

# DIE GUTE LAUNE

HELLO SUNSHINE,  
SO SCHÖN, DASS DU DA BIST!

Inspiriert von der skandinavischen Naturverbundenheit und der Freude am bewussten Essen, kreieren wir von Die Gute Laune pflanzliche Gerichte, die nicht nur satt machen, sondern dich zum Strahlen bringen. Hier geht es um mehr als nur veganes Essen! Es geht um Genuss, Energie und Lebensfreude.

Unsere Zutaten? Frisch, nachhaltig und mit Liebe ausgewählt. Unsere Philosophie? Freude, die sich entfaltet... Mit jedem Bissen, jeder Begegnung und jedem bewussten Moment. Denn Essen ist mehr als nur Nahrung. Es ist Verbindung, Kreativität und ein Stück Lebenskunst. Jedes Gericht erzählt eine Geschichte: Von sonnengereiften Zutaten, von Momenten des Genusses und von der Freude am bewussten Leben. Hier geht es nicht nur ums Essen, sondern um ein Lebensgefühl.

Stell dir vor: du sitzt mit Freund:innen an einem langen Holztisch, das Licht ist warm, das Essen duftet köstlich, und mit jedem Löffel fühlst du dich mehr in Balance. Das ist Die Gute Laune: Essen, das glücklich macht.

Wir wünschen dir eine wohltuende Zeit in unseren "koseligen" Räumlichkeiten, voller bewusstem Genuss und guten Gesprächen!

*Dein Gute Laune Team*



luck  
on your  
plate

# BRUNCH



*Alle auf dieser Seite aufgeführten Köstlichkeiten, sind im Pauschal-Preis enthalten.*

**35 p.P.**

Kids zahlen 2€  
pro Lebensjahr  
bis 16 Jahre

## ZUR BEGRÜSSUNG AUS DER KÜCHE

### WÄRMENDER PORRIDGE IM WECK-GLAS

mit Pflaumenkompott, homemade Granola und Nussmus

### HEISSER IMMUN-SHOT

mit Orange, Ingwer und Zitrone

---

## AUF DEM GRAZING BRUNCH BOARD

Kürbis Hummus | Rote Bete-Aufstrich mit Meerrettich und Apfel  
"Krämig Sill" - Schwedischer, veganer Heringsalat mit Aubergine,  
Apfel und Cornichons

Obst & Gemüse der Saison: frisch, eingelegt oder ofengebacken  
Blattsalat und Sprossen

Kerne und Nüsse: hausgemacht, mit Gewürzen verfeinert  
Vollkorn-Knäckebrötchen mit verschiedenen Kräutern und Saaten

Rustikales Dinkel-Sauerteigbrot und glutenfreies Saatenbrot  
Wärmendes Naan-Brot

---

## VOM BUFFET

### CREMIGE SUPPE ODER COMFORT DISH

### KANELBOLLER

Skandinavische Zimtschnecken mit frischem Kardamon

### GEFÜLLTER BRATAPEL

mit Marzipan, Preiselbeeren und einer warmen Vanillesauce

---

## GETRÄNKE

**FILTERKAFFEE** von Suedhang - free Refill

**KRÄUTERTEE** - handgelesen aus dem Schwarzwald

**INFUSED WATER**

# KAFFEE



*Diese Getränke sind nicht in der Brunch-Pauschale enthalten,  
runden dein Gute Laune Erlebnis aber ideal ab.*

## AUS DEM SIEBTRÄGER

In der Mühle: Cuerpo von Suedhang aus Tübingen

<b>ESPRESSO</b>	<b>2.3</b>
<b>ESPRESSO MACCHIATO</b> mit Oatly	<b>2.9</b>
<b>ESPRESSO DOPPIO</b>	<b>3.5</b>
<b>AMERICANO</b>	<b>3.2</b>
<b>CAPPUCCINO</b> mit Oatly	<b>3.9</b>
<b>FLAT WHITE</b> mit Oatly	<b>4.2</b>

## LUPINENKAFFEE

koffeinfrei mit Lupinen aus Deutschland  
Frenchpress ergibt zwei Tassen

**4.2**

## MUSHROOM COFFEE

von Upraising Barcelona  
Frenchpress ergibt zwei Tassen

**5**

**FLOW STATE** Fokus, Gedächtnis, Klarheit

**LIVE WELL** Vitalität, Energie

**BRIGHT MOOD** Ruhe, Freude, Kreativität

## Mushroom Coffe

Feinster Arabica-Espresso versetzt mit  
getrockneten Pilzen, die verschiedene  
positive Effekte auf deinen Körper und Geist  
haben. Try it out!

# SPECIALS



*Diese Getränke sind nicht in der Brunch-Pauschale enthalten,  
runden dein Gute Laune Erlebnis aber ideal ab.*

## CHAI LATTE

4.9

mit orientalischen Gewürzen und aufgeschäumter Hafermilch

## PUMPKIN SPICE LATTE

5.5

Espresso mit cremiger Hafermilch, Kürbispüree  
und feinen Gewürzen

## HEISSE SCHOKI

4.2

Hausgemachte, cremige Schokolade mit Hafermilch aufgeschäumt

## WÄRMENDER APFELPUNSCH

3.9

Apfelsaft von Rosecker Streuobst mit Zimt, Sternanis und Zitrone

*Gute Laune to go!*

Du möchtest noch ein bisschen Gute Laune mit nach Hause nehmen und auch andere damit zum Strahlen bringen? Unser **Gute-Laune-Kochbuch** und **Good-Mood-T-Shirt** mit täglicher Wohlfühl-Inspiration liegen für dich zum Kauf bereit.

# DRINKS



*Diese Getränke sind nicht in der Brunch-Pauschale enthalten,  
runden dein Gute Laune Erlebnis aber ideal ab.*

**HOMEMADE LIMO** - 0,33l

**4.5**

**WASSER** - 0,5l - still oder medium

**3**

## **SCHORLEN & LIMONADEN**

Findest du bei uns im Kühlschrank. Bedien dich gerne (:

**0,33l**

**3.5**

**0,5l**

**4.5**

**BIER & RADLER** - 0,33l

**3.8**

Findest du bei uns im Kühlschrank. Bedien dich gerne (:

**GLAS SEKT** - 0,1l

**3.8**

**FLASCHE SEKT** - 0,7l

**22**

## **SCHALLS CUVÉE**

**CARL JUNG "MOUSSEUX"** alkoholfrei

DRINK ENOUGH WATER

## **LITTLE REMINDER**

Infused Water gibt es gratis  
am Wasserspender.

# TO GO



Sonntags ganz gemütlich mit einem leckeren Frühstück im Bett oder auf der Couch in den Tag starten - wer wird bei dieser Vorstellung nicht schwach?

## GOOD NEWS

**Unser Grazing Brunch Board gibt's ab jetzt auch zum Mitnehmen für Zuhause!** Einfach bis spätestens Freitag (23:59 Uhr) vor dem jeweiligen Brunch-Termin über unseren Webshop vorbestellen und bei uns im Haus Sonnenfels bis 10 Uhr am Brunch-Sonntag abholen.

Wir bereiten das Brunch Board auf einem Holzbrett in einer praktischen Mehrweg-Transportbox für dich vor. So kommt das schön angerichtete Frühstück garantiert sicher bei dir Zuhause an!

---

### GRAZING BRUNCH BOARD (für 2 Personen)

35

Verschiedene Aufstriche: Kürbis Hummus, Veta-Creme,  
Rote Bete Aufstrich mit Meerrettich und Apfel  
Rauchiger Süßkartoffellachs  
Obst & Gemüse der Saison: frisch, eingelegt oder  
ofengebacken  
Blattsalat und Sprossen  
Kerne und Nüsse – hausgemacht, mit Gewürzen verfeinert  
Vollkorn-Knäckebrot mit verschiedenen Kräutern und Saaten  
Rustikales Dinkel-Sauerteigbrot und glutenfreies Saatenbrot  
Wärmendes Naan-Brot

---

**KANELBOLLER** - auch ohne Vorreservierung möglich  
Skandinavische Zimtschnecken mit frischem Kardamon

---

4.2

*Zur Buchung hier entlang:*



# CATERING



Du bist noch auf der Suche nach einem abwechslungsreichen Catering für deine nächste Veranstaltung? Ob Geburtstag, JGA, Hochzeit oder Firmenevent...

**WE GOT YOUR BACK!**

---

## FOODTRUCK

Unser umgebauter Pferdeanhänger aus dem Jahr 1995 versprüht mit seiner mintgrünen Farbe und den verspielten Details jede Menge Flair und bringt diesen gerne auch auf deine nächste Veranstaltung! Da keine Geräte darin fest verbaut sind, ist er flexibel einsetzbar. Lass uns deine Wünsche wissen!

---

## APE

Ganz neu mit im Gute-Laune-Team ist unsere wunderschöne Vintage-Ape aus dem Jahr 1989 ebenfalls, passend zum Foodtruck, in mintgün. Geplant ist ihr Einsatz für erfrischende Aperitifs, Sekt-Empfänge, Vorspeisen-Buffets in Form von „Grazing-Tables“, Speciality Coffee aus der Siebträgermaschine mit passendem Fingerfood u.v.m.

---

## BUFFETS

Nicht nur mit unseren schönen Fahrzeugen bringen wir Gute Laune auf dein Event, sondern auch in Form eines Buffets: Frisch, bunt und lecker!

---

## GRAZING TABLE

Grazing Tables sind kunstvoll arrangierte, farbenfrohe „Weidetische“ (dt.), die zum stundenlangen Schlemmen und Genießen einladen. Sie können entweder als Buffet am Rande der Location oder auf dem tatsächlichen Esstisch angerichtet werden.

---

*Frag bei uns an!*

info@diegutelaune.de  
0157 33671663  
www.diegutelaune.de

---