



## UNSERE ÖFFNUNGSZEITEN

Do–Mo 8:00 – 22:00 Uhr

Di + Mi 8:00 – 14:00 Uhr

## LECKERSTE SPEISEN BIETEN WIR

zum Frühstück

Mo–Fr 8:00–12:00 Uhr | Sa + So 8:00–14:00 Uhr

zum Mittag

Mo–Fr 12:00–14:00 Uhr

zum Abend

Do–Sa 17:30–21:00 Uhr

zum Kaffee

Kuchen gibt es jederzeit.

## WLAN: GRETCHENS-GAST

Passwort: Zimtknut

**WIR HABEN AUCH EINE VEGANE UND EINE KINDERKARTE.  
FRAGEN SIE UNS GERN DANACH.**

## **HERZLICH WILLKOMMEN IM NEUEN GRETCHENS.**

Wir, das Team der Brotklappe, haben im Gretchens einen besonderen Ort gefunden. Jeder Besuch von Ihnen ist zugleich eine Unterstützung für unsere Vision:

Faire Bezahlung unserer Lieferant\*innen und wertschätzende Löhne für unsere Mitarbeitenden; regionale und saisonale Rohstoffe in Bioqualität; die Förderung von jungen Menschen, die sich wieder für das Backhandwerk, die Milchproduktion und die Landwirtschaft interessieren sowie Engagement für den Erhalt der Bodenqualität. Und natürlich leisten Sie mit jedem Gericht einen Beitrag für Brote, die wir frisch für die Weimarer Tafel backen. Ebenso ermöglichen Sie uns, finanziell schwächer aufgestellten Menschen einen Rabatt zu gewähren. Vielen Dank dafür!

Wir kochen bewusst regional und saisonal. Die Rohstoffe für unsere Speisen kommen vorwiegend aus Mittelthüringen, zum Teil ganz aus der Nähe:

Saisonales Obst und Gemüse liefern uns die Biohöfe Lindenberg aus Weimar und Scharf aus Ollendorf. Vom Bio-Auenhof Köber aus Thalbürgel im Saale-Holzland-Kreis beziehen wir Eier, vom Landgut Weimar Bio GmbH Milch und Eier. Vom Biohof Bärwolf aus Klettbach erhalten wir Wurst und das Forsthaus Willrode liefert uns hochwertiges Wildfleisch aus dem Thüringen-Forst. Von Naturkost Erfurt bekommen wir Hafermilch, Saaten, Gewürze und Südfrüchte sowie bestimmte Gemüse.

Wir wünschen guten Appetit.

Fühlen Sie sich wohl und genießen Sie das Leben!

# ZUM FRÜHSTÜCK

Mo–Fr 8:00 – 12:00 Uhr

Sa + So 8:00 – 14:00 Uhr

## Granola-Bowl

gebackenes Müsli | Joghurt | Obst

9.80 €

## Armer Ritter

Shokupan | Bergkäse | Apfel-Rosmarinkompott | Crème fraîche | Ahornsirup

16.90 €

Shokupan | Bergkäse | Apfel-Rosmarinkompott | Crème fraîche | Ahornsirup | Bacon

18.50 €

## Brot + Butter

Sauerteigbrot | Butter

5.20 €

## Toast + Ei

2 Scheiben getoastetes Shokupan | gekochtes Ei | Butter | Marmelade

10.20 €

## Omelette

Omelette | pikante Sriracha-Mayo | Parmesan | Baguette | Butter

9.80 €

Omelette | Spinat | Feta | Tomatensugo | Baguette | Butter

14.80 €

## Brotklappenttoast

gegrilltes Sauerteigbrot | gehobelte Zucchinischeiben | Zitronenhüttenkäse

11.90 €

gegrilltes Sauerteigbrot | Pilze | Walnuss | Mozzarella

13.40 €

## Shakshuka

Tomatensugo | Ei | Joghurt | geröstetes Sauerteigbrot | Oreganosalat

21.80 €

## Frühstücksteller

Sauerteigbrot | gekochtes Ei | Butter | Granola | Dattelfrischkäse | Rohkostsalat

14.70 €

Sauerteigbrot | gekochtes Ei | Butter | Granola | Käseauswahl | Chutney

17.50 €

Sauerteigbrot | gekochtes Ei | Butter | Granola | Käse- und Wurstausswahl

18.90 €

# ZUM FRÜHSTÜCK

Mo–Fr 8:00 – 12:00 Uhr

Sa + So 8:00 – 14:00 Uhr

## WÜNSCH-DIR-WAS

### Portionen zum selbst zusammenstellen

2 Scheiben Sauerteigbrot	2.40 €
1 Lüttes mit Sonnenblumenkernen	2.00 €
1 Panino	2.20 €
Zimtknut	4.00 €
Croissant	4.50 €
Morning Bun	5.00 €
Mohnschnecke	3.80 €
1 Portion Butter	2.80 €
1 Portion Marmelade	2.80 €
1 Portion Honig	2.90 €
1 Portion Schokoaufstrich (vegan und palmölfrei)	3.50 €
1 gekochtes Ei (weich oder hart)	2.80 €
1 Portion weißes Bohnenmus	3.50 €
1 Portion Dattelfrischkäse	3.80 €
1 Portion Käse	5.00 €
1 Portion Wurst	5.20 €

## KAFFEE, TEE + KAKAO

→ alles optional mit Hafermilch (enthält 2% Soja)

→ Leitungswasser ist bei uns gratis.

### WARM

Espresso	2.20 €
Americano   Decaf   groß	3.20 €   3.20 €   4.20 €
Cappuccino   groß	4.20 €   5.70 €
Caffè Latte	4.90 €
Chai Latte, mit Hafermilch gekocht	4.80 €
Kurkuma Latte	4.50 €
Kakao	4.80 €
Getreidekaffee	3.00 €
Glas Tee	
schwarz, grün oder Kräuter	3.90 €

### KALT

Iced Americano	3.80 €
Iced Latte	5.00 €
Iced Chai, mit Hafermilch gekocht	5.50 €

## WASSER, SAFT + LIMO

→ Leitungswasser ist bei uns gratis.

gesprudeltes Wasser 0.5l   1.0l	1.00 €   2.00 €
Sprudelwasser, medium (BioKristall) 0.33l	3.50 €
naturtrüber Apfelsaft (Obstnatur) 0.2l	3.20 €
Orangensaft (Voelkel/Demeter) 0.2l	3.80 €
Organic Tonic Water (Aqua Monaco) 0.23l	4.70 €
Organic Ginger Ale (Aqua Monaco) 0.23l	4.70 €
<b>naturtrübe Apfelsaftschorle</b>	
naturtrüber Apfelsaft (Obstnatur) + gesprudeltes Wasser 0.25l   0.5l	2.50 €   4.80 €
<b>hausgemachte Limo</b>	
saisonal wechselnde Sorte 0.25l   0.5l	3.20 €   5.80 €

# SEKT, WEIN + LIKÖR, ALKOHOLFREI

Manufaktur Jörg Geiger,  
Köstlichkeiten aus dem Schwabenland

## Cuvée Nr. 11

prickelnd | unreifer Apfel | Eichenlaub 0.2l | 0.5l | 0.75l

9.00 € | 18.00 € | 30.00 €

## Aecht Bitter!

prickelnd | grüne Jagdbirne | Wermut 0.2l | 0.5l | 0.75l

10.50 € | 20.00 € | 33.00 €

## Frühlingsduft

prickelnd | Apfel | Erdbeere | Holunderblüte 0.2l | 0.5l | 0.75l

11.00 € | 21.00 € | 35.00 €

## 32 Grad

still | Riesling | Apfel | Kräuter 0.2l | 0.5l | 0.75l

12.50 € | 24.00 € | 39.00 €

## 36 Grad

still | Grenache | Zwetschge | Kräuter 0.2l | 0.5l | 0.75l

14.00 € | 27.00 € | 50.00 €

## Bio-Rot

prickelnd | Apfel | Aronia | Mädesüß 0.2l | 0.5l | 0.75l

9.50 € | 18.00 € | 30.00 €

## Bio [dʒɪn] Bitter

alkoholfrei | Wacholder | Fruchtsaft-Hydrolat 0.05l | 0.1l

8.00 € | 15.00 €

# SEKT + WEISSWEIN

→ Fragen Sie gern beim Service nach ausführlicheren Informationen zum Wein.

## PERLWEIN, SEKT + PROSECCO

### Corvezzo Spumante DIAMAS Millessimato brut

Prosecco | trocken | Apfel | Birne | Akazienblüte | Veneto [IT] 0.11 | 0.751 8.50 € | 35.00 €

### Bulles de Liv Crémant de Loire Gold AOP Brut Nature 2021

Crémant | trocken | Birne | Quitte | Zitronenblüte | Anjou [FR] 0.11 | 0.751 11.50 € | 65.00 €

### Riesling Sekt b.A. brut 2021

Sekt | flaschenvergoren | Apfel | Pfirsich | Saale-Unstrut [DE] 0.11 | 0.751 9.50 € | 58.00 €

### Rurale Rosé Natural 2022

Sekt | trocken | rote Beerenfrüchte | Saale-Unstrut [DE] 0.11 | 0.751 8.50 € | 49.00 €

## WEISSWEIN

### Bauhaus MASHNE COLLAGE 2021

Cuvée aus Riesling + Muskateller | trocken | Pfalz [DE] 0.21 | 0.51 | 0.751 12.00 € | 25.00 € | 41.00 €

### Hohe Gräte feinherb 2022

Traminer | ausbalanciert edel | Saale-Unstrut [DE] 0.21 | 0.51 | 0.751 14.00 € | 28.00 € | 42.00 €

### Kristinus Samutra Natural 2020

Cuvée aus Muskateller + Gewürztraminer | trocken | Balaton [HU] 0.21 | 0.751 13.00 € | 39.00 €

### Hasensprung Barrique 2013

Riesling | trocken | Rheingau [DE] 0.751 58.00 €



# ROSÉ, ORANGE + ROTWEIN

→ Fragen Sie gern beim Service nach ausführlicheren Informationen zum Wein.

## ROSÉ + ORANGE WEIN

### Flora & Fauna 2023

Rosé | Cuvée | trocken | Pfalz [DE] 0.2l | 0.5l | 0.75l

12.00 € | 24.00 € | 36.00 €

### Kristinus Liquid Sundowner Natural 2021

Orange Wein | Cuvée | trocken | Balaton [HU] 0.2l | 0.5l | 0.75l

15.00 € | 30.00 € | 45.00 €

## ROTWEIN

### Wahlverwandte 2021

Spätburgunder | trocken | Saale-Unstrut [DE] 0.2l | 0.5l | 0.75l

13.00 € | 26.00 € | 42.00 €

### Kristinus Kékfrankos Vári dűlő 2019

Blaufränkisch | trocken | unfiltriert | Balaton [HU] 0.2l | 0.5l | 0.75l

15.00 € | 30.00 € | 45.00 €

### Weninger HÖLLESGRUND 2021

Syrah | trocken | Balf (Sopron) [AT + HU] 0.2l | 0.5l | 0.75l

16.00 € | 32.00 € | 48.00 €

### Drachenstein lieu-dit Sonnenberg 2015

Pinot noir | trocken | Rheingau [DE] 0.75l

84.00 €

# BIER + DRINKS

## BIER

### Edelpils

Lammsbräu 0.5l

5.50 €

### Dunkel

Lammsbräu 0.5l

5.50 €

### Radler

Lammsbräu 0.5l

5.50 €

### alkoholfrei

Lammsbräu 0.5l

5.50 €

## DRINKS

### Gin + Tonic

Brick Gin + Tonic (Aqua Monaco) 0.4l

9.50 €

Brick Free Gin (alkoholfrei) + Tonic (Aqua Monaco) 0.4l

9.50 €

### Gretchens Mule

Bio-Vodka (Partisan Green) + Ginger Ale (Aqua Monaco) 0.4l

9.50 €

### Bubbles

Haus-Secco, 0.1l

4.50 €

Haus-Secco + Orangensaft 0.2l

5.90 €

Limoncino, Haus-Secco + gesprudelt Wasser 0.2l

9.50 €

### Weißweinschorle

Weißweincuvée »Lust auf Weiss« + gesprudelt Wasser, 0.2l

7.50 €

# ZUM ABEND

Do–Mo 17:30 – 21:00 Uhr

## APPETIZER

### kleiner Labneh-Appetizer

Sauerteigbrot | Labneh | Olivenöl | Mixed Pickles

8.50 €

### Aufstrich-Appetizer

Sauerteigbrot | Aufstrich

9.90 €

### großes Labneh-Trio

geröstetes Sauerteigbrot | 3 Labneh-Variationen | Kräuter

12.90 €

### Beilagensalat

grüner Salat | Gemüse | Vinaigrette

7.50 €

## HAUPTGERICHTE

### Tomatensuppe

Tomatensuppe | geröstetes Sauerteigbrot | Joghurt

10.90 €

### Frühlingsalat

Mangold | Kohlrabi | Apfel | Feta | Kürbiskerne | geröstetes Sauerteigbrot

18.20 €

### Miso-Kohlrabi-Steak

weißes Bohnenmus | Mangold | Sesam | glasierte Karotten

19.70 €

### Spinatknödel

Spinatknödel | Parmesan | zerlassene Butter

19.80 €

### Risotto

Gerstenrisotto | Erbsen | Minzpesto | Heggelbacher Felsbrocken

21.90 €

### Blumenkohl-Dreierlei

Püree mit ger. Sonnenblumenkernen | Blumenkohlsteak | Blumenkohl Couscous mit Kräuterpesto

24.20 €

# ZUM ABEND

Do–Mo 17:30 – 21:00 Uhr

## Wild

Reh | Kartoffel-Sellerie-Stampf | Wurzelgemüse | Sauce

28.90 €

## KLASSISCHES ABENDBROT

### kleines Abendbrot

2 Scheiben Sauerteigbrot | Aufstrich | Käse | Butter

9.80 €

### Abendbrotteller

Sauerteigbrotauswahl | Aufstrich | Rohkostsalat | Olivenöl

14.70 €

Sauerteigbrotauswahl | Aufstrich | Rohkostsalat | Käseauswahl | Chutney

17.50 €

Sauerteigbrotauswahl | Aufstrich | Rohkostsalat | Käse- und Wurstausswahl | Pickles

18.90 €

## NACHTISCH

### Kuchen

Basque | Waldfrucht | Schokoladencrumble

7.90 €

### Eis

Kardamomeis | Apfelkompott | Schokoladencrumble

10.20 €

### Panacotta

Panacotta | Beerenpüree

11.40 €

### Käse

Käsevariation | Chutney | Obst | kandierte Nüsse

12.20 €