



Herzlich Willkommen

mehr als gutes Brot

Beste Bio-Rohstoffe aus Bayern

*Wir backen ausschließlich mit **Bio-Zutaten**, die wir direkt von **bayerischen Landwirtinnen, Landwirten und Mühlen** beziehen. Diese enge Zusammenarbeit sorgt nicht nur für kurze Wege und Frische, sondern auch für Transparenz und Vertrauen. Vom Korn über das Mehl bis zur fertigen Kruste wissen wir genau, woher jedes unserer Brote kommt – und wer dahintersteht.*

Unser Anspruch: 100 % Bio, keine Backmittel, keine Zusatzstoffe – nur natürliche Zutaten, die durch Qualität überzeugen.

Langzeitführung & Sauerteig bei 32 °C

Jedes unserer Brote entsteht in echter Handarbeit und mit viel Zeit. Der Teig darf lange ruhen und reifen, damit sich Geschmack und Struktur optimal entwickeln können.

*Das Herzstück unserer Backkunst ist unser **hauseigener Sauerteig**, der bei exakt **32 °C** geführt wird – die ideale Temperatur für eine natürliche Gärung und vollendete Aromen. Diese Reifung sorgt für einen milden, vielschichtigen Geschmack und eine besonders gute Bekömmlichkeit.*

Gebacken im echten Steinbackofen

*Wenn der Teig seine perfekte Reife erreicht hat, kommt er in den **Steinbackofen**. Dort bekommt jedes Brot seine charakteristische Kruste, den unverwechselbaren Duft und die goldbraune Farbe. So entsteht ein Brot, das außen knusprig und innen saftig bleibt – natürlich, ursprünglich und voller Geschmack.*

32° – Wo Zeit, Handwerk und gute Zutaten den Unterschied machen.
Hier wird Brot gebacken, wie es sein soll: ehrlich, mit Zeit und Leidenschaft.

Bio Frühstücke

Für Zwei

34 €

*Bio Brotkorb, Bio Croissant, Bio Bergblüten-Käse,
Bio Coppa Schinken, Bio Salami Milano, Bio Prosciutto Crudo,
Bio Camembert, Bio Butter, Bio Frischkäse,
Bio Himbeerkonfitüre, Bio Nuss-Nougatcreme,
Bio Olivencreme, Bio Mango-Currycreme, kleines Bio Bircher Müsli, 2 gekochte
Bio Eier, 2 Gläser Bio Orangensaft*

Gourmet

15,9 €

*Bio Brotkorb, Bio Bergblüten-Käse, Bio Coppa Schinken,
Bio Salami Milano, Bio Prosciutto Crudo, Bio Camembert,
Bio Butter, Bio Himbeerkonfitüre, Bio Olivencreme,
Bio Mango-Currycreme, 1 Glas Bio Orangensaft*

easy cheesy

13,8 €

*Bio Brotkorb, Bio Bergblüten-Käse, Bio Camembert,
Bio Fetakäse, Bio Frischkäse, Bio Butter,
Bio Himbeerkonfitüre, Bio Rote-Bete-Merrettichcreme,
Bio Olivencreme, 1 Glas Bio Orangensaft*

Vegan Voyage



12,9 €

*Bio Brotkorb, Bio Grillgemüse, Bio Olivencreme,
Bio Mango-Currycreme, Bio Rote-Bete-Merrettichcreme,
Bio Margarine, Bio Himbeerkonfitüre,
Bio Nuss-Nougatcreme, 1 Glas Bio Orangensaft*

oh là là

9,8 €

*Bio Croissant, 2 Scheiben Bio Baguette,
Bio Auberginencreme, Bio Butter, Bio Himbeerkonfitüre,
Bio Nuss-Nougatcreme, 1 Glas Bio Orangensaft*

**Frühstücke optional mit Bio Spiegelei 2,9 €
oder gekochtem Bio Ei 2,3 €**

Bio Specials

Eierlei

8,7 €

3 Bio Eier gerührt nicht geschüttelt, Bio Brotkorb, Bio Butter

optional mit Bio Grillgemüse 3,8 €

und/ oder Bio Bacon Chips 3,2 €

Großes Bircher Müsli

6,8 €

*Bio Haferflocken, Bio Joghurt, Bio Sahne,
Bio Mandeln, Bio Haselnüsse, Bio Obst (saisonal)*

Großer Mandel Milchreis

6,2 €

*Bio Reis, Bio Mandelmilch, Bio Kakao, Bio Mandeln,
Bio Obst (saisonal)*



Ei love you!

12,8 €

*Bio Dinkel Brioche Burger Bun, hausgemachter Bio Senf-Frischkäse,
mit Bio Käse überbackenes Bio Rührei
auf frischem Bio Rucola Salat*

Avocado Toast

13,9 €

*Geröstetes Bio Brioche Toastbrot, Bio Frischkäse,
Bio Avocado, Bio Tomaten, Bio Saaten*

Crema di pomodoro

9,9 €

Bio Tomatensuppe mit Bio Brotkorb



Chili



11,9 €

Bio Chili sin Carne mit Bio Brotkorb

Signature 32° Flatbrød

Unser Flatbrød wird aus langzeitgeführtem Bio Dinkelteig gebacken. Selbstverständlich nehmen wir dafür unseren hauseigenen, bei 32°C geführten Sauerteig und kneten aus den simpelsten Zutaten einen gut dehnbaren Grundteig. Durch mehrfaches ziehen und falten über insgesamt 2 Tage bekommt der Teig seine einzigartige Struktur. Danach wird der Teig von Hand ausgestoßen und direkt auf der Steinplatte gebacken. Nach einer Ruhezeit von 4-6 Stunden wird der Teig mit den verschiedensten Leckereien belegt und in wenigen Minuten knusprig ausgebacken.

Lachs

15,8 €

Bio Räucherlachs, Bio Kräuteröl, Bio Kapuziner Kapern, Bio Feta, Bio Greens, hausgemachte Bio Honig-Senf Sauce

Honig Burrata

16,2 €

Bio Büffel Burrata, Bio hot Honey, Bio Sesam, Bio Fenchelsaat

Ground Beef

14,8 €

Bio Rinder Hackfleisch, Bio Frischkäse, Bio Zwiebeln, Bio Ei

Salami

13,9 €

Bio Salami Milano, Bio Tomaten Passata, Bio Mozzarella, Bio Basilikum, Bio Fenchelsaat

Bruschetta

12,7 €

Bio Tomaten, Bio Oliven-Knoblauchöl, Bio Zwiebeln, Bio Basilikum, Bio Mozzarella

Spinachi

11,9 €



Bio Blattspinat, Bio Tomaten Passata, Bio Mandeln geröstet, Bio Röstzwiebel

Bio Kaltgetränke

auf Eis gelegt

<i>Bio Holunder Limonade</i>	5,8 €
<i>Bio Himbeer Limonade</i>	5,8 €
<i>Bio Limetten Limonade</i>	5,8 €
<i>Bio Smoothie Mango Grünkohl 0,2l</i>	5,8 €
<i>Bio Smoothie Erdbeer Himbeer 0,2l</i>	5,8 €
<i>Bio Smoothie Mango Maracuja 0,2l</i>	5,8 €
<i>Bio Eistee Pfirsich-Zitrone</i>	5,8 €
<i>Bio Eistee Himbeer-Hibiskus</i>	5,8 €

Bio aus dem Kühlschrank

<i>Fritz Cola 0,33l</i>	4,2 €
<i>Fritz Cola ZuperZero 0,33l</i>	4,2 €
<i>Fritz Misch Masch 0,33l</i>	4,2 €
<i>Fritz Bio Apfelschorle 0,33l</i>	4,2 €
<i>Fritz Bio Rhabarberschorle 0,33l</i>	4,2 €
<i>Fritz Bio Traubenschorle 0,33l</i>	4,2 €
<i>Viva con Agua laut 0,33l</i>	3,5 €
<i>Viva con Agua leise 0,33l</i>	3,5 €
<i>Bio Demeter O-Saft 0,2l</i>	4,2 €
<i>Bio Demeter Apfelsaft 0,2l</i>	4,2 €

Bio Drinks

<i>Bio Bier Rotes Pony 0,33l</i>	4,5 €
<i>Bio Aperitivo Spritz</i>	9,5 €
<i>Bio Limoncello Spritz</i>	11,5 €
<i>Bio Prosecco 0,1l</i>	5,5 €
<i>Weinschorle 0,4l</i>	7,5 €
<i>Bio Weißburgunder trocken 0,1l</i>	4,5 €
<i>Bio Spätburgunder (rot) 0,1l</i>	4,5 €

Bio Heißgetränke



Bio Kaffee

<i>Espresso</i>	2,4 €
<i>Espresso Macchiato</i>	2,9 €
<i>Espresso doppio</i>	3,4 €
<i>Americano</i>	3,5 €
<i>Cappuccino klein</i>	3,8 €
<i>Cappuccino groß</i>	4,9 €
<i>Cortado</i>	4,2 €
<i>Café Latte</i>	4,8 €
<i>Flat White</i>	4,5 €
<i>Latte Macchiato</i>	4,8 €
<i>Vanille Macchiato</i>	5,2 €
<i>Karamel Macchiato</i>	5,2 €

Specialty Coffee

<i>Brewmaster Filter</i>	4,5 €
--------------------------	-------

Bio Milchgetränke

<i>Matcha Latte</i>	5,6 €
<i>Chai Latte</i>	4,8 €
<i>Liquid Gold</i>	5,6 €
<i>Hot Chocolate</i>	4,8 €
<i>X-mas Latte</i>	5,5 €
<i>Glück Latte (mit Alkohol)</i>	6,9 €

Milchalternativen (Laktosefrei, Mandel, Hafer) +0,8 €

Bio Sonnentor Tee

<i>Pfefferminz</i>	4,5 €
<i>Ingwer-Zitrone</i>	4,5 €
<i>Zauberkräuter</i>	4,5 €
<i>Darjeeling</i>	4,5 €
<i>Früchte</i>	4,5 €
<i>Grüner</i>	4,5 €
<i>Kamille</i>	4,5 €

**KULT
BOHNE**

&



Premium Partnerschaft für echten Genuss

*Bei 32° glauben wir an Qualität, die aus Handwerk, Leidenschaft und Verantwortung entsteht. Darum sind wir Premium-Partner von **Kultbohne Coffee Roasters** – einer Rösterei, die unsere Werte teilt: nachhaltige Herstellung hochwertigster Lebensmittel mit Respekt vor Mensch und Natur.*

Handwerk mit Herz

Kultbohne steht für Kaffee, den man mit allen Sinnen erlebt. Die Bohnen stammen aus ausgewählten Farmen, auf denen faire Bedingungen und umweltbewusster Anbau selbstverständlich sind. In der Rösterei wird jede Charge von Hand geröstet – langsam, schonend und mit feinem Gespür für den perfekten Moment.

Wie bei unseren Backwaren bei 32° zählt für uns nicht Masse, sondern Klasse. Jede Röstung trägt die Handschrift erfahrener Röster – mit Charakter, Tiefe und Balance.

Vom Ursprung bis zur Tasse

Die Kaffeebohnen kommen aus den besten Anbaugebieten der Welt. Jede Sorte erzählt ihre eigene Geschichte – von fruchtig und lebendig über nussig bis schokoladig. Durch das traditionelle Trommelröstverfahren entfalten sich komplexe Aromen, die industriellen Kaffees oft fehlen.

*Kultbohne ist Mitglied der **Specialty Coffee Association (SCA)** und von **Slow Food Deutschland e. V.** – ein Zeichen für kompromisslose Qualität und ehrliche Genusskultur.*

Jetzt bei uns im 32°

*Ab sofort kannst Du die handverlesenen Kaffeesorten von Kultbohne direkt **bei uns im 32°** entdecken. Ob kräftiger Espresso, ausgewogener Crema oder aromatischer Filterkaffee – jede Tasse steht für echte Hingabe und nachhaltigen Geschmack. Genieße Deinen Kaffee hier im Café oder nimm Dir Deine Lieblingsbohnen direkt mit nach Hause.*

**KULTBOHNE & 32° – Gemeinsam für echten Geschmack,
ehrliches Handwerk und nachhaltigen Genuss.**