



TAGESCAFÈ

online reservieren & To-Go bestellen
www.puracosmos.com/studio

FOLLOW US @pura_studio_breitbrunn

WE MADE YOU BREAKFAST, HONEY.

ÖFFNUNGSZEITEN

MO - SO 09:00 - 17:00
Donnerstag, Freitag Ruhetag

STUDIO EVENTS

PLATTER BRUNCH
Jeden 1. Sonntag im Monat

COME TOGETHER
Zwei Mal im Monat am Donnerstag Abend

Mehr Infos erfährst Du durch unser Personal oder online.

Gstadter Str. 1 | 83254 Breitbrunn | 08054 9085435 | studio@puracosmos.com



STUDIO BREAKFAST SPECIALS

bis 14:00

FRÜHSTÜCKSBURGER

Bio Dinkel-Burgerbun, Avocado, Onsen-Ei, demeter Salat, Tomate, fermentierte Zwiebel, Misomajo & Sprossen ^{A/C/F/N}
wahlweise Vacon ^{F/M} + 1.50

8.90

STUDIO RÜHREI

3 Bio Eier, Guacamole, Tomatensalsa, frische Kräuter, Radieschensprossen, gerösteter Sesam & geröstetes Bio Bauernbrot ^{A/C/G/N}
wahlweise Vacon ^{F/M} + 1.50

10.90

STUDIO SCRAMBLE ●

Kurkuma Tofu Scramble, Guacamole, Tomatensalsa, frische Kräuter, Radieschensprossen, gerösteter Sesam & geröstetes Bio Bauernbrot ^{A/F/N}
wahlweise Vacon ^{F/M} + 1.50

10.90

SHAKSHUKA (●)

- israelische Köstlichkeit -
Paprika, Tomaten, Zwiebeln, Chilli, Bio Ei, orientalische Gewürze, frische Kräuter, Feta & geröstetes Bio Bauernbrot mit Hummus ^{A/C/G/N}

10.90

FLUFFY PANCAKES ●

Dinkel Pancakes, saisonales Fruchtpüree, Kokosjoghurt ^{A/F/H}

9.90

BREAKFAST TAPAS

nice to try

HÄPPCHEN

Hummus & Pita 4.50

Guacamole & Pita 4.50

Rote Beete Bio Ei 2.00

1/2 Avocado mit Sesam & Limette 2.50

saisonale Früchte 4.50

STUDIO BROTE

bis 14:00

GERÖSTETE SCHEIBE BIO
BAUERNBROT BELEGT MIT...

AVOCADO BROT	Frischkäse, demeter Salat, Avocado, gerösteter Sesam & Meersalzflocken ^{A/G/N}	5.90
HUMMUS BROT ●	Hummus, demeter Salat, gegrilltes Gemüse & gerösteter Sesam ^{A/N}	5.90
STUDIO MAX	Frischkäse, demeter Salat, Avocado, Bio Speigelei, Vacon (vegane Bacon), gerösteter Sesam & Meersalzflocken ^{A/C/F/G/M/N}	9.90
ORIENT EXPRESS ●	Hummus, demeter Salat, gegrilltes Gemüse & Tomate, pink Onions, Granatapfelkerne, frische Minze, Cashews & gerösteter Sesam ^{A/H/N}	9.90
BERG ZIEGE	Frischkäse, demeter Salat, Avocado, karamellierter Ziegenkäse, Walnüsse, Cranberries, gerösteter Sesam & Meersalzflocken ^{A/G/H/N}	9.90
EXTRA ON TOP	Onsen Ei ^C	+ 2.00
	Vacon ^{F/M} ●	+ 1.50

SMOOTHIE BOWLS

bis 16:00

MIT HAUSGEMACHTEM GRANOLA

GRANOLA BOWL ●▶	Kokos Joghurt, Granola, frische Früchte, Kokoschips, gepuffter Amaranth, Gojibeeren, Cranberries, Kakaonips ^H	7.90
GREEN POWER BOWL ●▶	grüner Smoothie, Granola, frische Früchte, Kokoschips, gepuffter Amaranth, Gojibeeren, Cranberries, Nüsse, Kakaonips, Mandelmus ^H	9.90
AÇAÍ BOWL ●▶	Açaí Smoothie, Granola, frische Früchte, Kokoschips, gepuffter Amaranth, Gojibeeren, Cranberries, Nüsse, Kakaonips, Mandelmus ^H	9.90

● VEGAN
▶ GLUTENFREI

ALLE PREISE IN €

TIME FOR LUNCH

11:30 - 14:00

BOWLS WAHLWEISE MIT SALAT ALS BASE

MARRAKESCH DELIGHT
BOWL ●▶

Couscous, fermentierte Zwiebeln,
Grillgemüse, Kichererbsensalat, Falafel,
Cashew-Jalapeño-Creme, frischer Koriander,
Dukkah & Joghurt-Zitronen-Aioli ^{E/F/H/N}

15.90

STUDIO
POKE **BOWL (●)▶**

Crispy Tofu im Pankomantel auf Sushireis,
Edamame, Rotkraut, Avocado, demeter Salat,
fermentierter Radi, Mango-Mirin-Dressing &
gerösteter Sesam ^{A/F/N}

14.90

SÜSSKARTOFFEL
POMMES ●▶

mit Guacamole

6.90

SUPERCRUNCH
POMMES ●▶

mit Ketchup

4.50

AFTERNOON SNACK

14:00 - 16:00

AVOCADO**BROT**

Frischkäse, demeter Salat, Avocado,
gerösteter Sesam & Meersalzflocken ^{A/G/N}

5.90

HUMMUS**BROT ●**

Hummus, demeter Salat, gegrilltes Gemüse &
gerösteter Sesam ^{A/H/N}

5.90

SÜSSKARTOFFEL
POMMES ●▶

mit Guacamole

6.90

SUPERCRUNCH
POMMES ●▶

mit Ketchup

4.50

● VEGAN
▶ GLUTENFREI

ALLE PREISE IN €

STUDIO SMOOTHIES

PURAPOWER	Banane, Apfel, Spinat, veganes Protein,	0,33l	4.90
	Agave, Mandelmilch ^H	0,56l	6.90
STUDIOMIX	Banane, Apfel, Himbeeren, Rote Beete,	0,33l	4.90
	Mandelmilch ^H	0,56l	6.90

SAFTBAR	frisch gepresst	0,33l	3.80
	Apfel-Karotte-Ingwer Birne-Apfel-Fenchel	0,56l	6.10

LIMONADE	homemade	0,36l	3.90
	Himbeer-Rosmarien Zitrone-Rosmarin-Ingwer		

HOT INFUSED	fresh ingredients & free refill	0,4l	5.90
	Zitrone-Minze-Ingwer Birne-Salbei-Honig		

WARMING HOT	homemade		
	GOLDEN MILK ●	0,36l	4.90
	CHAI LATTE ●	0,36l	4.90
	PUMPKIN SPICED LATTE ●	0,36l	4.90

chocolate			
HEISSE SCHOKOLADE (●)	small	2.90	
	big	4.40	

DRINKS

***mit jeder Flasche/Tasse unterstützt du ein soziales Projekt**

ALKOHLFREI

AQUA MONACO BIO MINERALWASSER*
still | spritzig 0,75l 6.10

AQUA MONACO ORGANIC SODA POPS*
Rhabarber Ingwer | Gurke Minze | Apfel Birne 0,33l 3.90

LEMONAID*
Limette | Maracuja | Blutorange | Ingwer 0,33l 3.90

COMMUNITY COLA* 0,33l 3.90

BIER

HOPF ALKOHOLFREIES WEISSBIER 0,50 3.90

LAMMSBRÄU BIO ALKOHOLREI HELLES 0,33 3.90

WILDBRÄU GRAFINGER NATURRADLER 0,50l 3.90

HOPF WEISSBIER 0,50l 3.90

TEGERNSEEER HELLES 0,50l 3.90

HOMEMADE SPRITZ

Himbeer-Rosmarin-Sirup, Prosecco & Soda 6.90

APEROL SPRITZ

Aperol, Prosecco, Orange & Soda 6.90

PROSECCO

BERTOLDI PINOT ROSÈ
Italien 0,10l 4.90

WEISSWEIN

WEINSCHORLE 0,20l 4.90
0,50l 7.90

PURA HAUSWEIN 0,20l 4.90
Österreich / 2018 / trocken 0,50l 7.90



Third wave coffee.
100% Arabica.
Aus eigener Röstung.
Nachhaltig.
Transparent.

Follow the magic flavour & drink coffee from a different cosmos!
 All unsere Röstungen bekommst du auch für Zuhause.
 Lass dich gerne von unserem Service / Barista beraten.

ESPRESSO	solo	2.30
	doppio	3.40
FLAT WHITE		4.10
CAPPUCCINO	small	3.40
	big	4.20
LATTE MACCHIATO	small	4.20
	big	5.10
MAROCCHINO		4.90
ESPRESSO AFFOGATO		4.90
AMERICANO	small	3.40
	big	3.90
HANDBREWED FILTERCOFFEE	250ml	4.90
Sirius oder Mizar 15 Minuten Wartezeit	400ml	6.20
OATLY BARISTA HAFERMILCH •		+ 0.50

FÜR DICH LIEBER KEIN KOFFEIN? TRY OUR NEW DECAF!

CHARITEA

free refill 4.50

Masala Chai | Arabian Mint | Wild Fruit | Good Morning |
 Good Night | Ginger Lemon | Mate Boost | Detox | Oriental
 Nights | African Summer | Green Himalaya | Happy Belly

**FEEL
GOOD
FOOD**



SINCE 2015

PURE LOVE, **PEOPLE.**

Für uns ist das Studio ein kulinarischer Kreativraum. Immer in Bewegung. Immer anders. Ein Treffpunkt für alle Freunde des guten Geschmacks. Wir möchten Menschen am Tisch vereinen und ihnen neue kulinarische Geschichten erzählen. Geschichten über unsere Liebe für guten Geschmack, die große weite Welt da draußen und unsere Wertschätzung für beste regionale und ökologisch nachhaltige Zutaten. Hand- und hausgemachtes Feelgood Food für den Chiemgau.

RESPECTFUL NATURAL FUSION.

IT'S ALL **NATURAL, BABY.**

Die Pura Küche setzt auf das Beste aus der Region: biologischer Anbau, nachhaltige Produktionsprozesse und der Anspruch an höchste Qualität.

UNSERE **PARTNER & LIEFERANTEN**

NACHHALTIGE VERPACKUNG
OBST & GEMÜSE

Greenbox
Demeter Gärtnerei Jolling
Demeter Hofladen Nitzinger
Früchte Lermer

BROTE & BURGER BUNS

Stumhofer

EIER

Jim & Joe

COOKIES

Biohof Eser

TRÜFFEL

Knusperreich - Ofenfrische Bio Cookies

WEINE

Feinkost Luigi München

KAFFEE

Saffer Wein

Paranormal Coffee Roasters

ALLERGENE

A Glutenhaltiges Getreide
C Eier und Erzeugnisse daraus
D Fisch und Fischerzeugnisse daraus
E Erdnüsse und Erzeugnisse daraus
F Soja (-bohnen) und Erzeugnisse daraus
G Milch und Milcherzeugnisse

H Schalenfrüchte (Haselnüsse, Erdnüsse, Walnüsse,
Cashews, Paranüsse, Pistazien, Makadamia)
L Sellerie und Erzeugnisse daraus
M Senf und Erzeugnisse daraus
N Sesam und Erzeugnisse daraus