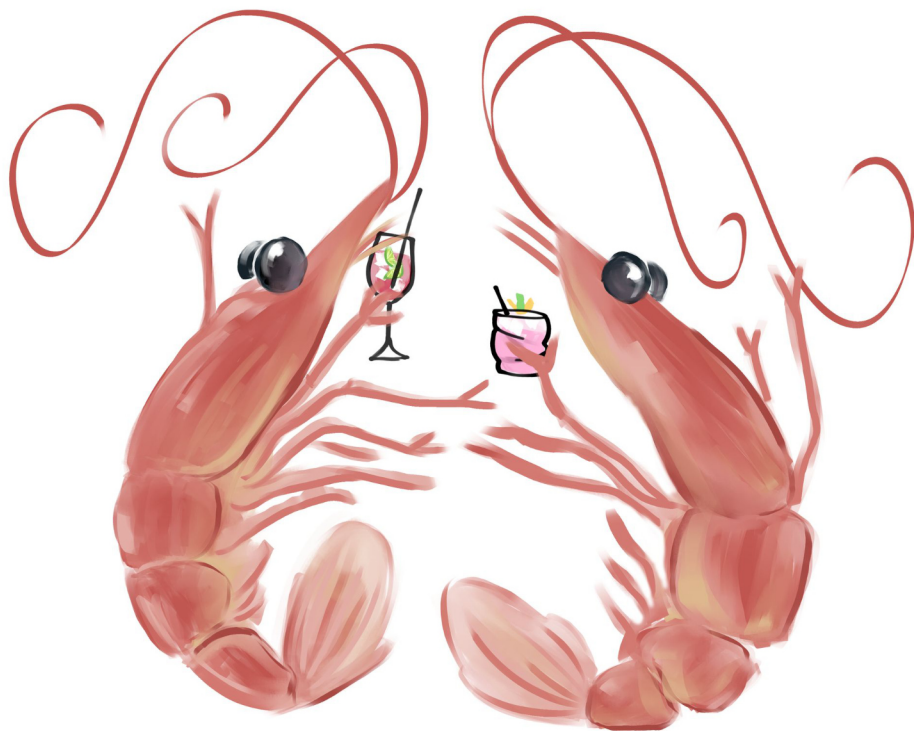


Willkommen im ^{DESIGNCAFÉ} **KUL** !



Friendshrimps
mit Klatschmohnspritzer und **KUL** Nochino

Alle Preise in Euro inklusive Mehrwertsteuer.



Speisen

Brunch

bis 13 Uhr

Sweet Croissant Croissant mit Marmelade	5
Hot Croissant wahlweise mit Schinken und Käse oder mit Pastrami und Cheddar	5,5
Avocado Bread Avocado-Mash, getrocknetes Cherrytomatenpulver, Fetacreme, Hanfsamen, Korianderöl auf getoastetem Brot (360°LAIB) mit pochiertem Ei	10 +1,7
Radieschenbrot Radieschen, Butter, Zitronensalz auf getoastetem Kürbis-Karottenbrot mit pochiertem Ei	6,5 +1,7
Shakshuka Tomaten-Paprika-Sauce orientalisches gewürzt, zwei pochierte Eier, Sumach und Korianderblätter mit Simit (Sesamring)	11,5
Çilbir wieder da! Zwei pochierte Eier, Griechischer Joghurt, Knoblauch, Petersilienöl, Pul Biber-Butter, Dill mit getoastetem Brot (360°LAIB)	9

Frischer Orangensaft 0,3l	5
Green Smoothie 0,3l Spinat, Gurke, Minze, Apfel	5
Pink Smoothie 0,3l Rote Beeren, Minze, Apfel	5
Kul Bellini Unser Brunch-Cocktail! Crémant mit weißem Pfirsichsaft	6,5

Lunch & Dinner

ab 12 Uhr

New York Pastrami Bread Pastrami, Chipotle-Mayonnaise, Cheddar, Sauerkraut, Cassiszwiebeln, Essiggurke auf getoastetem Brot (360°LAIB)	14
Polenta-Panzanella Burrata, Grüner Spargel, Cocktailtomaten, Gurke, Zwiebel, Weiße Bohnen, Schwarze Oliven, Nüsse, Basilikum-Dressing	14,5
Kul Chicken Delight wieder da! Pulled Chicken, Radicchio, hausgemachte Cocktailsauce mit Metaxa auf getoastetem Baguette (360°LAIB)	11
Castelfranco-Salat Weißer Radicchio, Chicorée, Roastbeef, Pistaziencreme, Croutons, Ricotta-Honig-Dressing, Granatapfelkerne, Minze	13

Zum Snacken & Teilen

jederzeit

Eingelegte Oliven wahlweise in Zitronenzeste, Knoblauch oder Pepperoni	5
Edamame mit Sesam	5,5
Bunter Nuss-Mix	4,5
Labneh Libanesischer Frischkäse, Tomaten, Olivenöl, dazu Fladenbrot zum Dippen	7,5
Erdäpfelkas mit Zwiebel und Bärlauch, dazu getoastetes Brot (360°LAIB)	6
Gedämpfte Artischocke mit Knoblauchdip wieder da!	9,5

Unser Team informiert euch gern über Zutaten in unseren Speisen und Getränken, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.

Kaffee

Wir verwenden ausschließlich Bio-Kaffeebohnen von Süssmund aus Wien und Bio-Milch.

Gerne auch koffeinfrei!
Mit Hafermilch + 0,5

	einfach	doppelt
Espresso	2,7	4,4
Espresso Macchiato	3	4,7
Lungo	3,7	
Cappuccino	4,4	
Flat White	5	
Caffè Latte	4,7	
Iced Cappuccino	5	
Espresso Tonic	5,7	
Affogato Doppelter Espresso, Vanilleeis	5,7	



Heiße Schokolade	4
Chai Latte	4,2
Matcha Latte	5
Iced Matcha	5,2
Matcha Tonic	6,5

Tee

Tees aus 100% natürlichen und hochwertigen Zutaten – nachhaltig produziert von piTea.

Tasse 0,475l 3,8

Earl of Bergamotte
Schwarzer Tee mit Bergamotte.

Princess of Ogasa
Edler, milder Sencha mit nussiger Note.

Herbal Hero
Kräutertee mit Brennessel- und Zitronenmelissenblätter mit Apfel-Zimt-Note.

Orange Booster
Rooibostee mit Orangenschalen und Orangenblüten.

Superfruit Wonder
Früchtetee mit Blaubeeren und Holunderbeeren.

Kul e hausgemachte Limonaden

Unsere spritzige Erfrischung, hergestellt mit den Bio-Sirups von Genüsse vom Bodensee und frischer Minze und Limette.

Glas 0,4l	4,5
Holunderblüte	Waldmeister-Spirulina
Lavendel	Birne-Rosmarin
Klatschmohnblüte	Kaktusblüte-Limette
Ingwer-Orange	Ananas-Kokos
Salbei-Zitrone	

Fermentierte Limonade 0,3l 5

Aus unserem eigenen „Labor“. Immer anders, immer lecker – aber nicht immer da! Frag uns, welche Sorte gerade blubbert.

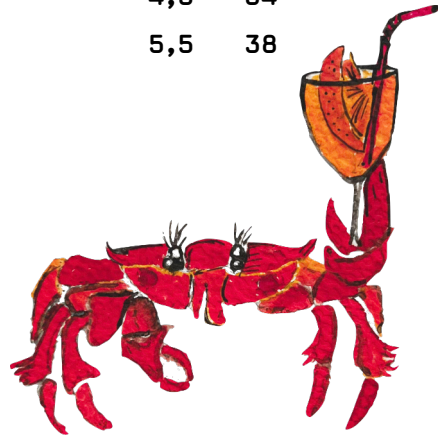
Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser still oder prickelnd 0,25l	3
Sprudelwasser 0,4l	2,5
Soda Zitrone Sprudelwasser mit frischem Zitronensaft 0,4l	3
Apfelsaft naturtrüb 0,3l	3,5
Apfelsaftschorle 0,4l	4
Maracujasaftschorle 0,4l	4
Traubensaftschorle rot oder weiß 0,4l	4
Homemade Ice Tea Lemon 0,4l	4
Almdudler 0,35l	3,5
Tonic Water Thomas Henry Botanical 0,2l	3,5
Coca-Cola regular oder Zero 0,33l	3,5
Pedacola Farblose Bio-Cola aus Waldviertler Eberraute 0,5l	4,5

Sprudeliges

Weißweinschorle 0,4l	4,5
Aperol Spritz mit Prosecco	7
Pampelle Spritz mit Prosecco	7
Hugo mit Prosecco	7
Lavendelspritzer mit Weißwein	6
Klatschmohnspritzer mit Weißwein	6
Mimosa Prosecco 0,1l mit frischem Orangensaft	6,5

	0,1l	0,75l
Prosecco Frizzante DOC	4,5	34
Crémant de Loire Brut Excellence	5,5	38



Alkoholfrei & sommerlich

Rosi Spritz Aperitif von der Kallmünzer Destillerie CALLM, geschmacklich zwischen Aperol und Campari	7
Rosi Tonic	8
Nochino auf Eis 4cl Aperitif aus der Slowakei mit 21 Botanicals	5
Nochino Tonic	8
Kul Nochino Nochino, Cranberry, Yerba Mate, Cantaloupe-Melone	9
Gin Tonic mit Tanqueray Gin 0,0%	8

Wein

Von unserem Freund David Gutmayer aus dem Weinviertel in Niederösterreich, der seinen Betrieb in der vierten Generation führt.

	0,2l	0,75l
Grüner Veltliner Weinviertel DAC Ried Schafwampe	7,5	24
Gelber Muskateller	7,5	24
Chardonnay	7,5	24
Sauvignon Blanc	7,5	24
Zweigelt Rosé	7,5	24
Blauer Zweigelt beginning of the future	7,5	24

Bar

Martini Bianco	4
Campari Soda	4,5
Campari Orange mit frisch gepresstem Orangensaft	6,5
Negroni Tanqueray Gin, Martini Rosso, Campari	9
Negroni Sbagliato mit Prosecco statt Gin	9
Espresso Martini	9
Gin Tonic mit Tanqueray Gin	8
Moscow Mule mit Thomas Henry Spicy Ginger Beer	8
Beton Becherovka, Tonic	8
Gerät Grey Goose Vodka 6cl, Red Bull, Limette	12
Hohe Tatra TATRATEA 52%, Homemade Ice Tea Lemon	8
Jameson-Apple Spritz	8
Averna Sour	6,5
Vodka Wellness mit Grey Goose Vodka	8
Rüscherl mit Cola oder Maracujasaft	5

Bier

Augustiner Lagerbier Hell vom Fass 0,5l	4,5
Augustiner Lagerbier Hell vom Fass 0,33l	3,5
Augustiner Pils 0,33l	3,5
Guinness 0,44l	6
Paulaner Hefe-Weißbier Naturtrüb 0,5l	4,5
Paulaner Leichte Weiße 0,5l	4,5
Gösser Naturradler 0,5l	4,5
Augustiner Alkoholfrei 0,5l	4,5



Hochprozentiges

Gebrannt in Kallmünz von der Destillerie CALLM.

Callmaro 2cl Neu! Ein eher leichter Amaro, der es dennoch in sich hat.	4,5
OANSA Gin 2cl Aus Biowacholderbeeren vom Kallmünzer Burgberg.	5
OANSA Sloe Gin 2cl Fruchtig-herber Likör mit Gin-Aromen und Schlehenbeeren.	5
Herr von Strobel 2cl Unser Favorit! Ein ganz besonderer Magenbitter.	4,5
SCHWOAZA 2cl Ein Malzlikör - die Bockbierexplosion!	4
Limoncello 2cl Nicht zu süß mit angenehmer Säure.	4
ROUDA No. 3 2cl Ein Single Cask Hopfenmalt Whisky, drei Jahre im Bio- Barrique-Fass gereift.	5,5