

# SALZI



## ALL DAY BRUNCH

€

### Multigrain Porridge [vegan] (E,F,H,N) ..... 7,5

porridge made of millet, buckwheat, oat flakes and coconut milk, topped with lemon thyme peach ragout, passion fruit puree, miso-peanut butter, buckwheat granola

### Smoothie-Yogurt Bowl [vegan] [gf] (E,F,H,N) ..... 7,5

homemade smoothie, coconut yogurt, buckwheat granola, miso-peanut butter, fresh fruits

### Pan Con Tomate [vegan] (A) ..... 6,5

confit cherry tomatoes, confit garlic, roasted capia pepper cream, fresh coriander on toasted sourdough bread

### Curry Lentils Egg Sandwich (A,C,F,G,M) .... 6,5

toasted sourdough bread with curry egg cream containing lentils, mayonnaise, raisins, onion, lemon, mustard

### Celeriac Pastrami Sandwich [vegan] (A,F,L,M) .... 12,5

grilled sourdough sandwich with baked celeriac, beetroot, caramalized onion, sauerkraut, mustard

### Smoked Trout Melt Sandwich (A,C,D,G,M) . 13,5

grilled sourdough sandwich with melted cheddar, smoked trout cream, homemade mayonnaise, capers, onion

## HUMMUS

€

served with a slice of sourdough bread  
change to glutenfree bread + 1€

### Classic [vegan] [gf] (H,N) ..... 7,5

chickpeas, za'atar, olive oil

### Fermented Vegetables [gf] (C,H,N) ..... 9,5

pickled egg, green oil, fresh herbs

### Roasted Beetroot [vegan] [gf] (H,N) ..... 9,5

pomegranate syrup, za'atar, olive oil

## EXTRA SLICE

€

### Sourdough Bread ..... 1,5

### Glutenfree Bread [gf] ..... 2

## BOWLS FROM 11:00

€

### Green Hummus Bowl [vegan] [gf] (H,N) ..... 11,5

hummus, rice, fennel, charred broccoli, pickled carrots, pickled onion, buckwheat granola, fresh greens

### Red Hummus Bowl [vegan] [gf] (H,N) ..... 11,5

hummus, quinoa, baked beetroot, edamame, horseradish, pickled onion, buckwheat granola, fresh greens

### Miso Roasted Vegetable Bowl [vegan] [gf] (F,H,N) ..... 11,5

quinoa, miso roasted cauliflower, sweet potato, eggplant, edamame, pickled onion, miso-tahini dressing

### Orient Garden Bowl [vegan] [gf] (H,N) ..... 11,5

roasted sweet potato, fermented cabbage, sumac onion, chickpea, wild rice, fresh vegetables and herbs, ginger-tumeric-tahini dressing

## ADD ONS

€

### Pickled Egg [gf] (C) ..... 2

### Roasted Tofu [vegan] [gf] (F) ..... 3,5

### 100% Goat Feta [gf] (G) ..... 3,5

## SNACKS

€

### Kalamata Olives w/ Za'atar [vegan] [gf] (N) ..... 4

### Gochugaru Almonds [vegan] [gf] (H) ..... 3

### Kimchi Pickled Egg w/ Aioli [gf] (C,F,M) ..... 4

## Cakes & Sweets

check our daily display

ALLERGY INFORMATION:

A - GRAINS CONTAINING GLUTEN B - CRUSTACEANS C - EGG D - FISH E - PEANUTS F - SOY  
G - MILK, LACTOSE H - EDIBLE NUTS L - CELERY M - MUSTARD N - SESAME O - SULPHITES  
P - LUPINES R - MOLLUSCS GF - GLUTEN FREE

# SALZI



## ALL DAY BRUNCH

€

### Multigrain Porridge [vegan] (E,F,H,N) ..... 7,5

Porridge aus Hirse, Buchweizen, Haferflocken und Kokosmilch, Zitronenthymian-Pfirsichragout, Maracujapüree, Miso-Erdnussbutter und Buchweizen-Granola

### Smoothie-Joghurt-Bowl [vegan] [gf] (E,F,H,N) ..... 7,5

Hausgemachter Smoothie, Kokosjoghurt, Buchweizen-Granola, Miso-Erdnussbutter und frisches Obst

### Pan Con Tomato [vegan] (A) ..... 6,5

Cherrytomaten-Confit, konfiert Knoblauch, geröstete Kapiapaprika-Creme und Koriander auf getoastetem Sauerteigbrot

### Curry-Linsen-Ei Sandwich (A,C,F,G,M) .... 6,5

Getoastetes Sauerteigbrot mit Curry-Ei-Creme mit Linsen, Mayonnaise, Rosinen, Zwiebel, Zitrone und Senf

### Sellerie-Pastrami-Sandwich [vegan] (A,F,L,M) ..... 12,5

Gegrilltes Sauerteigsandwich mit gebackenem Knollensellerie, roter Beete, karamellisierte Zwiebel, Sauerkraut, Senf und veganer Aioli

### Sandwich mit geräucherter Forelle (A,C,D,G,M) ..... 13,5

Gegrilltes Sauerteigsandwich mit Räucherforellen-Creme und geschmolzenem Cheddar, hausgemachter Mayonnaise, Kapern und Zwiebel

## HUMMUS

€

serviert mit einer Scheibe Sauerteigbrot  
Alternativ glutenfreies Brot + 1€

### Klassisch [vegan] [gf] (H,N) ..... 7,5

Kichererbsen, Za'atar, Olivenöl

### Fermentiertes Gemüse [gf] (C,H,N) ..... 9,5

Eingelegtes Ei, Kräuteröl, frische Kräuter

### Geröstete Rote Beete [vegan] [gf] (H,N) ..... 9,5

Granatapfelsirup, Za'atar, Olivenöl

### EXTRA SCHEIBE

€

### Sauerteigbrot ..... 1,5

### Glutenfreies Brot [gf] ..... 2

## BOWLS AB 11:00

€

### Green Hummus Bowl [vegan] [gf] (H,N) ..... 11,5

Hummus, Reis, Fenchel, im Feuer gegarter Brokkoli, eingelegte Karotten, eingelegte Zwiebel, Buchweizen-Granola und frische Kräuter

### Red Hummus Bowl [vegan] [gf] (H,N) ..... 11,5

Hummus, Quinoa, gebackene Rote Beete, Edamame, Kren, eingelegte Zwiebel, Buchweizen-Granola und frische Kräuter

### Miso Roasted Vegetable Bowl [vegan] [gf] (F,H,N) ..... 11,5

Quinoa, in Miso gerösteter Karfiol, Süßkartoffel, Melanzani, Edamame und eingelegte Zwiebel in Miso-Tahini-Dressing

### Orient Garden Bowl [vegan] [gf] (H,N) ..... 11,5

Geröstete Süßkartoffel, fermentierter Kohl, Sumachzwiebel, Kichererbsen, Wildreis, frisches Gemüse und Kräuter in Ingwer-Kurkuma-Tahini-Dressing

## ADD ONS

€

### Eingelegtes Ei [gf] (C) ..... 2

### Gerösteter Tofu [vegan] [gf] (F) ..... 3,5

### 100% Ziegen-Feta [gf] (G) ..... 3,5

## SNACKS

€

### Kalamata Oliven mit Za'atar [vegan] [gf] (N) ..... 4

### Gochugaru Mandeln [vegan] [gf] (H) ..... 3

### Eingelegtes Kimchi Ei mit Aioli [gf] (C,F,M) ..... 4

## Kuchen & Süßes

In unserer Tagesvitrine

ALLERGENE INFORMATION:

A - GLUTENHALTIGES GETREIDE B - KREBSTIERE C - EI D - FISCH E - ERDNUSS F - SOJA  
G - MILCH, LAKTOSE H - SCHALENFRÜCHTE L - SELLERIE M - SENF N - SESAM O - SULFITE  
P - LUPINEN R - WEICHTIERE GF - GLUTENFREI