

PIE MENÜS

FOOD

DAS ULTIMATIVE AUSSIE SOUL FOOD ERLEBNIS

Ein Pie deiner Wahl serviert mit cremigem Kartoffelpüree aus Bonner Kartoffeln, frischem Salat mit Orangen-Walnuss-Dressing. Verfeinert mit Sesam, Erdnüssen, Röstzwiebeln & hausgemachten Dips.

MEAT PIE MENÜS

Herzhaft, deftig, voller Geschmack

 Regionales Fleisch  100% Natürlich

 **Beef Chili Cheese Pie Menü** 18,5
Deftiges, 100 % regionales Rinderfleisch mit geschmolzener Käse-Jalapeño-Sauce, Pickles & knusprigen Röstzwiebeln

 **Pulled Pork Pie Menü** 17,9
Zart geschmortes regionales Schweinefleisch mit Coleslaw & rauchigem Chipotle-Joghurt

 **Chicken Curry Pie Menü** 17,9
Saftiges regionales Hähnchen, dazu fruchtiges Mango-Chutney & erfrischender Limetten-Minz-Joghurt

 **Classic Beef Pie Menü** 17,9
Zartes 100% regionales Rindfleisch in Bratensauce mit Thymian & Wurzelgemüse, dazu hausgemachter Ketchup

 **Chili con Carne Pie Menü** 17,9
Zartes 100 % regionales Rinderfleisch mit würzigem Chili & Cacao dazu hausgemachter Ketchup und Limetten-Minz-Joghurt

SALAD EXTRAS

Roasted Beetroot 1,5 
Roasted Sweet Potato 1,5 
Bio Feta Käse 1,5 
Dips (Alle) 1,8 

VEGGIE & VEGAN PIE MENÜS

Frisch, kreativ & mit Liebe gemacht

 Vegetarisch  Vegan

 **Truffled Greens Pie Menü** 18,3 
Wirsing, Lauch, Spinat & Erbsen, verfeinert mit Edamerkäse & einem Hauch Trüffel für ein aromatisches Geschmackserlebnis mit Trüffel-Dip

 **Spinach Ricotta Pie Menü** 17,7 
Cremiger Ricotta & Spinat, dazu aromatischer Pesto-Dip

 **Veggie Curry Pie Menü** 17,7 
Buntes Gemüse-Curry, dazu Mango-Chutney & Limetten-Minz-Joghurt

 **Cauliflower Cheese Pie Menü** 17,7 
Herzhafter Blumenkohl in Béchamel-Käsesauce, serviert mit frischem Pesto-Dip

 **Goats Cheese & Beetroot Pie Menü** 18,5 
Cremiger Ziegenkäse mit Roter Bete, karamellisierter Zwiebel, Thymian, Walnüsse & Honig

 **Cajun Sweet Potato, Chickpea & Almonds Pie Menü** 17,7 
Süßkartoffel mit Cajun-Gewürzen, Kichererbsen & Mandeln, dazu fruchtiges Mango-Chutney

 **Pie of the Week Pie Menü** 18,5 
Kreativ, saisonal, unwiderstehlich! Frag unser Team



SOLO MEAT PIES

Herzhaft, deftig, voller Geschmack

-  **Beef Chili Cheese Pie** 8,9
Deftiges, 100 % regionales Rinderfleisch mit geschmolzener Käse-Jalapeño-Sauce, würzigen Pickles & knusprigen Röstzwiebeln
-  **Pulled Pork Pie** 8,5
Zart geschmortes regionales Schweinefleisch mit Coleslaw & rauchigem Chipotle-Joghurt
-  **Chicken Curry Pie** 8,5
Saftiges regionales Hähnchen, dazu fruchtiges Mango-Chutney & erfrischender Limetten-Minz-Joghurt
-  **Classic Beef Pie** 8,5
Zartes 100% regionales Rindfleisch in Bratensauce mit Thymian & Wurzelgemüse, dazu hausgemachter Ketchup
-  **Chili con Carne Pie** 8,5
Zartes 100 % regionales Rinderfleisch mit würzigem Chili & Cacao, dazu hausgemachter Ketchup & Limetten-Minz-Joghurt

PIE BEILAGEN

Mach dein Pie-Erlebnis komplett

- Kartoffelpüree 5,5 
Cremiges Kartoffelpüree aus Bonner Kartoffeln, fein abgeschmeckt mit Muskat
- Side Salad 5,5 
Bunter Salatmix aus der Region mit Orangen-Walnuss-Dressing & Toppings aus Sesam, Erdnüssen und Röstzwiebeln

SOLO VEGGIE & VEGAN PIES

Frisch, kreativ & mit Liebe gemacht

-  **Truffled Greens Pie** 8,7 
Wirsing, Lauch, Spinat & Erbsen, verfeinert mit Edamerkäse & einem Hauch Trüffel für ein Geschmackserlebnis mit Trüffel-Dip
-  **Spinach Ricotta Pie** 8,3 
Cremiger Ricotta & Spinat, dazu aromatischer Pesto-Dip
-  **Veggie Curry Pie** 8,3 
Buntes Gemüse-Curry, dazu Mango-Chutney & Limetten-Minz-Joghurt
-  **Cauliflower Cheese Pie** 8,3 
Herzhafter Blumenkohl in Käsesauce, serviert mit frischem Pesto-Dip
-  **Goats Cheese & Beetroot Pie** 8,9 
Cremiger Ziegenkäse mit Roter Bete, karamellisierte Zwiebel, Thymian, Walnüsse & Honig
-  **Cajun Sweet Potato, Chickpea & Almonds Pie** 8,3 
Süßkartoffel mit Cajun-Gewürzen, Kichererbsen & Mandeln, Mango-Chutney

-  **Pie of the Week** 8,9 
Kreativ, saisonal, unwiderstehlich! Frag unser Team

SALAD EXTRAS

- Roasted Beetroot 1,5 
Roasted Sweet Potato 1,5 
Bio Feta Käse 1,5 
Dips (Alle) 1,8 

COOKIES & CAKES

Fein, saftig, selbstgemacht

-  Cookie 2,9
 Carrot Cake 4,9
 Cheese Cake 4,9
 Chocolate Brownie 4,9
 Salted Caramel & Chocolate Tarte 4,9
 Cinnamon Bun 4,9
 Vegan Lemon Cake 4,5 
 Vegan Marble Cake 4,5 
 Lamington 4,5

WARM SWEETS

Warm, süß, verwöhnend

-  Hot Cherry Pie 6,9 
 Apricot, Apple & Almond Pie 6,9 
 Fruit Crumble 6,5 
 Banana Bread 4,5 

Schlagsahne 0,7
Vanilleeis 1,5

SALAD BOWL

Vital, grün, köstlich

- Salad Bowl mit Golden Quinoa, Sprouts & Orangen-Walnuss-Dressing
• Roasted Beetroot, Walnuts 16,5 
• Roasted Sweet Potato, Spicy Chickpeas, Pumpkin Seeds 16,5 

Add Bio Feta 1,9 

COFFEE HOT DRINKS

*Bio-Barista- Kaffee aus nachhaltigem Bohnen,
aufgegossen mit frischer Milch vom lokalen Bauern.*

DRINKS

Espresso	2,5
Espresso Doppio	3,5
Espresso Macchiato	2,9
• Espresso Cortado	3,0
Espresso mit samtig-feinem Milchanteil	
Macchiato Doppio	3,7
Long Black	3,4 / 3,9
Heißes Wasser, darauf ein Schuss Espresso	
Cappuccino	3,7 / 4,3
Flat White	4,7
Aussie Latte	3,7
Australischer Lieblingskaffee – Espresso, samtig-milchig & perfekt ausbalanciert im Glas	
Latte Macchiato	4,5
Milchkaffee	4,5
Café Mocha	4,9
Chai Latte	4,9
Würzig-süß mit Zimt, Ingwer & Kardamom	
Matcha Latte	4,9
Feiner japanischer Grüntee, cremig aufgeschäumt	
Kurkuma Latte	4,9
„Goldene Milch“ Aktivierter Kurkuma & Gewürzen	
Heiße Schokolade	4,5
Wahlweise Vollmilch oder Zartbitter	
• Add Schlagsahne	0,7

EXTRAS

• Extra Shot	1,0
• Bio Hafermilch	0,3
• Sojamilch	0,5
• Kokosmilch	0,5
• Sirup	0,5
• Vanille • Karamell • Haselnuss	



COLD DRINKS

Self-made Ginger Lime Lemonade	4,5
Self-made Maracuja Chai Lemonade	5,0
Self-made Ice Tea	4,5

Van Nahmen Säfte 0,2l	4,2
Schorle 0,3l	4,2

- Maracuja
- Apfel
- Rhabarber
- Schwarze Johannisbeere

Fritz Kola 0,33l	3,7
Fritz Kola zuckerfrei 0,33l	3,7
Fritz Zitrone 0,33l	3,7

Viva con Aqua	
Mineral Water 0,33l / 0,75 l	3,2 / 6,5

- leise / laut

TEA

Tee Gschwendner	3,5
-----------------------	-----

- English Breakfast
- Earl Grey
- Japan Sencha Grüner Tee
- Gourmet Herbal Kräuter Tee
- Green Ginger Lemon Rooibos

Frischer Minz Tee	4,3
Frischer Bio-Ingwer Tee	4,3

MIXED DRINKS

- Aperol Spritz 7,5 |- Lillet Wildberry 7,0 |- Hendrick's Gin Tonic 9,0 |

BEER

Paulaner Hefe Weizen 0,5l	4,5
Paulaner Hefe Weizen alkoholfrei 0,5l	4,5
Flensburger Pilsener 0,33l	3,5
Mühlen Kölsch 0,33l	3,5
Gösser Natur Radler 0,5l	4,5
Ale-Mania IPA 0,33l	4,5

WINE

Live Brune S Prosecco Extra Dry (Italy)	
 0,75l	22,0

Grauer Burgunder (Pfalz)	
 0,2l  0,75l	6,5 / 19,5

Semillon Chardonnay (Australia)	
 0,2l  0,75l	7,0 / 21,0

Sauvignon Blanc (New Zealand)	
 0,75l	26,0

Koonunga Chardonnay (Australia)	
 0,75l	24,0

Freundeskreis Wein Rosé (Bonn)	
 0,2l  0,75l	7,0 / 21,0

Primitivo di Manduria (Italy)	
 0,2l  0,75l	7,0 / 21,0

Koonunga Shiraz Cabernet (Australia)	
 0,75l	24,0

Weisswein Schorle 0,27l	5,5
-------------------------------	-----

WINTER WARMERS



WINTER WARMERS



Hot Chocolate	4,5
• Baileys, 2cl	2,0
• Amaretto, 2cl	2,0
• Schlagsahne	0,7
Latte Macchiato	4,5
• Baileys, 2cl	2,0
• Schlagsahne	0,7
Macadamia Hot Chocolate	5,5
• Milkschokolade mit Macadamia	
Pumpkin Spiced Latte	4,8
• mit Espresso	5,5
Hot Lemon, Ginger & Mint Tea	4,5
Selfmade Winter Tea – Hot or Cold	4,5
 Hot Fruit Crumble 	6,5
Warmes Apfel- und Beerenkompott, verfeinert mit Zitrone, Ingwer und Zimt. Getoppt mit knusprigen Streuseln	
 Warm Cinnamon Bun	4,9
Frisch aus dem Ofen, mit Bio-Dschungelzimt aus Sri Lanka	
 Hot Cherry Pie 	6,9
Sauerkirschkompott mit Vanille, verfeinert mit Zimt und Sternanis	
 Apricot, Apple & Almond Pie 	6,9
Geschmorte Aprikosen & Äpfel, verfeinert mit Vanille & Mandeln	
 Warm Banana Bread 	4,5
Unser vegane Bananenbrot, warm und köstlich duftend serviert	
Vanilleeis	1,5
Schlagsahne	0,7
 Brownie Deluxe	6,9
Warmer Schokoladen-Brownie, Karamellsoße, Vanilleeis & Schlagsahne	