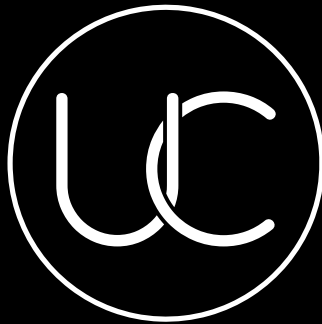




UNI CAFÉ

COFFEE

Kaffee

	einfach	doppelt
Espresso	1,90	2,90
Tasse Kaffee	2,70	3,90
Cappuccino	3,60	4,90
Flat White	4,40	
Latte Macchiato	3,90	5,90
Pumpkin Spice Latte	4,90	
Biscoff Latte	4,90	
Milchkaffee		3,90
Nutella Latte	4,90	
Heiße Schokolade	3,90	
Marshmallow Schokolade	4,50	
Chai Latte Zimt	4,50	5,90
Dirty Chai Latte	4,90	
Mit einem Shot Espresso		
Matcha Latte	4,90	

[Alles auch mit Hafermilch (+ 0,40) oder laktosefreier Milch]

Tee

Frischer Minztee	3,90
Frischer Ingwertee mit Honig	4,40
OMI Ingwertee mit frischem O-Saft & Minze	4,80
Glas Tee vom Tee Gschwendner	3,50
Darjeeling First Flush Bio // Earl Grey // China Mao Feng Bio //	
Früchtetee // Gourmet Kräutertee // Rooibos Sahne Caramel //	
Gebrannte Mandel	

Winter Specials

Hausgemachter Glühwein	3,90
Weiß oder Rot	
oder in der 1l Kanne zum teilen	15,60
Hot Aperol	4,90
Heißer Apfel-Zimt-Whiskey	5,90
Mandarine-Zimt-Punsch	4,90
Alkoholfrei	
Schwarzwälder-Kirsch-Schoki	5,40
Heiße Schokolade mit Kirschkompott, Sahne & Schokostreuseln	
Ingwer Shot	2,90

COLD

Homemade Lemonade

0.5l 5,90

Himbeer² // Birne-Rosmarin² // Zitrone-Ingwer //
Maracuja² // Holunder-Limette-Minze²

Winter Special: Mandarine-Zimt

Homemade Zero Lemonade

0.5l 5,90

Johannisbeer-Zitrone² // Brombeere-Traube-Lavendel²

Homemade Ictea

0.5l 5,90

Pfirsich // Kirsch-Minze

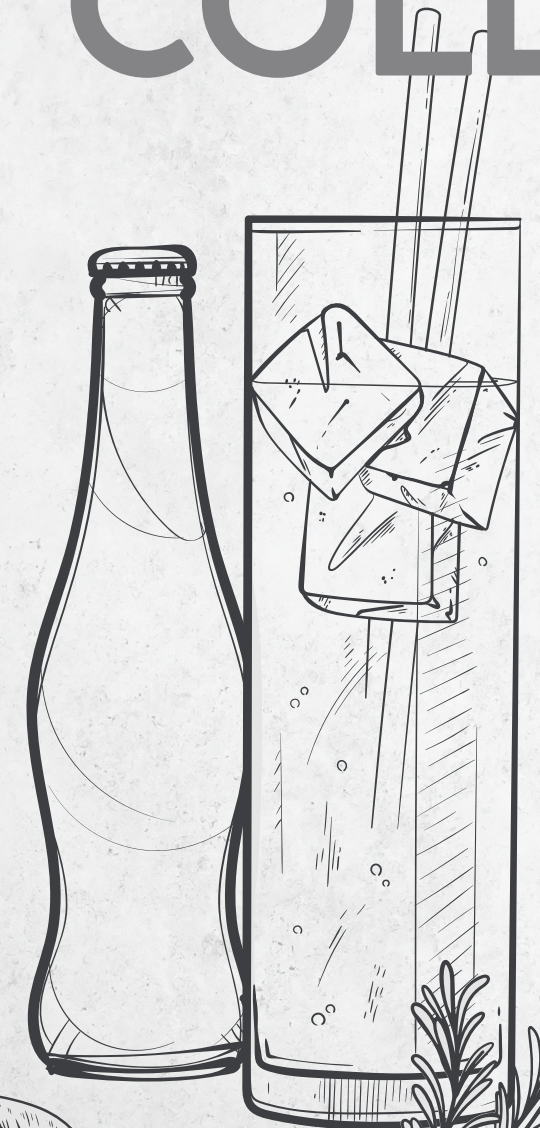
Infused Water

0.5l 3,90

Limette // Gurke-Minze // Beere-Thymian //
Zitrone-Minze // Orange-Zitrone //
Orange-Rosmarin // Ingwer-Limette

Standards

Viva con Agua laut // leise	0.33l 3,00	0.75l 6,00
fritz-kola ^{1,2} , Super Zero ^{1,2,9} , Misch Masch ^{1,2}	0.33l 3,90	
Red Bull ^{1,2,14}	0.25l 4,50	
Frischer O-Saft	0.3l 4,90	
Schorle	0.2l 2,90	0.4l 3,90
Apfel // Maracuja // Rhabarber // Johannisbeer // Pfirsich // Kirsch		



HOPFEN & TRAUBE

Bier

FRISCH GEZAPFT		
Distelhäuser Pils	0.4l	4,20
Grüner Helles	0.4l	4,40
Distelhäuser Kellerbier	0.5l	4,90
Radler	0.4l	4,20
Distelhäuser Hefeweizen	0.5l	4,90
Colaweizen	0.5l	4,90
 GUINNESS	0.5l	5,90

AUS DER FLASCHE

Distelhäuser Landbier	0.5l	4,90
Alkoholfreies Weißbier	0.5l	4,60
Jever Fun alkoholfrei	0.33l	3,90



Weißwein aus Franken

Silvaner	0.2l	4,60
2025 // Erlabrunn // trocken		
Bacchus	0.2l	4,60
2025 // Erlabrunn // halbtrocken		
Rotling	0.2l	4,60
2025 // Erlabrunn // halbtrocken		
Sauvignon Blanc		
2025 // Gössenheim // trocken		
0.1l	3,50	0.2l 6,50
0.75l	19,50	

Scheurebe		
2025 // Erlabrunn // trocken		
0.1l	3,20	0.2l 5,60
0.75l	18,90	

Riesling Stahlnagel		
2021 // Dettelbach // trocken		
0.1l	3,90	0.2l 6,90
0.75l	20,90	

Weißer Burgunder		
2021 // Randersacker // trocken		
0.1l	3,50	0.2l 6,00
0.75l	18,00	

Silvaner Spätlese im Bocksbeutel	0.75l	18,90
2025 // Erlabrunner Weinsteig // trocken		

Weißweinschorle	0.3l	3,90
-----------------	------	------

Rotwein

Primitivo	0.2l	5,90
2024 // Italien // DOC // trocken		
Spätburgunder Spätlese	0.2l	5,90
2022 // Thüngersheimer Scharlachberg // trocken		

APERITIF

Winzersecco	0.1l	3,90	Fl 17,90
Secco Schorle			4,60
Aperol Sprizz			6,90
Lillet Wild Berry			7,90
Sarti Sprizz			7,90
Maracuja Sprizz			6,90
Dark Berry-Rosmarin Sprizz			6,90
Apple-Pie Sprizz	NEU		7,90
Crodino Sprizz	virgin		6,90

Winter Special:			
Mandarine-Zimt Sprizz			7,90
Mit hausgemachtem Mandarinenpüree			

Snack & Share

Obatzda, Oliven,
Salzstangen & Chips

7,90

IN GUTER GESELLSCHAFT*

1 Liter Aperol Sprizz
In der Glaskaraffe

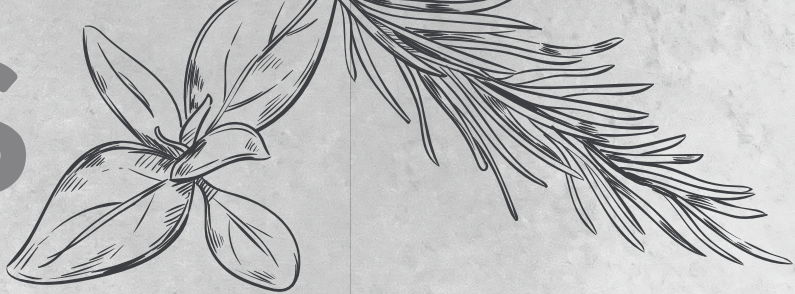
25,90

* auch für alle
anderen Sprizze
möglich



Karaffe &
Snack
31,90

LONGDRINKS



Classic

Espresso Martini	8,90
Kahlua, Wodka, Espresso	
Kiew Mule	7,90
Wodka, Gurke, Limette, Ginger Beer	
London Mule	7,90
Gin, Gurke, Limette, Ginger Beer	
Disco Schorle	8,90
Wodka, Red Bull, Prosecco	
Old Fashioned	7,50
Maker's Mark, Würfelzucker, Bitter	
Negroni	7,50
Gin, Campari, Red Martini	

Fruity

Pornstar Martini	8,90
Wodka, Maracuja, Vanille, Secco	
Himbeer-Mojito	8,90
Havanna Club, Beeren, Limette, Minze, Rohrohrzucker	
Winter Special: Smoky Tangerine	7,50
Hausgemachtes Mandarinenpüree, fränkischer Haselnusslikör, Bourbon	

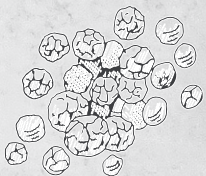


Sour

Whiskey Sour	6,90
Maker's Mark, Zitrone, Rohrzuckersirup	
Aperol Sour	6,90
Aperol, Zitrone, Rohrzuckersirup	
Sarti Sour	7,90
Sarti, Zitrone, Rohrzuckersirup	

Gin Tonic

Mit Thomas Henry Tonic ³	
Gurke, Limette, Zitrone, etc. nach Wunsch!	
Gordon's Tonic	7,90
Tanqueray Tonic	8,90
Malfy Tonic	8,90
Hendrick's Tonic	9,90
Monkey 47 Tonic	10,90



BARTENDER'S CHOICE*

Monatlich wechselnder Special Drink,
persönlich von unseren Barkeepern empfohlen

* nur solange der
Vorrat reicht!

Whiskey

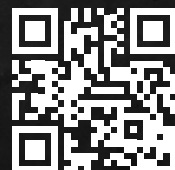
Maker's Mark	2cl	3,50
Kentucky Straight Bourbon	2cl	3,90
Jameson Irish Whiskey	2cl	5,90
Dalwhinnie Highland Scotch	2cl	6,90
Caol Ila Isle of Islay Scotch	2cl	6,90
Ensō Japanischer Whiskey	2cl	6,90

Irish Car Bomb

Guinness, Whiskey,
Baileys 6,90



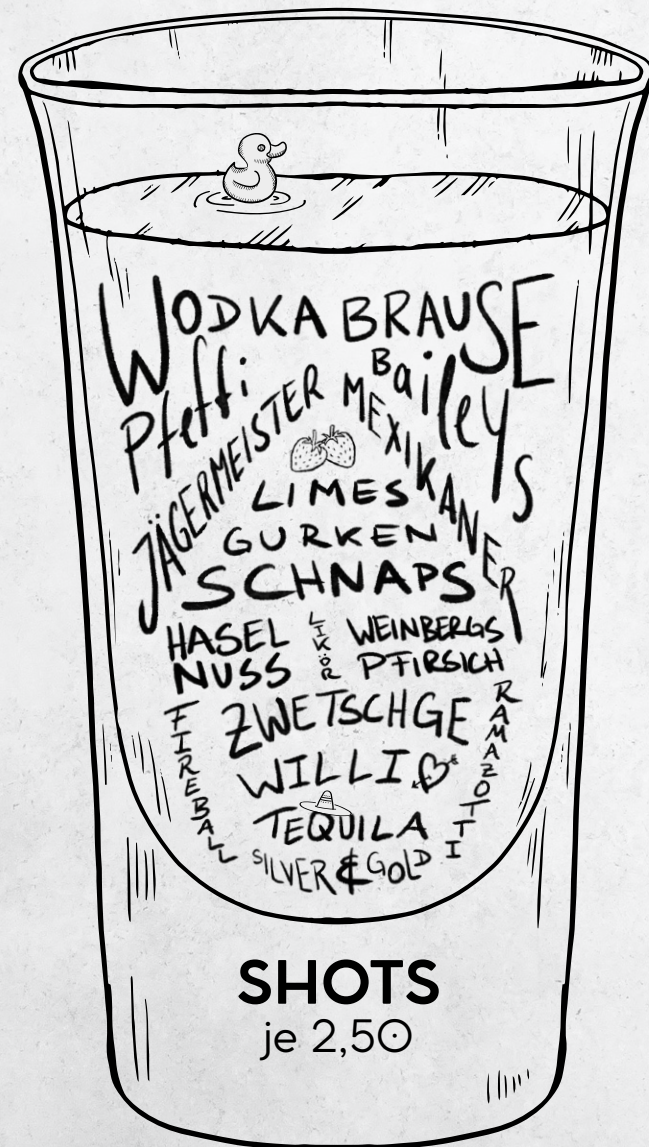
So geht's >>



Virgin

VirGIN Fizz	8,90
Tanqueray 0,0%, Zitrone, Rohrzuckersirup	
Crodino Sour	7,90
Crodino, Zitrone, Rohrzuckersirup, Johannisbeersaft	
Tanqueray O.O Tonic	8,90
mit Thomas Henry Tonic	

DRINKS



FRÜHSTÜCK

Montag – Freitag bis 12:00 Uhr
Samstag & Sonntag bis 13:00 Uhr

Romanistik

Kleiner griechischer Joghurt mit Sauerkirsch-kompott, Granola & Honig, Croissant und Nutella 6,90

Kunstgeschichte

Warmer Apple Pie Porridge, veganes Quinoa-Dinkel-Croissant & Marmelade 7,90

Philosophie

Kartoffelrösti mit Tomaten-Avocado-Salat, veganer Aufschnitt, Hummus & Ciabatta 8,90

Maschinenbau

Gouda, Serranoschinken¹², Marmelade, Butter, Croissant & Krustenspitz 7,90

Biologie

Tomaten-Mozzarella-Salat, Gouda, Frischkäse, Marmelade, Ciabatta & Croissant 7,90

Sozialpädagogik

Warmer Apple Pie Porridge, Hummus mit Gemüsesticks, Kartoffelrösti mit Tomaten-Avocado-Salat, veganer Aufschnitt, Marmelade, Quinoa-Dinkel-Croissant & Krustenspitz 14,90 Für zwei 27,90

BWL

Tomaten-Mozzarella-Salat, Serranoschinken¹², Spianata Salami¹², Frischkäse, Gouda, Nutella, Butter, Marmelade & Brotkorb, dazu griechischer Joghurt mit Sauerkirschkompott & Granola

Auch als VWL

mit **veganem** Aufschnitt erhältlich 15,90 Für zwei 29,90

Landesgeschichte

Paar Weißwürste¹² mit Laugenbrezel, Butter & süßem Senf 9,90

Nautik

Kartoffelröstis, Räucherlachs, Gurke, Meerrettich & frischer Kren 11,90

Apple Pie Porridge

Warmer Hafermilch-Porridge mit Äpfeln, Zimt, Ahornsirup & gerösteten Mandeln 7,90

Morning Bowl

Griechischer Joghurt, hausgemachtes Apfel-Zimt-Kompott, Granola, frische Banane, gekochte Kirschen, Leinsamen, karamellisierte Walnüsse & Honig 9,90

Rührei oder Spiegelei

Aus drei Freilandeiern – mit Ciabatta & Butter, dazu ...

Schnittlauch & Kresse	7,90
Tomatenwürfel & Mozzarella	7,90
Ziegenfrischkäse, Frühlingszwiebeln & Thymian	8,90
Serranoschinken ¹² & Gouda	8,90
kross gebratener Bacon ¹²	8,90

Wie wär's mit ...

Rührei aus 2 Freiland-Eiern zu deinem Frühstück dazu	4,90
Frischer O-Saft 0,3l	4,90
Winzersecco 0,1l	3,90



BAGELS

[gibt's den ganzen Tag]



Bacon & Egg Bagel

Laugenbagel, Frischkäse, Salat, Tomate, Spiegelei, krosser Bacon¹²

Egg & Cheese Bagel

Laugenbagel, Frischkäse, Tomate, Salat, Spiegelei, geschmolzener Gouda

Bayerischer Bagel

Laugenbagel, Leberkäse, Spiegelei, frischer Blattspinat, süßer Senf

Mediterraner Bagel

Körnerbagel, Hummus, gegrillte Aubergine, getrocknete Tomaten, Avocado, Rucola



Avocado & Egg Bagel

Körnerbagel, Avocadocreme, Rucola, Tomate, Spiegelei

Ziegenfrischkäse Bagel

Körnerbagel, Ziegenfrischkäse, Honig, Thymian, frischer Blattspinat, Spiegelei

Lachs Bagel

Körnerbagel, Frischkäse, Räucherlachs, Gurke, Meerrettich, Salat

je 8,90

FRISCH GEBACKENE WAFFELN

* oder vegane
Pancakes

Mit ...

Zucker & Zimt 7,90

Puderzucker 7,90

Banane & Nutella 8,90

hausgemachtem Apfel-Zimt-Kompott &
karamellisierten Walnüssen 8,90

eingekochten Kirschen, Nutella,
Sahne & Schokostreuseln 9,90

Spekulatiuscreme, Biscoffcrunch &
gerösteten Mandeln 9,90

SÜSSES



Kuchen

Wir haben jeden Tag eine große
Auswahl an hausgemachtem Kuchen.

Schaut euch gerne die Vitrine an!



FOOD

[Montag – Freitag ab 12:15 Uhr
Samstag & Sonntag ab 13:15 Uhr]



SALATE

BUNTE BLATTSALATE DER SAISON MIT
KRESSE, KERNEN & BROT

Bachelor

Knusprig panierte Hähnchenbrust, Gurken,
Kirschtomaten, Paprika, Parmesan 12,90

Auch mit veganem crunchy Chicken möglich

Diplom

Falafel, Avocado, Paprika, Gurken,
Kirschtomaten, Hummus 12,90

Zwischenprüfung

Kleiner bunter Salat, frisches Gemüse 6,90

BOWLS

Super Bowl

Jasminreis, crunchy Chicken, Spiegelei, Paprika,
Avocado-Tomaten-Salsa, Edamame, frischer
Blattspinat, Sriracha-Mayo-Topping 14,90

Pumpkin Bowl

Jasminreis, gebackener Kürbis, Edamame, Rucola,
veganes crunchy Chicken, Kirschtomaten, Walnüsse,
Ahornsirup-Senf-Topping 14,90

FLAMMKUCHEN

HANDGEMACHT VON UNSERER
BÄCKEREI GEHROLD

Der Originale

Schmand, Schinkenwürfel¹²,
Frühlingszwiebeln 7,90

Der mit Burrata

Schmand, Kirschtomaten, Rucola,
Burrata, Feigen-Balsamico 10,90

Der mit Kürbis

Schmand, gebackener Kürbis,
Ziegenfrischkäse, Walnüsse, Honig 7,90

Der Vegane

Tomatensugo, marinierte Aubergine,
getrocknete Tomaten, geröstete
Sonnenblumenkerne, Rucola 9,90

Der mit Fisch

Schmand, Lachs, Schnittlauch 10,90



REGULAR

Homestyle Fries

Mit zwei geilen, hausgemachten Dips 6,90

Potato Wedges

Mit hausgemachter Zitronen-Schnittlauch-Mayo 6,90



FRITTEN

[Montag – Freitag ab 12:15 Uhr
Samstag & Sonntag ab 13:15 Uhr]

LOADED FRIES

Chili-Cheese

Chili-Cheese-Soße & Jalapeños 8,90

Tricolore

Avocadocreme,
Tomatenwürfel & Sauerrahm 8,90

Ruhrpott Spezial

Hausgemachte Currysoße,
vegane Mayo & Röstzwiebeln 8,90

Forest Fries

Champignonrahm, Parmesan &
Frühlingszwiebeln 8,90

Vegan Daddy

Avocadocreme, veganes crunchy Chicken,
Tomatenwürfel & Chilimayo 8,90

Spicy Chicken

Fried Chicken, Chilimayo,
Sauerrahm & Frühlingszwiebeln 9,90

BBQ Style

Pulled Pork, Barbecuesoße &
Röstzwiebeln 9,90

FOOD

Montag — Freitag ab 12:15 Uhr
Samstag & Sonntag ab 13:15 Uhr

AUS DEM KOCHTOPF

Hausgemachte Kürbissuppe

Mit Kokosmilch, Kürbiskernöl,
Kürbiskernen, & Brot

6,90

Gebratene Semmelknödel

Hausgemacht, mit Champignonrahm &
Preiselbeeren

12,90

Kürbis-Burrata-Pasta

Tagliatelle in fruchtiger Tomatensoße, mit
gebackenem Kürbis, Burrata & Basilikum

14,90

Linsen Dal

Mit Kokosmilch, Tomate & frisch
gebackenem Naan-Brot

10,90

Käsespätzle

Mit Röstzwiebeln & Salat

12,90

Pulled Pork Burger

Im Briochebun, mit Coleslaw, Gurken, roten Zwiebeln &
Barbecuesoße, dazu Potato Wedges &
hausgemachte Zitronen-Schnittlauch-Mayo

13,90

Vegan Crunchy Chicken Burger

Im Briochebun, mit veganem crunchy Chicken, Gurke,
Tomate, Zwiebeln, Salat, Avocadocreme & vegane
Mayo, dazu Potato Wedges & hausgemachte
Zitronen-Schnittlauch-Mayo

13,90

Creamy Cheese Pasta

Maccharoni in cremiger Käsesoße,
mit gebratenen Kirschtomaten,
Frühlingszwiebeln & Pankocrunch

13,90

Currywurst mit Pommes

Riesenbockwurst mit
hausgemachter Currysoße

11,90

Schnitzel Wiener Art

Mit Pommes & Salat

15,90

Snack & Share

Obatzda, Oliven,
Salztangen & Chips

7,90



ENGLISH MENU? THIS WAY!



Wöchentlich wechselnde,
saisonale & regionale Gerichte
sowie Getränkespecials
findet ihr auf unserer
WÖCHENKARTE

 vegetarisch

 vegan

Zusatzstoffe

1: koffeinhaltig | 2: mit Farbstoff | 3: chininhaltig
4: konserviert | 5: mit Geschmacksverstärker
6: geschwefelt | 7: geschwärzt | 8: mit Phosphat
9: enthält eine Phenylalaninquelle
10: mit Süßungs-mitteln | 12: mit Antioxidationsmittel
13: gewachst | 14: taurinhaltig
Allergenliste beim Service erhältlich.



UNI CAFÉ • Neubastr. 2, 97070 Würzburg

0931 454 672 92  uni_cafe_wuerzburg