreier mit Brot	4,30 €	2 Pfannkuchen	5,70 €
+ (Tomate 80 ct / Käse 1,20 ct / Speck 1,20 €)		(Marmelade / Nougat Creme)	

Bei Fragen zu Allergenen & Zusatzstoffen wendet Euch bitte an unser Cafépersonal



# MENÜ

## AB 12 UHR

### ZUCCHINI-CREME-SUPPE

Mit Parmesan Croutons, Brot

5,90 € { SAISONAL

### TAGLIATELLE ALFREDO

Tagliatelle mit Spinat, Cherry-Tomaten, geröstete Pinienkerne

9,90 € { SAISONAL

### PASTA IL GOLOSONE (veggie)

Panzerotti gefüllt mit Ricotta und Grillgemüse, Olivenpesto, gegrillte Zucchini

12,90 €

### ORIENTALISCHER TELLER

Dreierlei Hummus, Oliven, gegrilltes Gemüse, Brot

10,90 €

### GRATINIERTER ZIEGENKÄSE

Ziegenkäse, Baguette, Feige, Honig, Salatbouquet

6,90 €

### GEBACKENER FETA (veggie)

Feta, Tomaten, Oliven, Kräuter, Vinaigrette, Salatbouquet, Sauerteigbrot

9,50 €

### TAPAS PLATTE

**KÄSE:** (veggie) Antipasti, Oliven, Mimolette, Peppadew-Frischkäse, Mascarpone Gorgonzola, Taleggio, Bergkäse, Zwiebelchutney, Butter, Brot

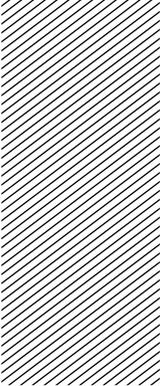
13,90 €

**KÄSE & CO:** Antipasti, Oliven, Peppadew-Frischkäse, Mimolette, Chorizo, Salami Milano, Parmaschinken, Butter, Brot

### APFEL CRUMBLE

Mit Vanilleeis, Creme fraîche, Zimt

6,90 € { SAISONAL



# KAFFEE

## KAFFEE DES MONATS

Filterkaffee Tasse	2,50 €
Filterkaffee Haferl	2,90 €
Kaffee entkoffeiniert Haferl	2,90 €
Cold Brew	3,90 €

## ESPRESSO SPEZIALITÄTEN

Espresso	1,90 €
Espresso entkoffeiniert	1,90 €
Doppelter Espresso	2,90 €
Americano (Doppelter Espresso verlängert zu einer Tasse Kaffee)	3,10 €

## ESPRESSO SPEZIALITÄTEN MIT MILCH

Cappuccino (klein / gross)	3,10 €	4,10 €
Caffè Latte (Espresso, Milchschaum, in der Tasse)		3,70 €
Latte Macchiato (Espresso, Milchschaum, im Glas)		3,50 €
Espresso Macchiato (Espresso, Milchschaum)		2,30 €
Doppio Macchiato (Doppelter Espresso, Milchschaum)		3,30 €
Flat White (Cappuccino mit dünner Milchschaumhaube)		3,10 €
Cafe Veronese (Espresso, Milch, Schokoladensirup)		3,90 €

## KALTE ESPRESSO SPEZIALITÄTEN

Affogato (1 x Vanilleeis mit Espresso)	3,30 €
Eiskaffee (2 x Vanilleeis, Doppio Espresso, Milchschaum)	6,50 €
Eisveronese (2 x Vanilleeis, Doppio Espresso, Milchschaum, Schokosirup)	6,90 €
Iced Latte Klein (Espresso, Milchschaum, Eiswürfel)	3,30 €
Iced Latte Groß (Doppio Espresso, Milchschaum, Eiswürfel)	4,30 €
Espresso Tonic (Doppio Espresso, Tonic, Eiswürfel)	4,50 €

## + LAKTOSEFREIE MILCH (bio)

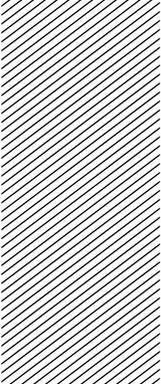
// HAFERDRINK 0,40 €

Wir sind BIO zertifiziert  
DE-ÖKO-037

Bei Fragen zu Allergenen &  
Zusatzstoffen wendet Euch  
bitte an unser Cafépersonal







# DRINKS

↑ HEISS

KALT ↓

## BEUTELTEE (0,3 l) (bio)

Früchtetee Hollerbusch	2,90 €
Schwarztee Thiashola FOP	2,90 €
Grüntee Gu Zhang Mao Jian	2,90 €
Kräutertee mit Zitronenverbene	2,90 €

## LOSER TEE (0,3 l)

Earl Grey	3,30 €
Darjeeling Auslese	3,30 €
Rooibos Orange Kaktusfeige	3,30 €
Grüntee Sencha Mango	3,30 €

## CHAI LATTE (0,3 l)

3,30 €

## HEISSE SCHOKOLADE (0,3 l)

3,70 €

---

WASSER (0,2 l / 0,4 l / 0,75 l)	2,10 €	2,90 €	5,30 €
---------------------------------	--------	--------	--------

SAFT (0,2 l / 0,4 l)	2,90 €	4,10 €
Orange, Apfel, Traube weiß, Johannisbeere, Maracuja, Rhabarber, Grapefruit		

SAFTSCHORLE (0,2 l / 0,4 l)	2,70 €	3,70 €
Orange, Apfel, Traube weiß, Johannisbeere, Maracuja, Rhabarber, Grapefruit		

NOW COLA / SPEZI (0,33 l)	3,30 €
---------------------------	--------

HAUSGEMACHTE LIMONADEN (0,45 l)	4,30 €
Zitrone-Agave, Rhabarber-Hanf, Basilikum-Limette, Johannisbeer-Minze	

HAUSGEMACHTER CASCARA-ICED TEA (0,45 l)	4,30 €
Kaffeekirsche-Zitrone	

ICED CHAI LATTE	3,70 €
Chai, Eiswürfel, Milch	

EISSCHOKOLADE	6,50 €
2 Kugeln Vanilleeis, Milch, Schokosirup	

Bei Fragen zu Allergenen & Zusatzstoffen wendet Euch bitte an unser Cafépersonal



# ALKOHOL ↑ BIER DRINKS ↓

**EICHHOFENER / HELLES** (0,5 l) 3,50 €  
**EICHHOFENER / RADLER** (0,5 l) 3,50 €  
**EICHHOFENER / PILS** (0,33 l) 3,10 €

**WELTENBURGER / WEIZEN** (0,5 l) 3,90 €  
**WELTENBURGER / ALK.FREI** (0,5 l) 3,90 €

**LAMMSBRÄU / ALK.FREI** (0,33 l) 3,10 €

---

**APEROL SPRIZZ** (0,4 l) 6,50 €  
Aperol, Prosecco, Soda, Orange

**RHABARBER-HANF SPRIZZ** (0,4 l) 6,70 €  
Weißer Wermut, Rhabarber-Hanf-Sirup, Prosecco, Soda, Orange

**GIN TONIC** (mit 0,25 ml Aqua Monaco Tonic)  
Mit Rehorik Gin (**Oberpfalz**) 8,90 €  
Mit Isle of Harris (**Schottland**) 8,90 €  
Mit Rehorik Tauben Gin (**Burghausen**) 8,90 €  
Mit alkoholfreiem Siegfried Wonderleaf (**Bonn**) 8,90 €

**NEGRONI MACCHIATO** 8,90 €  
Gin, Weißer Wermut, Campari, Orange

**REHORIK FIZZ** 9,90 €  
Rehorik Gin, Zitrone, Blutorange

**JALISCO MULE** 10,90 €  
Tequila Reposado, Limette, Gurke, Minze, Spicy Ginger



EMPFOHLEN VON UNSEREM  
BARCHEF JULIO.

Bei Fragen zu Allergenen &  
Zusatzstoffen wendet Euch  
bitte an unser Cafépersonal

# SPIRITS

## WHISKY (3 cl) //

**BENROMACH ORGANIC 2012/2020 (46 %)** 5,90 €

Noten von Kaffee & Kakao | Keine übertriebene Süße  
Nicht gefärbt | Nicht filtriert

**CAOL ILA 12Y (43 %)** 5,90 €

Rauchig mit einer komplexen Zitrusnote

## RUM (3 cl) //

**KARUKERA RHUM VIEUX AGRICOLE (42 %)** 5,70 €

Würzig | Noten von Zuckerrohr & Vanille | Wird aus frischem  
Zuckerrohrsaft anstatt der sonst üblichen Melasse hergestellt

**RON MALECON 15Y (40 %)** 4,70 €

Süß & mild | Mit Noten von Waldfrüchten

## REHORIK OBSTBRAND (3 cl) //

**SCHWARZWÄLDER WILLIAMSBIENENBRAND (40 %)** 3,70 €

Zart samtige Birnenaromen, die jedem Gaumen genüssliche  
Freude bereiten | Der Klassiker unter den Obstbränden

**SCHWARZWÄLDER ZWETSCHGENBRAND (42 %)** 3,50 €

Fruchtig | Mandel & Zimt Aromen  
Hergestellt aus der alten »Bühler Zwetschgen« Sorte

## TEQUILA (3 cl) //

**VILLA LOBOS REPOSADO (40 %)** 4,90 €

Leicht fruchtig mit der Süße reifer Agaven

## GRAPPA (3 cl) //

**GRAPPA DI LUGANA INVECCHIATA**

**DISTILLERIE PERONI (45 %)** 4,10 €

Kräftiges Aroma, Vanille, reife Früchte | Sortenreiner Grappa

**ESPRESSO RÖSTMEISTER LIKÖR (3 cl) (25 %)** 3,70 €



EMPFOHLEN VON UNSEREM  
SPIRITSEXPERTEN DOMINIK.

