



wir
bringen's
auf den
röst.punkt

heute schon gekafft?

kaff. FACTS

- Arabica hat weniger Koffein als Canephora (Robusta)
- Das Ursprungsland des Kaffees ist Äthiopien
- Kaffee hat bis zu 1000 verschiedene Aromen, bei Wein sind es lediglich 700.
- Die Espressoformel: 9g Kaffee, 9 bar, 18ml, 25 Sekunden Extraktionszeit.



KAFFEE FOR LOVERS

IT`S
YOUR
CHOICE



CHOOSE YOUR BEAN

N°1

100% Arabica aus
Brasilien, mittlerer
Röstgrad, Noten von
Haselnuss
und Schokolade

N°2

Kräftige,
dunkle Röstung,
80% Arabica,
20% Robusta



N°3

100% Arabica,
Spezialitätenkaffee
mit exotischen
Fruchtaromen,
helle Röstung

CHOOSE YOUR BREW

**COFFEE
TASTING**
3 verschiedene Filterkaffees
von klassisch bis modern
€ 9,50

kaff. LATTE



Für Schaumschläger

Verlängerter + heiße Milch	€3,30
Cappuccino	€3,50
Latte Macchiato	€3,90
Piccolo	€3,30
Flat White	€3,90
Heiße Schokolade	€3,80

kaff. ESPRESSO



Der schnelle Wahnsinn!
Nach der originalen
italienischen Espresso-
formel zubereitet.

Espresso	€2,60
Doppelt	€3,80
Verlängerter	€3,00
Espresso Macchiato	€2,80
Doppelter Espresso Macchiato	€4,20

kaff. FILTER



Entdecke Kaffee in seiner
vollen Aromenvielfalt. Keine
Zubereitungsart eignet sich
dafür besser als frisch
gebrühter Filterkaffee.

Klein (2 Tassen)	€4,20
Groß (4 Tassen)	€7,70

BARISTA'S CHOICE - SPECIAL

Cappuccino	€4,80	Espresso	€3,20
Verlängerter	€3,60	Espresso doppelt	€5,30
Latte Macchiato	€5,20		

RED CAPPUCCINO €4,50
Koffeinfreier Roibos-Tee im
Siebträger extrahiert mit Milchschaum.

UNSERE MILCHVARIATIONEN:

Tiroler Bergbauernmilch, laktosefreie Milch, Sojamilch & Hafermilch



kaff.

SPECIAL

Wildsau € 3,60

Für unsere Wildsau verwenden wir doppelt soviel Kaffee, extrahieren ihn aber nur mit halb soviel Wasser, als bei einem doppelten Espresso.

Das Ergebnis: eine Geschmacks-
explosion der Extraklasse.

WILDSAU-CHALLENGE:

3x Wildsau (=6 Espressi!!!)
bestellen um nur € 6,-
Genuss auf eigene Gefahr!



FRÜH STÜCK

BIS
12:00
UHR



AVOCADOBROT

€ 10,50

mit pochiertem Ei, wahlweise
mit Speck (+ € 2,00)
mit Lachs (+ € 3,00)

SÜSS

€ 10,50

Granola Joghurt, Buttercroissant,
Brioche, Gebäck, Marmelade &
Butter

PIKANT

€ 12,50

Hausgemachter Aufstrich,
Honigschinken, Käse, Butter,
Camembert, Gebäck

POCHIERTES EI

€ 2,90

im Glas

SPECK MIT EI

€ 7,90

dazu frisches Bauernbrot
oder zwei Eier ohne Speck

€ 4,20

RÜHREI

natur dazu frisches Bauernbrot
mit Speck oder Schinken
& Bauernbrot

€ 4,20

€ 7,90

Unser TIPP

BRUNCH PLATTE FÜR 2

Unsere Brunch-Hits
bunt gemischt

€ 17,00 pro Person

KAFF. BURGER

€ 13,50

Kürbiskern Weckerl, Räucherlachs,
Käse, Erbsenmus, pochiertes Ei

HAUSGEMACHTES GRANOLA

€ 7,90

mit Joghurt

SMOOTHIE BOWL

€ 8,10

mit Bananen & Erdnüsse

WAFFELN

€ 8,90

mit frischen Früchten, Joghurt
oder Eis und Nüssen

GEBRATENER HALLOUMI

€ 11,90

im hausgemachten Brioche, Rote
Beete Hummus, Schmortomate und Pesto

HAUSGEMACHTE BAGEL € 13,50

mit Tomatenhummus und Thunfischaufstrich
oder

mit Lachs, roten Zwiebeln und
Kren-Meerrettich-Aufstrich

wahlweise mit einem Spiegelei (+ € 1,50)



EIER AUS DER REGION

von Alexander Fischer, Oberndorf

GUTEN MORGEN!

Unser TO GO GLAS

Nachhaltigkeit steht auch bei uns ganz oben -
darum frag nach unserem stylischen To-Go-Glas.



SNACK TIME

BIS
16:00
UHR



TAGES GERICHT

Täglich wechselnde
Speisen - auch vegetarisch!

€ 10,50

BUTTERBROT

€ 2,70

Tiroler Bauernbutter,
regionales Schwarzbrot, Schnittlauch

LAUGENBREZE

€ 2,20

mit Tiroler Bauernbutter
und Schnittlauch

€ 2,90

KAFF. TOAST

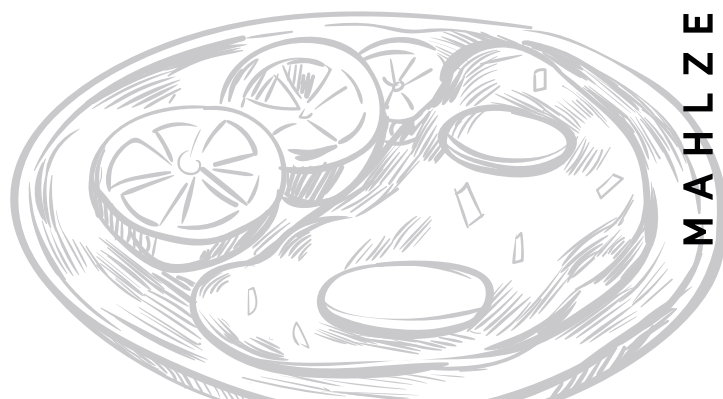
€ 6,20

Feiner Schinken, Käse
& kleinem gemischten Salat

PIADINA

€ 6,50

Prosciutto, Landfrischkäse, Rucola



MAHLZEIT!

THE COOL ONE: COLD BREW COFFEE

CHERRY COLA-LIKE, RIPE PLUMS &
SMOOTH MOUTHFEEL

€ 4,20



TRACEABILITY FROM
BEAN @ BOTTLE

Origin	BRAZIL - SÃO SILVESTRE
Variety	YELLOW ICATU
Process	CARBONIC MACERATION
Roaster	WILDKAFFEE
Tasting notes	CHERRY COLA-LIKE, RIPE PLUMS & SMOOTH MOUTHFEEL

Learn more about the
25 grams of specialty
coffee in this bottle:



25 COLD BREW
GRAMS COFFEE
BEST ENJOYED COLD - PURE OR MIXED

MORE DRINKS



FRESH
AND
TASTY.



LIMONADEN

HAUSGEMACHTE LIMO € 3,90

GINGER BEER € 3,40

COCA COLA € 3,40

APFELSAFT € 3,60
naturtrüb

FRUCHTSAFT € 3,40
diverse Sorten mit Soda

FRUCHTSAFT € 3,20
diverse Sorten mit Wasser

TEE

SCHWARZ-, GRÜN-, KRÄUTER- oder FRÜCHTETEE € 2,90

RED CAPPUCCINO € 4,50
Roibos-Tee im Siebträger extrahiert mit Milchschaum.

BIER & WEIN

EGGER 0,33 L € 3,50

RADLER, EGGER € 3,50

ZISCH, EGGER € 3,50
ALKOHOLFREI

SECCO € 3,90
Muskateller Erherzog aus der Steiermark weiß oder rosé

WEIN € 3,90
Glasweise Weiß wahlweise gespritzt

APEROL SPRITZ € 5,90

HUGO € 5,90

SPRITZER € 3,50

JUST HERE FOR THE DRINKS!



FRISCH GEPRESST

ORANGENSAFT € 4,50

APFEL-KAROTTE-ORANGE-INGWER € 4,50

Für
SAISONELLE
HIGHLIGHTS

fragen Sie nach der derzeitigen Auswahl.



kaff.

MILCH-FACTS

- Perfekter Milchschaum wird nur bis max. 65 Grad erhitzt. So karamellisiert der Milchzucker und verleiht der Milch eine angenehme Süße. Deshalb ist ein richtig zubereiteter Cappuccino nur warm und nicht heiß.
- Der Fettgehalt hat keinen Einfluss auf das Schäumverhalten der Milch. Es kommt nur auf den Eiweißgehalt an (mindestens 3%). Mit der richtigen Technik lassen sich Vollmilch, Halbfettmilch und laktosefreie Milch genau gleich gut schäumen.
- Warum schmeckt laktosefreie Milch süß obwohl kein Milchzucker mehr enthalten ist? Die Laktose wird hier nicht entfernt sondern lediglich aufgespalten. Dadurch wird sie sensorisch als „süßer“ wahrgenommen.