

DRINKS

COFFEE (6)

Espresso	2,5
Doppio	3,6
Americano	3,7
Cappuccino	3,8
Flat White	4,5
Latte	4,5

Iced Cappuccino	4,8
Iced Flat White	5,2

Non COFFEE (G)

Hot Chocolate	4,9
Matcha Latte	4,9
Kurkuma Latte	4,9
Rote Beete Latte	4,9
Chai Latte	4,9
Pink Superfood	4,9
Pot of Tea - Earl Grey, Green Manjulai, Früchte, Kräuter, Pfefferminze (1,5,6,8)	4,9

Iced Matcha	5,6
-------------	-----

<u>Plant Milk</u>	Hafer / Mandel / Kokos	+ 0,5
-------------------	------------------------	-------

SMOOTHIES (V, GF)

0,5l 7,9

Wild Berry Thing (H1)

Erdbeeren, Blaubeeren, schwarze Johannisbeeren,
Brombeeren, Acai, Bananen, Hanfprotein, Mandelmilch

Green Crow (A1)

Spinat, Brokkoli, Avocado, Gerstengras, Weizengras, Spirulina,
Kokosmilch

Mango Wild (H1)

Mango, Ananas, Passionsfrucht, Acerola, Kokosnussöl, Mandelmilch

SOFTDRINKS

Hausgemachte Minzschorle - 0,5l (8,1)	6,5
Maracuja / Johannisbeere / Rhabarber	
Frischer Orangensaft - 0,25l (N)	4,5
Wasser - 0,25 / 0,75l	3,5 / 6,9
Fritz Getränke - 0,33l : Orange, Zitrone, Kola, Kola Zero, Apfelschorle, Honigmelone (8,1,(6))	3,5
Elephant Bay Eistee - 0,33l	3,9

WILD DRINKS

0,2 / 0,75l

Chateau de Miraval (8)	39
Grauburgunder (8)	6,5 / 25,5
Riesling (8)	6,9 / 26,5
Rose (8)	7,5 / 28
Aperol Spritz / Sarti Spritz / Lillet Wild Berry (8)	9

BREAKFAST

STULLEN

11,9

Bravocado (A1, A2, G1)

Sauerteigbrot, hausgemachte Avocadocreme, frische Tomaten, Kräuter

But first - Hummus (A1, A2, K, G1, N)

Sauerteigbrot, hausgemachter Rote-Beete-Hummus

Cream Cheese (A1, A2, G1, G)

Sauerteigbrot, Frischkäse, Feigen oder saisonale Früchte, leckere Beeren, Honig

Bagelicious + serviert auf einem Bagel (A1, C, G1, G) 12,9

EGGcited + serviert mit Sauerteigbrot (A1, C, A2, G1) 11,9

Rührei, gebratene Tomaten, frische Kräuter

Burrata + auf Sauerteigbrot (A1, G, G1) 12,9

Burrata, gegrillte Tomaten, frische Kräuter

Add Ons

+ Spiegelei / Rührei / Schafskäse (C, G) + 2 / 4 / 1,5

Hinweis: Bei Zöliakie bitte Bescheid geben, da wir eine Kreuzkontamination in unserer kleinen Küche nicht ausschließen können.

SWEETS

PANCAKES

Pancake Pfanne (A1, G, E, C)

13,9

getoppt mit Vanillequark, Blaubeer-Marmelade, Beeren, Banane, Erdnussbutter

Pancakes (A1, G, H2, C)

14,5

3 Pancakes serviert mit Bananen, Beeren, Ahornsirup & Nutella separat

Woodtella (A1, G, H2, C)

14,5

3 Pancakes mit einem Nutellaüberguss, serviert mit Bananen & saisonalen Früchten

SWEETER THAN HONEY

Hausgemachtes Bio Porridge (A4, N, E) 12,5

mit getrockneten Datteln, Pflaumen, Äpfeln, Zimt, Kokosflocken, Erdnussbutter

Wild Granola (A4, H1, N, G1) 7,9

(Minus L) Griechischer Joghurt, hausgemachtes Granola, Beeren, Bananen, Honig

Veganes Bananenbrot (A4, H3) 4,4

Kuchentraum / Auswahl an leckeren Kuchen 4,9

LUNCH

BOWLS

13,9

Acai Dream (A4, H1, N, G1, V)

Acai, Bananen, Beeren, getoppt mit: Granola, Kokosraspeln, Beeren, Bananen & Chia Samen

Mango Wild (A4, H1, N1, G1, V)

Mango, Bananen, Beeren, getoppt mit: Granola, Kokosraspeln, Beeren, Bananen & Chia Samen

Hokus Kokos (A4, H1, N1, G1, V)

Kokosnuss, Bananen, getoppt mit: Granola, Kokosraspeln, Beeren, Bananen & Chia Samen

Blue Wild Bowl (A4, H1, N1, G1, V)

Drachenfrucht, Blumenkohl, Bananen, Kokosnuss, Spirulina, Mandeln, getoppt mit: Granola, Kokosraspeln, Beeren, Bananen & Chia Samen



Gluten



Vegan



Milch



Nüsse

WILD LUNCH + serviert mit Sauerteigbrot

Wild Quinoa Bowl (A1, A2, G1, I)

13,9

Quinoa, Babyspinat, Bohnen, Kichererbsen, hausgemachte Avocadocreme, Tomaten, Rote Beete, Oliven & Kokos-Limetten-Granatapfel Dressing

Wild Salat (G, H3, N)

11,9

Burrata, Feldsalat, Walnüsse, Tomaten, Beeren

Wild in your Hood Salat (B, H3, N)

11,9

Babyspinat, Walnüsse, Rote Beete, Schafskäse, Apfel, Quinoa

Wild Mykonos Pita (C, G, K, G1, N)

14,5

zwei Pita, Rote Beete Hummus, Avocadocreme, Rührei, Schafskäse

Allergene

- 1 Farbstoffe
- 2 Konservierungsstoffe
- 3 Antioxidationsmittel
- 4 Schwefeldioxide
- 5 Schwärzungsmittel
- 6 Koffeinhaltig
- 7 Chininhaltig
- 8 Süßungsmittel
- 9 Taurin

- V: Vegan
GF: Glutenfrei
A1: Weizen
A2: Roggen
A4: Hafer
C: Eier
E: Erdnüsse
F: Soja
G: Milchprodukte
H1: Mandeln
H2: Haselnüsse

- H3: Walnüsse
H4: Cashew
H5: Pekannüsse
H7: Pistazien
H8: Macadamianüsse
I: Sellerie
J: Senf
K: Sesam
M: Lupinen
8: Geschwefelt
N: Schalenfrüchte

Eine Kreuzkontamination der Lebensmittel können wir nicht zu 100% ausschließen.
Daher können alle unsere Speisen, Spuren von Gluten, Nüssen, Sesam und Soja enthalten.