SOULA.
Café

Come as you are, always.

Mo - Do 9:00 - 17:00 Uhr / Fr 9:00 - 22:00 Uhr / Sa & So 10:00 - 16:00 Uhr

Kaffee & Wärmendes.

Espresso	2,80
Espresso Doppio	4,20
Americano	
normal	3,50
groß	4,50
Cappucino	
normal	4,00
groß	5,20
Latte Macchiato	5,20
Tee	3,90

Waldfrucht-Himbeer, basische Kräuter, Kamille oder Schwarztee

Chai Latte	5,20
Goldene Milch	5,20
Saya Roh-Kakao	5,80
Heißer Ingwer mit Zitrone	5,20
Matcha	6,00
Mango-Matcha	6,80

All unsere Heißgetränke werden standardmäßig mit Hafermilch serviert. Außerdem bieten wir als glutenfreie Variante eine Erbsen-Mandel-Milch an. Wir verwenden Fairtrade Kaffee von Barulis Kaffeerösterei.

Kuchen & Kleinigkeiten

Kuchen, sowie weitere süße und salzige Kleinigkeiten findest Du in unserer Vitrine.



Erfrischendes.

Saft-Schorle *now* 0,5 l 5,20
Rhababer / Apfel /
Holler / Johannisbeer

Bio-Limonade *now 0,33 l* 4,10
Passionsfrucht / Lemon /
Holler / Rote Beere

Afri Cola 0,2 l 2,80
Cola oder Cola zuckerfrei

Wasser still/sprudel
in Flasche 0,33 l 2,50
gefiltert im Glas 0,5 l 4,00
gefiltert in Karaffe 1,0 l 6,00

SOULA. Spritz
Himbeer-Zitrone-Rosmarin
mit o. ohne Alkohol
7,80

Spritziges. mit Alkohol.

Aperol Spritz 8,90

Aperol Sour 9,90

Sarti Spritz 8,90

Espresso Martini 11,90

Glas Wein, 0,2 l 7,90
weiß / rot / rosé

Flasche Wein 26,0
weiß / rot / rosé



Helles Klosterbrauerei Baumburg 0,5 l 4,40

Helles alkoholfrei Lammsbräu 0,33 l 3,80

Weißbier Klosterbrauerei Baumburg 0,5 l 4,60

Weißbier alkoholfrei Lammsbräu 0,5 l 4,80

Natur Radler Lammsbräu 0,33 l 4,00

Brotiges.

SOULA. Stullen. mit Dinkel Sauerteig von Jolling.

Kimchi. 11,50

Kräuter-Creme, Gurke, Kimchi, Edamame, Erbsen-Sprossen, Panko geröstet, schwarzer Sesam auf Sauerteigbrot

Miso. 11,50

Spicy-Hummus, Miso-Pilze, Erbsen-Sprossen, Röstzwiebel, gerösteter Buchweizen

Avo. 11,50

Avocado-Creme, Tomatenbruscetta, Erbsen-Sprossen, Panko, schwarzer Sesam, Basilikum Öl



Loaded Hummus. mit Focaccia des Monats.

Beete. 12,50

Zitronen-Hummus, Rote Beete, Veta, Zwiebel gepickelt, Erbsen-Sprossen, gerösteter Buchweizen, schwarzer Sesam

Tomate. 12,50

Spicy-Hummus, Ofen-Tomaten, Basilikum Öl, Röstzwiebel

Süß & Salzig.

Süß.

Mango-Müsli-Bowl. 8,50

Kokos-Joghurt, Granola, Banane, Beeren, Mangopüree, Nüsse, Kokosflocken, Feige

Beeren-Porridge. 9,50

warmes Porridge aus Buchweizen-Schrot, Beeren, Apfel, Banane, Nüsse, Ahornsirup

Salzig.

Asia-Bowl. 15,50

Bayerischer Reis von Chiemgaukorn, Gurke, Edamame, geröstete Erdnüsse, Avocado, Tomate, Karotte, Mango, Salat, Erbsen-Sprossen & Erdnuss-Tofu in Erdnuss-Sauce

Großer Salat. 10,50

Blatt-Salat von Jolling, Gurke, Karotte, Tomate, Kerne, Edamame, Focaccia des Monats, Erbsen-Sprossen mit Hausdressing

Beilagensalat. 6,50

Blatt-Salat von Jolling, Gurke, Karotte, Tomate, Kerne Sonnenblumenkerne, Edamame, Erbsen-Sprossen mit Hausdressing

Wechselndes Mittagsgericht.

Von Montag bis Freitag bieten wir ein zusätzliches Mittagsgericht an.

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wende dich gerne an unser Personal.

Weekend-Specials

Zum Reinlegen.

Tofu-Scramble. 9,50

angebratener Tofu “like Rührei”, Tomaten-Bruscetta, Erbsen-Sprossen & Focaccia
mit Avocado + 2,00 €

beerige Pancakes. 9,50

Bananen-Pancakes mit Beeren-Sauce, Blaubeeren, gerösteter Buchweizen, Kokosflocken & Feige



Soulis.

Immer dem Duft nach
Verschiedene
Sorten in süß & salzig
findest Du
frisch in unserer
Theke.



Freitags ab 18 Uhr:

Sharing
Tapas Platte
& Drinks



Brunch-Buffet.

Jeden letzten
Sonntag im Monat
bieten wir
ein ausgiebiges
Brunch-Buffet an.

Dein neues Lieblings-Café
für deine Lieblingsmomente:

Brunch, Kuchen, Mittagessen
Sharing Tapas Night
Special Events & Tagungen
Geburtstage & Hochzeiten
Yoga-Einheiten & Specials
Du, wir & mehr

SOULA.
Café