

Kaffee

Der erste von „Giovanni Erbisti“ im Jahr 1947 aus vier erlesenen Arabica-Sorten kreierte Blend betört mit einem Duft von wildem Honig und herber Schokolade. Sein moderater Koffeingehalt sowie die geschmackliche Klarheit, die durch fein süßliche Nuancen und eine dezidierte Säure abgerundet wird, machen ihn zu einem idealen Digestif.

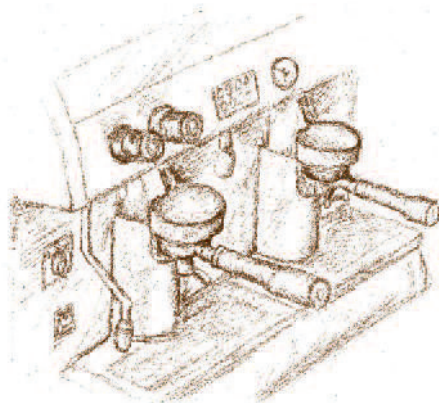
Espresso	1,90
Espresso doppio	2,90
Espresso Macchiato	2,00
Espresso doppio Macchiato	3,00
Cappuccino	2,80
Cappu Forte	3,10
Café haidi	2,30
Süßer Espresso nach Art des Kanarischen Café Cortado Leche y Leche	
Latte Macchiato	3,00
Milchkaffee	3,00
Caffè Americano	2,30

Alle Kaffeespezialitäten auch entkoffeiniert

Sojamilch / Laktosefreie Milch / Sirup (Vanille, Karamell, Schoko)	0,40
--	------

Heiße Schokolade am Holzlöffel Vollmilch, Zartbitter, Vanille Bayerische Schokoladenmanufaktur „Geschmackhaus“ mit 2cl Amaretto oder braunem Rum	3,20 3,80
--	--------------

Kaffee zum Mitnehmen	2,60
----------------------	------



Teesorten

Unseren Tee beziehen wir ausschließlich aus dem „Teahouse“ in der Sendlinger Straße. Das „Teahouse“ ist für seine BIO-zertifizierten Teesorten bekannt.

Tasse Tee	0,25l	2,90
Kännchen Tee	0,35l	3,90

Darjeeling „Margrets Hope“
vollmundiger Schwarzer Tee, kräftig, mittelherb

Assam „Tippy Assam“
edel malzig, würzig hocharomatisch

Rooibos „Tropical Sunrise“
aromatisiert mit Apfel, Orange, Ingwer, Zimt, Zitronengras und Kokos

Grüner Tee „Langes Leben“
aromatisiert mit feinem Marille-Jasmin-Geschmack

Ayurvedischer Kräutertee „Orange-Ingwer“
aromatisiert mit Orange, Ingwer, Apfel, Kardamom, Zimt und einem Hauch rotem Pfeffer

Kamillen-Blüten Tee „Bio“

Frischer Minztee	0,3l	3,00
Frischer Minztee mit Ingwer und Zitrone	0,3l	3,20

Chai Latte (Chaipur) 0,4l 3,50
ein feurig heißer Genuss aus Milch, fein anregendem Schwarztee, Zucker und exotisch scharfen Gewürzen: Kardamom, Ingwer, Zimt, Nelken, Fenchel, Anis und Pfeffer



Kuchen

Russischer Zupfkuchen	2,90
Saftiger Schokokuchen in weiß	2,90

Weitere Kuchen finden Sie in unserer Vitrine!

Soft • Schorle • Limonade

Tafelwasser	0,2l / 0,5l	1,60 / 2,80
Adelholzener Mineralwasser	0,25l / 0,75l	2,50 / 4,50
Adelholzener Stilles Mineralwasser	0,25l / 0,75l	2,50 / 4,50
Schorle	0,2l / 0,4l	2,30 / 2,90
Saft „Auslese Qualität“ Apfelsaft naturtrüb, Johannisbeere, Mangosaft, Maracujasaft & Rhabarbersaft	0,2l	2,60
Frisch gepresster Orangensaft	0,2l	3,00
Afri Cola ^{1,2}	0,2l	2,50
Afri Cola sugarfree	0,2l	2,50
Schwepes Tonic Water	0,2l	2,50
Paulaner Spezi ^{1,2}	0,5l	3,20
Orangina Orange oder Grapefruit	0,2l	2,60
„Zitrella“ hausgemachte Zitronenlimo mit Vanille & Minze	0,2l	3,50
Holler-Blüte Holunderblütensirup, Limettensaft, Sprudelwasser, Minzblätter & Orangenscheibe	0,4l	3,60
Spicy Ginger „Thomas Henry“	0,2l	2,60
Mango Lassi hausgemacht	0,3l	3,50

„Bauchladen“

Hier kaufen, mitnehmen und zu Hause weiter genießen oder verschenken.

Besondere Marmeladen
Selbstgemachte Gelees
Unsere hausgemachte Mojo Verde
Trinkschokolade am Stiel
Chai Latte Pulver
und
weitere exclusive Produkte



Feiern und Geburtstage

Das haidi kann natürlich auch für Veranstaltungen gemietet werden. Gerne stellen wir Ihnen ein individuelles Angebot zusammen. Wir beraten Sie bei der Weinauswahl oder kreieren einen individuellen Cocktail passend zu Ihrem Anlass.

Das haidi bietet Platz für 30 bis 40 Personen.

„Baukasten“ Frühstück

Dienstag bis Sonntag 10.00 – 16.00 Uhr

Sie können sich bei uns Ihr Frühstück nach Ihren Vorlieben zusammenstellen, benutzen Sie dafür einfach die „Baukasten-Bestellzettel“.

Die sorgfältige Auswahl der Zutaten aller angebotenen Speisen liegt uns am Herzen!

Daher servieren wir neben einfachen, frischen Zutaten auch verschiedene Bio-Produkte.

je 0,50 Euro	je 1,00 Euro
<ul style="list-style-type: none"> * * selbstgemachte Erdbeermarmelade * * selbstgemachtes Apfel-Mandel-Ingwer-Gelee * * * cremiger Honig direkt vom Imker * * Nutella * * Butter 15g * * frische mediterrane Spitzsemmel 	<ul style="list-style-type: none"> * * Tomate & Gurke * * 3 Scheiben haidi-Brot * * frische Brez'n
je 1,50 Euro	je 2,50 Euro
<ul style="list-style-type: none"> * * großes gekochtes Bio-Ei * * Croissant natur * * Brotkorb mit Spitzsemmel & 4 Scheiben haidi-Brot 	<ul style="list-style-type: none"> * * Croissant gefüllt je nach Saison * * Käseteller mit 2 Sorten Bio-Käse, Tomate & Gurke * * Wurstteller mit 2 Sorten Wurst, Tomate & Gurke
je 3,50 Euro	je 4,00 Euro
<ul style="list-style-type: none"> * * Eiertöpfli (Egg Coddler) aus großem Bio-Ei, wahlweise mit: <ul style="list-style-type: none"> - Tomate & Kräuter - Schinken & Käse - Lachs & Dill * * Fruchtemüsli mit Honig <ul style="list-style-type: none"> - frischer Vollmilch - griechischer Joghurt * * Obstsalat wahlweise mit: <ul style="list-style-type: none"> - Ahornsirup - Fruchtemüsli & Honig - griechischer Joghurt & Honig 	<ul style="list-style-type: none"> * * Spiegel- oder Rührei aus 2 großen Bio-Eiern wahlweise mit: <ul style="list-style-type: none"> - Tomate & Kräuter - Schinken & Käse - Lachs & Dill * * 4 Scheiben geräucherter Lachs wahlweise mit: <ul style="list-style-type: none"> - Sahnemeerrettich - Honig-Senf-Sauce

* mit Rum verfeinert

Frühstück-Extras

Frühstücksburger

5,50

Rosmarin-Fladenbrot mit Bio-Rührei, angebratenem Bacon, Essiggurke, Tomate, Käse, Rucola & selbstgemachtem Senffrischkäse

Bauernfrühstück

5,90

Bio-Rührei mit Kartoffeln, Zwiebeln, Schwarzwälder Schinken, geriebenem Käse & frischen Kräutern



Weißwurst Frühstück

jeden Samstag & Sonntag

Zwei Weißwürste mit süßem Senf & Brez'n

4,50

Goldprämierte Weißwürste der Haidhauser Metzgerei Vogl

Focaccia und Panini ganztags

ROSMARIN-FLADENBROT wahlweise belegt mit:	
gebratener Aubergine, eingelegter Paprika, Feta, Rucola & selbstgemachtem Pestofrischkäse	4,80
Pastrami (gepökelte Rinderbrust), Essiggurke, Parmesankäse, Rucola & selbstgemachtem Senffrischkäse	5,50
PANINI-BROT MIT SESAM wahlweise belegt mit:	
Tomaten- und Mozzarellascheiben, frischem Basilikum & selbstgemachtem Wasabifrischkäse	4,20
Serranoschinken, getrockneten Tomaten, Parmesan, Rucola & selbstgemachtem Pestofrischkäse	4,90

Tapas ab 18.00 Uhr

TAPASTELLER	10,90
Serrano Schinken, Manchego Käse curado, Kalamata Oliven, getrocknete Tomaten, Peppers gefüllt mit Mangofrischkäse, Artischockenherzen & frisches Baguette	
TAPASTELLER für 2 Personen	18,50
Serrano Schinken, Chorizo- & Fuegosalami, Manchego Käse curado, Kalamata Oliven, getrocknete Tomaten, Peppers gefüllt mit Mangofrischkäse, Artischockenherzen, grüne Peperoni, Papas Arrugadas mit Mojo Verde & frisches Baguette	
Tapas Especial – siehe Tafel	
PAPAS ARRUGADAS mit Mojo Verde	4,50
„Runzelkartoffeln“ in Meersalz gekocht dazu ein Petersilien-Knoblauch-Dip *Kanarische Spezialität*	
Brotkorb mit frischem Baguette	1,50

Abendkarte ab 18.00 Uhr

TARTE FLAMBÉE – La Traditionnelle		8,90
Hausgemachter Flammkuchen nach Elsässer Art Bei mehrfacher Bestellung wird nacheinander serviert!		
Dazu empfehlen wir den richtigen Wein		
Vin d'Alsace EDELZWICKER 2010 fruchtig trocken	0,2l	4,50
DER TEXANER		
Rinderhüftsteak (160g) in Rosmarin-Rotwein-Sauce mit Bratkartoffeln & selbstgemachter Rosmarinbutter		
13,90		
haidi - GRÖSTL		
Kartoffeln, Rindfleisch, Chorizo, Schwarzwälder Schinken & Käse mit Rotweinsauce & kleinem Salat		
10,90		
VEGGIE - GRÖSTL		
Kartoffeln, Kirschtomaten, dreierlei Käse & getrocknete Tomaten mit Pestosauce & kleinem Salat		
9,90		
KLEINER GRÜNER SALAT		
3,90		
SELBSTGEMACHTER TIROLER KAISERSCHMARRN		
mit Rosinen & Mandeln dazu Apfel-Zimt Kompott		
5,30		
Wechselnde Abendkarte – Klick auf „TAGESKARTE“!		
Suppen * Salate * Pastagerichte * Desserts		
		ab 3,90

Den Großteil unseres Weinangebotes beziehen wir von dem Weingut „Huff-Doll“, das schon seit 1848 die Weinberge rund um Horrweiler in der Region Rheinhessen bewirtschaftet. In dem Familienunternehmen arbeiten zwei Generationen Hand in Hand, Kenntnisse werden weitergegeben, Erfahrungen bewahrt, neue Ideen kommen hinzu.

Rotwein

HAUSWEIN	0,1l / 0,2l / 0,5l	2,60 / 4,50 / 10,50
2010 Dornfelder Huff-Doll trocken mit kräftigem Duft von Schattenmorellen		
SPÄTBURGUNDER	0,1l / 0,2l / 0,75l	2,90 / 4,90 / 17,00
2011 Blanc de Noir Huff-Doll trocken hell ausgebauter Spätburgunder mit ausdrucksvollem Bukett, dezentere Fruchtsüße und erfrischender Kohlensäure		
CUVÉE D	0,1l / 0,2l / 0,75l	3,00 / 5,50 / 19,00
2011 Huff-Doll trocken (St. Laurent, Spätburgunder, Cabernet Dorsa) mit weicher Fruchtsäure und Duft von reifen Waldbeeren und schwarzen Johannisbeeren		
CORVO	0,1l / 0,2l / 0,75l	2,90 / 4,90 / 17,00
Sizilien trocken mit Duft von Beeren und herzhaftem Zedernholz		
ARNEGUI JOVEN RIOJA	0,1l / 0,2l / 0,75l	2,70 / 4,70 / 15,00
Tempranillo & Garnacha trocken mit Duft von reifen roten Früchten, Gewürzen & Vanille		
PORTUGIESER ROSÉ	0,1l / 0,2l / 0,75l	2,60 / 4,50 / 15,00
2011 Huff-Doll halbtrocken fruchtig mit Duft von reifen Erdbeeren		



HUFF-DOLL

Weißwein

HAUSWEIN	0,1l / 0,2l / 0,5l	2,50 / 4,10 / 9,50
2011 Silvaner Huff-Doll trocken fruchtig mit Duft von gelbem Apfel, Birne & Mirabelle		
RIESLING	0,1l / 0,2l / 0,75l	2,90 / 4,90 / 17,00
2011 Huff-Doll trocken frisch und fruchtig mit einem Duft, der an Weinberg, Pfirsich und Mirabelle erinnert		
CHARDONNAY	0,1l / 0,2l / 0,75l	2,90 / 4,90 / 17,00
2011 Huff-Doll trocken vollmundig mit pikanter Fruchtsäure und Duft von exotischen Früchten		
INDEPENDENT	0,1l / 0,2l / 0,75l	3,00 / 5,50 / 19,00
2011 Huff-Doll trocken mit knackiger Fruchtsäure, aus selektiver Handlese, Duft von Cassis & Grapefruit		
LUGANA CA'VEGAR	0,1l / 0,2l / 0,75l	2,90 / 4,90 / 17,00
2011 Trebbiano Cantina di Castelnuovo trocken frisch, fruchtiger Geschmack mit wenig Säure und intensivem Bukett		
GRAUBURGUNDER PRESTIGE	0,1l / 0,2l / 0,75l	3,90 / 5,90 / 19,50
2011 Huff-Doll trocken kräftiges und sortentypisches Bukett, vollmundig mit saftigem Aroma		
Weinschorle	0,2l / 0,5l	3,50 / 7,90
„Kir“ Weißwein mit Crème de Cassis	0,2l	4,30

Bier

Tegernseer Hell		0,5l	3,20
Radler		0,5l	3,20
Schneider Weisse Original		0,5l	3,30
Schneider Weisse Alkoholfrei		0,5l	3,30
Pils "Tannenzäpfle"		0,33l	3,00
Alkoholfreies "Tannenzäpfle"		0,33l	3,00
Quartiermeister		0,5l	3,30

Prosecco • Sekt

Prosecco		0,1l / 0,75l	3,50 / 18,00
"Klara"		0,1l	3,90
Prosecco mit Crème de Cassis			
Prosecco mit Hibiscusblüte ¹		0,1l	4,90
"Milla"		0,2l	4,80
Prosecco, Holunderblütensirup, Limette, Minze			
Spritz		0,2l	4,60
Prosecco oder Weisswein, Aperol ¹ , Soda			
Weißburgunder		0,75l	22,00
Winzer Jahrgangsekt, Huff-Doll, trocken			

Classic Cocktails

Caipirinha		6,90
Cachaca, Limetten, Rohrzucker		
Mojito		7,90
Weisser Rum, Limetten, Zuckersirup, Minze, Soda		
Whiskey Sour		6,90
Bourbon, Zitronensaft, Zuckersirup		
Aperol Sour		6,90
Aperol ¹ , Zitronensaft, Orangensaft, Zuckersirup		
Southern Comfort Sour		6,90
Southern Comfort, Zitronensaft, Zuckersirup		
Gin Fizz		6,90
Gin, Zitronensaft, Zuckersirup, Soda		
Tom Collins		6,90
Gin, Zitronensaft, Zuckersirup, Soda		

Für mehr Cocktails – Fragen Sie nach der extra Barkarte!

Long Drinks

Cuba Libre		6,20
Arehucas, Cola ^{1, 2} , Limette		
Tequila Sunrise		6,20
Tequila, Orangensaft, Zitronensaft, Grenadine ¹		
Apple Flower		6,20
Vodka, Holunderblütensirup, Limette, Apfelsaft naturtrüb		
Jack Juice		6,20
Whiskey, Limette, Ginger Ale ¹ , Salatgurke		
Cape Cod		6,20
Vodka, Cranberrysaft, Limette		
Campari Soda / Orange		6,20
Campari ¹ , Orangensaft		
Gin Tonic		6,20
Gordon's, Schweppes Tonic Water		
Vodka Orange / Vodka Bull		7,20
Moskovskaya, Orangensaft oder Red Bull ^{1, 2}		

Cocktails ohne Alkohol

Haidi Cooler Apfelsaft, Limette, Grenadine 1, Ginger Ale 1	5,00
Fresh Garden Limetten, Rohrzucker, Minze, Orangensaft, Maracujasaft	5,50
Ipanema Ginger Ale 1, Limette, Orange, Rohrzucker	5,50

Schnäpse, Brandy und Cognac

Marc d'Alsace Gewürztraminer „Wolfberger“	2cl / 4cl	3,90 / 4,50
Grappa „Marcati“ -RISERVA-	2cl / 4cl	2,90 / 3,90
Calvados	2cl / 4cl	3,90 / 4,50
William's	2cl / 4cl	2,90 / 3,90
Carlos Primero	4cl	5,50
Hennessy Fine Cognac	4cl	5,90
Remy Martin V.S.O.P.	4cl	5,50

Liqueurs und Bitters

Slyrs Whisky Liqueur	4cl	4,50
Amaretto „Disaronno“	4cl	4,50
Bailey`s Irish Cream 1	4cl	4,50
Liquor 43	4cl	4,50
Aperol 1	4cl	4,00
Campari 1	4cl	4,00
Jägermeister	4cl	4,00
Ramazzotti	4cl	4,00
Fernet Branca	4cl	4,50
Sambuca Molinari	4cl	4,50

Gin

Gordons	4cl	4,00
Bombay Sapphire	4cl	4,50
Tanqueray	4cl	4,90
The Duke Munich Dry Gin	4cl	4,90
Hendricks	4cl	4,90



Vodka

Absolut	4cl	4,00
Moskovskaya	4cl	4,00
Three Sixty	4cl	4,00
Grasovka	4cl	4,20

Tequila

Tequila, „Sauza“ Blanco	4cl	3,50
Tequila, „Sauza“ Gold	4cl	4,50

Rum

Arehucas blanco	4cl	3,90
Arehucas oro	4cl	3,90
Arehucas 7 años	4cl	4,50
Arehucas 12 años	4cl	5,50
Havana 3 años	4cl	4,20
Havana 7 años	4cl	4,90
Zacapa Centenario 23 años	4cl	6,50



Whisk(e)y

Ballantines	4cl	3,90
Johnnie Walker, Black Label	4cl	5,50
Johnnie Walker, Red Label	4cl	4,50
Canadian Club	4cl	4,00
Four Roses	4cl	4,50
Jack Daniel`s Black Label	4cl	4,50
Slyrs Bavarian Whisky	4cl	8,50
Cragganmore – Highland, 12 Jahre	4cl	7,50
Dalwhinnie - Highland, 15 Jahre	4cl	7,50
Lagavulin – Islay, 16 Jahre	4cl	8,50
Oban – Highland, 14 Jahre	4cl	8,50
Talisker – Isle of Sky, 10 Jahre	4cl	7,50