

Willkommen

Einfach schön: Vielfalt trifft Leidenschaft

Verwöhnt von der Vielfalt biologischer Grundprodukte, bevorzugt aus regionaler und saisonaler Landwirtschaft, dürfen wir Ihnen weltoffene Regionalküche bieten.

Als Bio-Restaurant liegt unser Schwerpunkt in veganer und vegetarischer Küche, doch Sie werden merken auch als Fleischesser kommen Sie auf Ihre Kosten.

Um Ihnen einen schnellen Überblick zu ermöglichen, sind unsere Gerichte mit Symbolen gekennzeichnet. So haben unsere glutenfreien Gerichte beispielsweise ein (gf) hinter dem Preis – weitere Symbole sind auf Seite 3 erläutert.

Neben unseren hausgemachten Kuchen, die auch teilweise vegan und glutenfrei sind, und anderen süßen Verführungen bieten wir Ihnen unsere Kaffeespezialitäten. Unser Kaffee wird aus der eigens für unser Kaffee komponierten Kaffeeröstungen von sieben Hochland-Kaffeebauern, die auch Fairtrade zertifiziert sind, gewonnen.

Unsere ausgewogene Weinkarte bietet Weine von regionalen und europäischen Winzern, die ihre Weinberge in Bioqualität und teilweise nach Demeter-Richtlinien bewirtschaften.

Wir wünschen Ihnen schöne Momente im **Eugens**.

Eugen Bücheler und sein Team

Unsere Öffnungszeiten

Mo – Sa 08:30 – 23:00 Uhr
So 10:00 – 21:00 Uhr

Küchenöffnungszeiten

Mo – Sa 11:45 – 22:00 Uhr
So 12:00 – 21:00 Uhr

Frühstück

Mo – Sa 08:30 – 11:15 Uhr
So 10:00 – 11:30

Unseren **Mittagstisch** servieren wir werktags
11:45 – 15:00 Uhr
schauen Sie auf die erste Seite der Karte.

Unser Betrieb wird gemäß der EG Bio-Verordnung kontrolliert
und anerkannt.

EG Kontrollnummer: DE-BW-006-20237-BC
DE-ÖKO-006

Symbole & Kennzeichnungen

All unsere Gerichte werden ausschließlich aus bio-zertifizierten Zutaten zubereitet und sind für Vegetarier geeignet, es sei denn sie sind durch Symbole anders gekennzeichnet....

① - enthält Fleisch

② - enthält Fisch

W - Wildfang, z.B. Fische und Wild, die nicht Bio zertifiziert sind, da sie aus freier Wildbahn stammen

[vg] - vegan

[gf] - glutenfrei

[raw] - Rohkost

Hinweis zu allergenen Inhaltsstoffen:

Kennzeichnungspflichtige Allergene und Inhaltsstoffe sind in unserer Karte mit Nummern gekennzeichnet, deren Erklärung Sie auf der folgenden Seite finden.

Wir verarbeiten allergene Inhaltsstoffe nach bestem Wissen und Gewissen, weisen allerdings an dieser Stelle ausdrücklich darauf hin, dass wir für deren Verarbeitung keine separate Küche haben.

Eine Speise, die mit (gf) für glutenfrei gekennzeichnet ist, enthält keine glutenhaltige Zutat, wurde aber in einer Küche, die auch glutenhaltige Zutaten verarbeitet, zubereitet.

Zögern Sie nicht uns diesbezüglich anzusprechen!

Symbole & Kennzeichnungen

Deklarationspflichtige Allergene sind in unserer Karte mit den folgenden Nummern gekennzeichnet

1) Glutenhaltiges Getreide

(Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut)

2) Milch (einschließlich Laktose)

3) Eier

4) Soja

5) Erdnüsse

6) Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Pecannuss, Pistazie, Macadamia)

7) Sellerie

8) Senf

9) Schwefeldioxid und Sulfite

10) Krebstiere (Krebse, Garnelen)

11) Fisch

12) Sesamsamen

13) Lupinen

14) Weichtiere

Deklarationspflichtige Inhaltsstoffe sowie Farbstoffe und künstliche Süßstoffe finden sich nicht in unseren Gerichten und das nicht nur weil deren Verwendung im Bio-Bereich weitgehend ausgeschlossen ist. Unser Kaffee allerdings enthält selbstverständlich Coffein.

Frühstück

Mo.-Sa. 8.30h bis 11.15h

Birchermüsli

Haferflocken Glutenfrei | Joghurt | Früchte | Nüsse | Sahne

[gf] **5,50 €**

Allergene: 2,6

Französisches Frühstück

Croissant | Brötchen | Butter | Süßer Aufstrich | 0,1l Saft

6,90 €

Allergene: 1,2,3

Eugens Frühstück

2 Brötchen | Butter oder Margarine | Süßer Aufstrich |
0,1l Saft

- **regulär:** Wurst | Salami | Käse [①]

- **vegetarisch:** Käse | herzhafter Aufstrich

- **vegan:** Herzhafter Aufstrich | vegane Wurst [vg]

9,50 €

Allergene: 1,2, (4,7)

Lachsfrühstück

Brötchen | Butter | Hausgebeizter Bio-Lachs | Honig-
Senfsauce | 0,1l Saft

- einfach so [②] **12,- €**

- mit einem Glas Prickler [②] **14,50 €**

Allergene: 1,2,8,11

Süßer Aufstrich: Honig, Marmelade, Schokoaufstrich

Herzhafter Aufstrich: Tartex, veganes Schmalz, oder Vergleichbares

Säfte: Apfel, Orange, Rhabarbertrunk, Johannisbeertrunk

Englisches Frühstück

Spiegelei | Würstchen | Hash Browns | Baked Beans | Pilze | Toast

- vegetarisch mit Lupinenwürstchen

- vegan mit Lupinenwürstchen, ohne Spiegeleier

- kleine Portion [vg-Option, ①-Option] **8,- €**

- große Portion [vg-Option, ①-Option] **12,50 €**

Allergene: 1,2,3, (4,7,13)

Spiegeleier

2 Gebratene Eier | Brötchen | Butter

- einfach so **5,50 €**

- mit Speck [①] **6,30 €**

Allergene: 1,2,3

Rühreier

Rührei von 3 Eiern | Brötchen | Butter

- einfach so **6,50 €**

- mit Speck [①] **7,30 €**

- mit Champignons und Strauchtomaten **7,50 €**

- mit gebeiztem Lachs, Dill-Senfsauce [②] **12,70 €**

Allergene: 1,2,3, (11)

Granola - Frühstücksbowl

Joghurt | Granola-Müsli | frische Früchte | Honig oder Agavensaft [vg-Option, gf] **7,50 €**

Allergene: (2),6

Salate

Blattsalat

Saisonale Blattsalate | Balsamico-Vinaigrette | Geröstete Kerne

[vg, gf] **6,50 €**

Allergene: 8,12

Gemischter Salat

*Gemüsesalate | Blattsalate | Balsamico-Vinaigrette |
Geröstete Kerne*

- kleiner Beilagensalat [vg, gf] **5,50 €**

- gemischter Salat [vg, gf] **8,50 €**

Allergene: 7,8,12

Großer Gemischter Salat

*Gemüsesalate | Blattsalate | Balsamico-Vinaigrette |
Geröstete Kerne*

- einfach so [vg, gf] **12,- €**

Allergene: 7,8,12

- mit mariniertem Tofu & Chutney [vg, gf] **14,- €**

Allergene: 7,8,12,4

- mit Feta & Oliven [gf] **15,- €**

Allergene: 7,8,12

- mit Putenbrust-Spießen & Preiselbeeren [gf, ✂] **17,- €**

Allergene: 7,8,12,4

- mit gebeiztem Lachs & Dill-Senf [gf, 🐟] **17,- €**

Allergene: 2,7,8,12,11

- mit gebratenen Bio-Garnelen Chutney [gf, 🐟] **19,- €**

Allergene: 7,8,12,10

Quiche des Tages

Quiches, Suppe & Kindergerichte

Dinkel-Mürbeteig | Rahm | Eier | wechselnde Beläge

→ Die aktuellen Quiches sind an der Tafel hinter der Theke angeschrieben

Allergene variieren mit Belag, die folgende Liste ist daher nicht vollständig.

- einfach so **7,- €**
Allergene: 1,2,3
- mit gemischtem Salat **12,- €**
Allergene: 1,2,3,7,8,12
- mit gemischtem Salat & Röstkartoffeln **14,- €**
Allergene: 1,2,3,7,8,12

Suppe des Tages

Wir bemühen uns, dass bei unser ständig wechselnden Auswahl von Suppen immer eine glutenfreie und vegane Option dabei ist.

→ Die aktuellen Suppen sind an der Tafel hinter der Theke angeschrieben

Allergene variieren mit den Zutaten

- Kleine Portion **4,50€**
- Große Portion **7,50€**

Für unsere kleinen Gäste

Spaghetti mit Tomatensauce

[vg, Käse optional]

4,- €

Allergene: 1, (2)

Spätzle mit Butter

[Käse optional]

4,- €

Allergene: 1,2,3

Saisonale Köstlichkeiten

Kürbis-Cashew Bratlinge

Kürbis-Cashew Bratlinge | Wokgemüse | Reis | Sweet Chili Sauce

[vg, gf]

19,- €

Allergene: 4,6,7,12

Kartoffel-Steinpilzgratin

Kartoffelgratin mit Steinpilzen & Mangold | Bergkäse | kleiner gemischter Salat

[gf]

19,- €

Allergene: 2,7,8,12

Ochsenbrust SousVide

Ochsenbrust (32h bei niedriger Temperatur gegart) | Kürbiswürfel | Apfelkren | Reis & Linsen

[②, gf]

23,-€

Allergene: 4

Burger

Rindfleisch-Kürbis-Gorgonzola-Burger

Rindfleisch-Patty | gerösteter Kürbis | Gorgonzola | Sesam-Brötchen | Feigensenf | Röstkartoffeln **und/oder** Blattsalate

[②, gf-Option]

19,- € / 17,- €

Allergene: 1,8,12

Portobello-Kürbis-Burger

Portobello Champignon | gerösteter Kürbis | Sesam-Brötchen | Feigensenf | Röstkartoffeln **und/oder** Blattsalate

- einfach so

[vg]

15,50 € / 13,50 €

Allergene: 1,8,12

- mit Gorgonzola

17,- € / 15,- €

Allergene: 1,2,8,12

Bowls – unsere Schüsseln

Granola - Frühstücksbowl

Joghurt | Granola-Müsli | frische Früchte | Honig oder Agavensaft [vg-Option, gf] **7,50 €**
Allergene: (2),6

Kokos-Chia-Bowl

Kokos-Chia-Pudding | Beerenkompott | Früchte | Nüsse | Kokoschips [vg, gf] **9,50 €**
Allergene: 6

Rohkost- Bowl

Feldsalat | Rote Bete & Kürbis Spaghetti | Apfelspalten | Himbeerdressing | Goji-Nuss-Topping [vg, gf,RAW] **14,- €**
Allergene: 6,12

Ramen-Bowl

Hausgemachte Buchweizen Nudeln | Miso-Sesam-Fond | Gemüsestreifen & Pilze | Noriflocken | frischer Koriander
- Mit mariniertem Tofu [vg] **16,- €**
- Mit Roastbeef [②] **19,- €**
Allergene: 1,4,6,7,12

Herbst-Bowl

Geriebene Karotten | Radicchio | Gerösteter Kürbis, Mangold und Kirschtomaten | Linsen mit Tahin | Reis | herzhaftes Buchweizengranola [vg, gf] **17,- €**
Allergene: 4,6,12

Pickles & Wraps Bowl

Wraps mit Cashew-Fritter | Sweet Chili Sauce | hausgemachte Punjabi Gemüse-Pickle | Chutney | Gemüsechips [vg, gf-Option] **19,- €**
Allergene: 1,4,6,7,8,12

Eugens Klassiker & Burger

Spaghetti Tomatensauce

jeweils als kleine oder große Portion erhältlich

- einfach so [vg] **8,50 € / 10,50 €**
- mit Parmesan **9,50 € / 12,- €**

Allergene: 1,2,7

Gebratene Spaghetti Asiatisch

jeweils als kleine oder große Portion erhältlich

*Spaghetti | Tofu | Cashewnüsse | Gemüse |
Tamari-Ingwersauce | Sesamöl*

- einfach so [vg] **10,- € / 13,- €**
- mit Putenstreifen [①] **13,- € / 19,- €**

Allergene: 1,4,6,7,12

Rucola-Spinat-Ravioli

jeweils als kleine oder große Portion erhältlich

*Rucola-Spinat-Ravioli | Tomatensauce | gerösteter Kürbis |
hausgemachte Tapenade*

- einfach so [vg] **11,- € / 14,- €**
- mit Parmaschinken [①] **13,- € / 17,- €**

Allergene: 1,7

Dinkel-Kässpätzle

als kleine oder große Portion erhältlich

*Hausgemachte Dinkelspätzle | Tiroler Bergkäse | geschmälzte
Zwiebeln | Blattsalate*

12,50 € / 15,- €

Allergene: 1,2,3,8,12

Eugens Klassiker & Burger

Ziegenkäsesalat

Gratinierter Ziegenkäse | Honig-Mandelmasse | Salat |
Chutney

[gf] **13,- €**

Allergene: 2,6,8,12

Linsen-Räuchertofuburger

Hausgemachte Linsen-Patty | Sesambrötchen | Gurkenrelish |
Senf-Burgersauce | Tomate |
Röstkartoffeln **und/oder** Blattsalate

- einfach so [vg] **14,- € / 12,- €**

- mit Fetakäse **16,- € / 14,- €**

Allergene: 1,4,7,8,12

Rindfleischburger

Hausgemachte Rinderhack-Patty (200g) | Sesambrötchen |
Gurkenrelish | Senf-Burgersauce | Tomate |
Röstkartoffeln **und/oder** Blattsalate

- einfach so [①] **16,- € / 14,- €**

Allergene: 1,8,12

- mit Speck [①] **17,- € / 15,- €**

Allergene: 1,8,12

- als Cheeseburger [①] **17,- € / 15,- €**

Allergene: 1,2,8,12

- als Cheeseburger mit Speck [①] **17,50 € / 15,50 €**

Allergene: 1,2,8,12

- „Surf & Turf“ mit Bio-Garnelen [①,②] **22,- € / 20,- €**

Allergene: 1,2,8,12,10

Glutenfreie Option: statt Sesambrötchen ein glutenfreies
Brötchen

Süßes & zum Teilen

Jeweils ein Schälchen:

Oliven [vg, gf] 5,90€

Allergene: -

Hummous [vg, gf] 5,50€

Allergene: 12

Geröstete Erdnüsse [vg, gf] 3,90€

Allergene: 5

Dinkel-Röstzwiebel-Cracker [vg] 3,50€

Allergene: 1

**Petersilientapenade & getrocknete Tomaten
[vg, gf] 5,90€**

Allergene: -

Süßes & zum Teilen

Cafe Gourmande

Nach französischem Vorbild

Dreierlei süße Schmankerln mit einer Tasse Espresso

9,50 €

Allergene: variieren

Granola - Frühstücksbowl

Joghurt | Granola-Müsli | frische Früchte | Honig oder Agavensaft

[vg-Option, gf]

7,50 €

Allergene: (2),6

Kokos-Chia-Bowl

Kokos-Chia-Pudding | Beerenkompott | Früchte | Nüsse | Kokoschips

[vg, gf]

9,50 €

Allergene: 6

Kuchen & Torten

Ein Blick in unsere Kuchenvitrine lohnt sich immer – je nach Saison und Gusto unseres Patissiers, bieten wir eine wechselnde Auswahl von Kuchen und Torten...

Allergene variieren je nach Kuchen – zögern Sie nicht uns anzusprechen.

Ein Stück Kuchen 3,80 €

Ein Stück Torte 4,80 €

Portion Sahne extra 0,50€

Eiskarte

„Affogato“

1 Kugel Vanilleeis ertränkt in heißem Espresso

3,80 €

Lydischer Eiskult

2 Kugeln Vanilleeis, Eierlikör, Sahne, Kaffeepulver

6,20 €

„Wunderbecher für Kinder“

1 Kugel Vanilleeis, mit Schokolinsen

Sanfter Engel

1 Kugel Vanilleeis, kalter Orangensaft und Sahnehaube

5,80 €

Eis mit Rhabarbersaft

1 Kugel Vanilleeis, Rhabarbersaft und Sahnehaube

5,80 €

Kaffee und heiße Getränke

Espresso	2,50 €
Espresso macchiato	2,80 €
Espresso doppelt	3,80 €
“Affogato” (Espresso + Vanilleeis)	3,80 €
Cappuccino	3,50 €
Latte macchiato	3,80 €
Milchkaffee	3,80 €
Tasse Kaffee schwarz	2,90 €
Tasse Kaffee schwarz gross	4,10 €
Getreidekaffee	3,10 €
Malzkaffee	3,10 €
Optional als Milchkaffee	3,80 €
Chai Latte	3,80 €
Heiße Schokolade	3,70 €
Heiße Schokolade mit Sahne	3,90 €
Unsere Heißgetränke gerne auch mit:	
Mandelmilch	0,50 €
Sojamilch	0,30 €
laktosefreier Milch	0,30 €
entkoffeiniertem Kaffee	0,30 €

Unsere Teeauswahl

Heiß serviert in unseren Jumbotassen **3,80 €**

Assam Bherjan (Schwarzer Tee)
Feine Würze, lebhaft, weich und mild

Earl Grey Classic (Schwarzer Tee)
Der Klassiker, mit leichtem Bergamotte-Öl

Sencha Organic (Grüner Tee)
Vollmundig, sanft mit einer feinen Süße

Pai Mu Tan (Weißer Tee)
Mild, sanft und aromatisch

Pfefferminze

Verbena (Eisenkraut)

Beerenzauber (Früchteteer)

Rooibos-Vanille

Heisser Ingwer

WASSER UND SÄFTE

	0,2l	0,4l	1l
Tafelwasser still oder medium	2,10 €	3,20 €	5,30€
Hauseigener Apfelsaft	3,40 €	4,70 €	
Rhabarber-Trunk	3,40 €	4,80 €	
Orangensaft	3,40 €	4,80 €	
Johannisbeernektar	3,40 €	4,80 €	
Schorle vom hauseigenen Apfelsaft	3,10€	4,50 €	
Saft-Schorle (Rhabarber-, Orangen- oder Johnnisbeere)	3,30 €	4,70 €	

Limonaden- und Softgetränke

	0,33l	
NOW Black Cola		3,60 €
NOW Sunny Orange		3,60 €
Seezüngle Birne		3,60 €
Seezüngle Kirsche		3,60 €
Brisanti®Rot Apfel,Birne,Holunder		3,60 €
Brisanti®Grün Apfel,Birne, Zitronenverbene		3,60 €
Zisch Zitrone 0,2l / 0,4l		3,10 € / 4,50 €

Probieren Sie auch unsere hausgemachten Limonade oder Eistee

Eistee (Assam, Orange)		
Limnade (Ingwer-Zitrone)	0,2 l	3,40 €
	0,4 l	4,90 €

BIERE

Ruppaner Bio-Schimmele, Pils vom Fass **0,3 l** 3,50 €

Härlebier Landzüngle, Export vom Fass **0,3 l** 3,50 €

Härlebier Landzüngle, Export vom Fass **0,5 l** 4,20 €

Clemens Weissbier **0,5 l** 4,20 €

Lammsbräu Weizen, alkoholfrei **0,5 l** 4,20 €

Lammsbräu alkoholfrei **0,3 l** 3,60 €

Radlervom Export **0,3 l** 3,50 €

0,5 l 4,00 €

Weine, Weiß

Müller Thurgau, tr.	0,1l	3,00€
Weingut Vollmayer, (D) Hohentwiel	0,2l	5,60 €
Frisch, blumig mit Aprikosen, grüne Äpfel und zarte Kräuter.	0,5l	13,00 €
Grauburgunder QbA, tr.	0,1l	3,20 €
Weingut Zähringer, (D) Markgräflerland	0,2l	6,10 €
Zarter Duft von Blüten und Früchten Gehaltvoll kräftig. VEGAN	0,5l	14,50 €
Riesling -T- QbA, tr.	0,1l	3,60 €
Weingut Roemer kelter, (D) Mosel	0,2l	6,80 €
Klassischer Moselschoppen blumigem Riesling-Bukett.	0,5l	16,20 €
Solaris, tr.		
Weingut Haug, (D) Bayerischer Bodensee	0,1l	4,10 €
sehr fruchtig exotisch	0,2l	7,90 €
Aroma von Südfrüchten	0,75l	28.- €

Weine, Rosé

Spätburgunder Rosé QbA, tr.

Weingut Zähringer, (D) Markgräflerland	0,1l	3,20 €
Fruchtig-frische sommerlicher Rosé	0,2l	6,10 €
VEGAN	0,5l	14,50 €

Velue Rosé Cabernet (Demeter) tr.

Weingut Zillinger, (A) Steinthal	0,2l	8,30 €
fruchtig-würzig elegant leichtfüssig	0,75l	29,80 €

Weine, Rot

Spätburgunder QbA, tr.

Weingut Zähringer, (D) Markgräflerland	0,2l	6,10 €
Duft von dunklen Beeren frische Eleganz feine junge Gerbstoffnoten	0,5l	14,50 €
VEGAN		

Tempranillo – Petit Verdot, tr.

Dominio de Punctum, (S) La Mancha	0,2l	5,60 €
Rote Frucht Hauch von Schokolade und Kirsche.	0,5l	13,40 €

Der besondere rote vom See

- aus dem Barrique Fass -

Cabernet Cortis Qba, tr.

Weingut Haug, (D) Bayerischer Bodensee **0,75l 32 €**

würziger Geschmack nach grüner Paprika

leichter Pfeffernote | schwarze Johannisbeere

Weinschorle

Weiß oder Rot 0,2l 4,30 €

Sekt & Prickelndes

Bio Sprizz mit Prosecco 0,2 l 5,60 €

Hugo mit Prosecco 0,2 l 5,60 €

„Rosi“ Prosecco mit Rosenblütensirup 0,2 l 5,60 €

Prickeler–Perlwein 0,1l 3,90 €

Weingut Zähringer, (D) Markgräflerland **0,75l 26,00 €**

VEGAN

Crémant Baden Brut

Weingut Zähringer, (D)

Deutlich spürbare elegante Fruchtsäure

Zitrusaromen, sehr trocken, **0,75l 48,00 €**

Hochprozentiges

Grappa	2cl	4,50 €
Autori della Grappa	2cl	5,50 €
Williams-Birne	2cl	4,90 €
Kirschwasser	2cl	4,50 €
Zwetschgenwasser	2cl	4,50 €
Trester	2cl	5,50 €
Pastis (Janot)	2cl	4,50 €
Ouzo (Avra)	2cl	4,50 €
Limoncello (Biostilla)	2cl	4,50 €
Cognac (Guy Pinard & Fils)	2cl	4,90 €
Scotch Whisky (Highland Harvest)	2cl	5,90 €