

# SÜSS

<b>PASTEIS DE NATA</b>	<b>2,50</b>
Traditionsgebäck aus Portugal, täglich frisch um 10:00 und um 16:00	
<b>HAUSGEMACHTE BRIOCHE MIT ROSINEN</b>	<b>2,50</b>
wahlweise mit hausgemachter Marmelade oder Schokolade	
<b>AVOCADO IM GLAS</b>	<b>4,90</b>
Geröstetes Granola, Kardamomjoghurt und Avocado im Glas	
<b>BIRCHER MÜSLI</b>	<b>4,90</b>
<b>BANANENBROT</b>	<b>4,50</b>
mit Honig-Zimt-Butter & Marmelade	
<b>SELBSTGEMACHTE KUCHEN AUS UNSERER VITRINE</b>	<b>3,90</b>
<b>GANZE KUCHEN AUF VORBESTELLUNG</b>	<b>50,00</b>
<b>SHORT BREAK</b>	<b>7,00</b>
Pasteis & White Port 10 Years (5cl)	

Alle Preise in Euro, inkl. MwSt.

Bei Fragen zu Inhaltsstoffen und Allergenen können Sie sich gerne an unser Servicepersonal wenden.

## STEREO CAFE

Residenzstraße 25 / 1. Stock, München  
089 24210143 hallo@stereo-cafe.de

No reservations! No credit cards!

Montag – Samstag, 10 – 20 Uhr  
geschlossene Veranstaltungen ab 20 Uhr möglich  
[www.stereo-cafe.de](http://www.stereo-cafe.de)



Wir servieren auf Porzellan von Rosenthal München im Schäfflerhof  
[www.rosenthal.de](http://www.rosenthal.de) oder besuchen Sie uns auf Facebook: Rosenthal München



## SALATE

---

### ASIATISCHER RINDFLEISCHSALAT 14,50

rosa gebratenes Roastbeef, Salat, Gurke, Rettich, Karotten, Koriander, Sesam

---

### QUINOA MIT MELONE

Bio-Quinoa tricolore, Melonen, Thai-Basilikum, Koriander, Lemon-Dressing, Chili

- mit Garnelen in Orangen-Rum-Sauce (8/12, 4 Stück) 18,00
  - mit Maispouardenbrust Piri Piri 17,50
  - gegrilltem Lachs 18,00
  - mit Büffelmozzarella 16,50
- 

### STEREO SALAT 9,50

Babyleaf, Lollo Bianco, Lollo Rosso, Spinat, Gurke, Rettich, Karotten, Rote Bete, Croutons, Kerne, Sprossen, Dressing nach Wahl

---

### CHOOSE YOUR TOPPING

- mit TRICANA Tuna & Ei 16,50
  - mit rosa Roastbeef & hausgemachter Remoulade 17,00
  - mit Maispouardenbrust Piri Piri 17,50
  - mit Büffelmozzarella 16,50
  - mit Conserveira de Lisboa Cans 16,50
  - mit gegrilltem Lachs 18,00
  - mit Garnelen in Orangen-Rum-Sauce (8/12, 4 Stück) 18,00
- 

### CHOOSE YOUR DRESSING

**STEREO:** Essig & Öl, Sardellen & Kapern, grober Senf, Salz, Pfeffer

**DOLBY:** Geröstete Sonnenblumenkerne, Ingwer, Senf, Zitrone, Agave, Sesamöl, weißer Sesam, Chili, Limette, Reissessig, Sojasauce

**LEMON:** Zitrone, Zitronengras, Ingwer, Chili, Senf, Öl, Sojasauce, Rohrohrzucker

---

## SALZIG/BURGER

---

### AVOCADO AUF 4-GRAIN BREAD (VEGAN) 9,50

getoastetes 4-Grain Bread, Avocado, Limette, Sesamöl, Chilliflakes, Sprossen, Salat

---

### TUNA TRAMEZZINI 7,90

TRICANA Thunfisch, Gurke, Rettich, Ei, Remoulade, Chili

---

### SCHINKEN KÄSE TOAST 5,50

gegrillt, mit Sauce Americaine

---

---

### FOCACCINE MIT ZIEGENKÄSE 12,50

Hausgemachte Focaccine, Ziegenkäse, Aubergine, Zucchini, Tomate, karamalisierte Walnüsse, Salat

---

### SCHWEINEBRATEN IN FOCACCINE 12,50

Hausgemachte Focaccine, heimisches Spanferkel (dünn geschnitten), Aioli, Zwiebelmarmelade, Gurke, Rettich

---

### ROASTBEEFBURGER 12,50

Hausgemachtes Curcumbrot, rosa Roastbeef, Gurke, Rettich, Remoulade, Salat

---

---

### CONSERVEIRA DE LISBOA – FISH IN CANS 12,50

Mit gegrilltem Sauerteigbrot, Gremolata, Frühlingszwiebeln, Salzbutter

---

### LACHS TATAR 14,50

Avocado, Lachs, Rettich, Gurke, Karotte, Sprossen, Sesam, Zitrone & Teriyaki

---

Alle Zutaten wählen wir nach Regionalität und bester Qualität aus.

Wir verwenden Demeter-Eier vom Bicklhof, Bio-Frischmilch von Andechser mit 3,8%, Brot von der Brotmanufaktur Schmidt und Fisch aus nachhaltiger Fischerei. Auch unsere Kuchen machen wir selbst. Sie werden frisch, garantiert mit viel Liebe und in Handarbeit zubereitet.