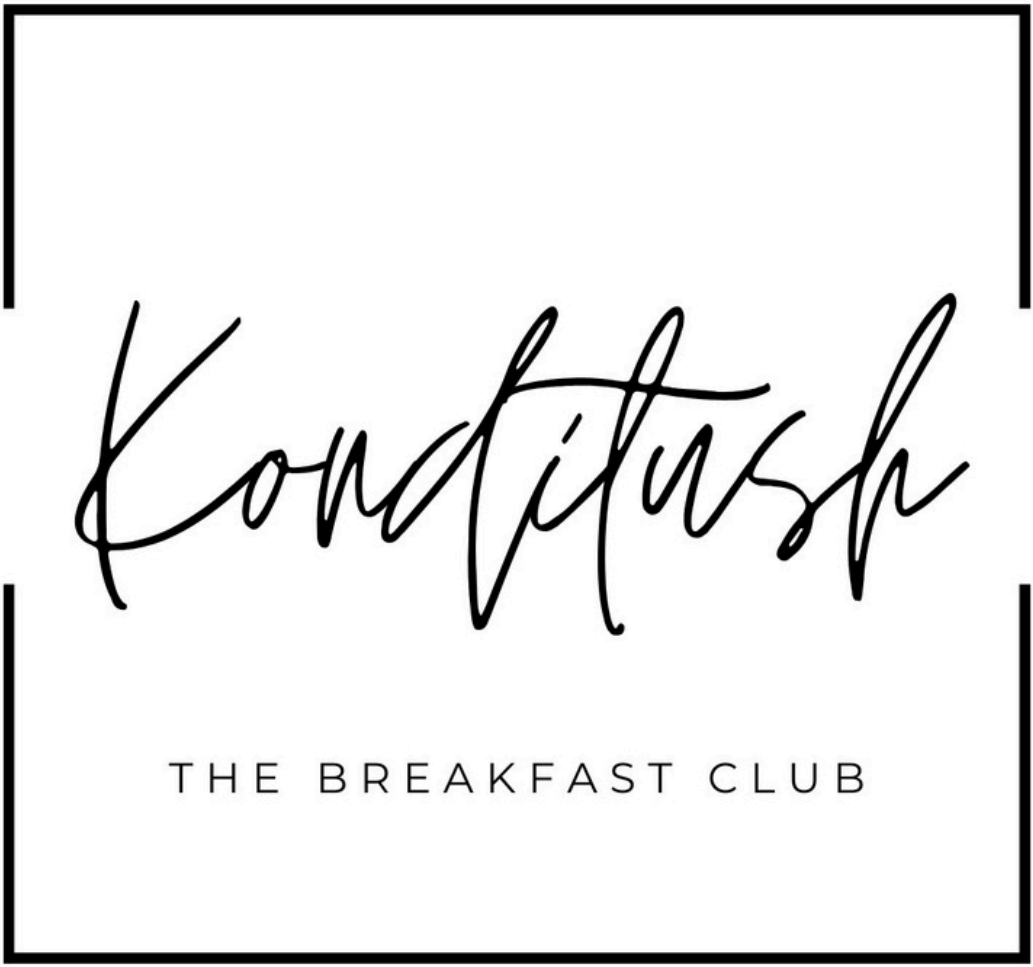
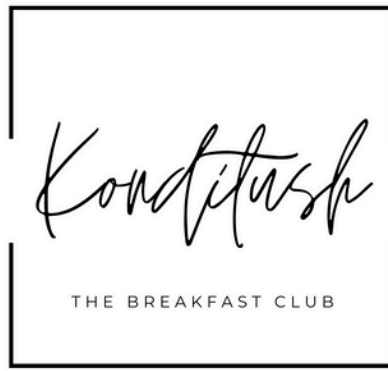




Konditash

THE BREAKFAST CLUB



Willkommen im Konditush – The Breakfast Club!

Wir sind Ita & Tobi, ein Paar mit einer großen Leidenschaft für gutes Frühstück, ehrliches Handwerk und besondere Begegnungen.

Ita ist gelernter Konditor – und das schmeckt man auch: Alle Backwaren bei uns sind hausgemacht, mit viel Liebe, Können und dem Anspruch, euch täglich kleine Glücksmomente zu servieren.

Ob Croissants, Challa, Granola, Brownies oder Konfitüre – alles entsteht direkt bei uns in der Küche. Und wer aufmerksam schaut, entdeckt weitere süße und herzhaft Überraschungen auf der Karte.

Tobi kümmert sich um alles im Hintergrund – von der Organisation bis zum Wohlfühlambiente. Und ist - genau wie Ita - mit im Service unterwegs.

Gemeinsam haben wir das Konditush 2025 gegründet, mit dem Wunsch, einen Ort zu schaffen, der mehr ist als ein Café:

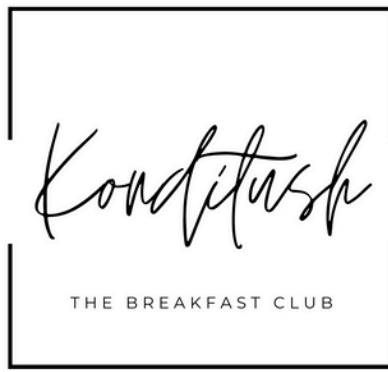
Ein Platz zum Ankommen, Abschalten und Genießen – wie ein gutes Frühstück bei Freund:innen zu Hause.

Was euch bei uns erwartet?

Frühstück, das überrascht. Service, der von Herzen kommt. Und ein Raum, in dem ihr euch einfach wohlfühlen sollt.

Schön, dass ihr da seid.

Ita & Tobi



CONTINENTAL BREAKFAST

heißgetränk + orangensaft
buttercroissant
konfitüre
(beides hausgemacht)
butter

15€

FRESH 'N HEALTHY

heißgetränk + orangensaft
hausgemachtes granola (vegan)
joghurt (vegan möglich)
frische, saisonale früchte
honig oder dattelsirup

17€

SHAKSHUKA

THE RED ONE

heißgetränk + orangensaft
tomaten | zwiebeln | knoblauch
zwei bio eier
mini challa
blattsalat
tahini | schug

21€

THE GREEN ONE

heißgetränk + orangensaft
rahmspinat | zwiebeln | knoblauch
zwei bio eier
mini challa
blattsalat
tahini | schug

21€

THE CLUB BREAKFAST

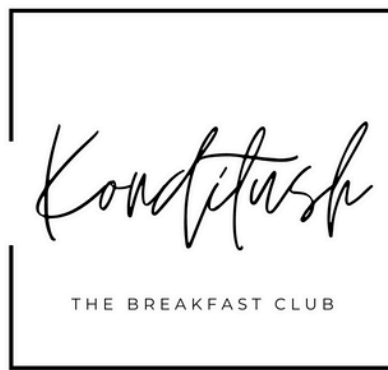
heißgetränk + orangensaft
zwei bio eier nach wahl (rührei, spiegelei oder omelett)
selbstgemachte backwaren
kleiner salat

auf's gebackene gibt's was herzhaftes...
za'atar butter | frischkäse | tahini | olivenpaste | feta-tomaten paste
gouda | brie
(vegane käsealternative möglich)

...und was süßes
hausgemachte konfitüre

29€

für 5€ mehr gibt's statt saft 'nen cocktail



KALTES

SOFTES (ohne alkohol)

- fritz-kola 0,33l
original | super zero
3,5€
- fritz-limo 0,33l
orange | zitrone |
honigmelone | ingwer limette
3,5€
- fritz-spritz 0,33l
apfelschorle | rhababerschorle
3,5€
- anjola limonade 0,33l
3,5€
- wasser 1l
sprudel | still
5,5€

HARTES (mit alkohol)

- birra moretti 0,33l
3,5€
- weißwein 0,2l
5,5€
- weißweinschorle 0,2l
5€
- crémant 0,1l
7€
- aperol spritz
8€
- mimosa
8,5€
- bloody mary
8,5€
- limoncello spritz
9€
- espresso martini
10€

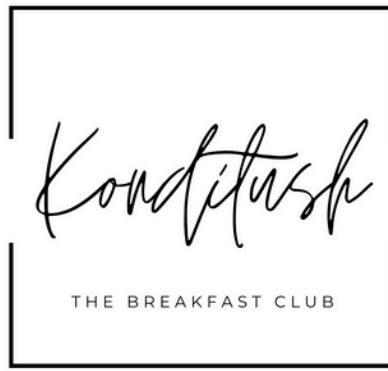
HEISSES

AUS BOHNEN

- espresso
2,4€
- americano
2,6€
- espresso macchiato
2,7€
- café crema
3,3€
- cappuccino
3,7€
- latte macchiato
4,1€
- flat white
4,4€
- schokolade
4,5€
- haferdrink oder laktosefreie milch
+0,3€

AUS BLÄTTERN

- samova lazy daze
(bio schwarztee earl grey)
3,5€
- samova heidis delight
(bio kräutertee)
3,5€
- samova low rider
(bio grüntee)
3,5€
- samova smooth operator
(bio kamillentee)
3,5€
- samova gin soul
(bio kräutertee wacholder)
3,5€



Welcome to Konditush – The Breakfast Club!

We're Ita & Tobi, a couple with a deep passion for good breakfasts, honest craftsmanship, and meaningful connections.

Ita is a trained pastry chef – and you can taste it: all our baked goods are homemade, crafted with love, skill, and the aim of bringing you little moments of joy each day.

Whether it's croissants, challah, granola, brownies, or jam – everything is made fresh right here in our kitchen. And if you look closely, you'll discover even more sweet and savory surprises on the menu.

Tobi takes care of everything behind the scenes – from organization to creating a cozy atmosphere. And just like Ita, he's also part of the service team.

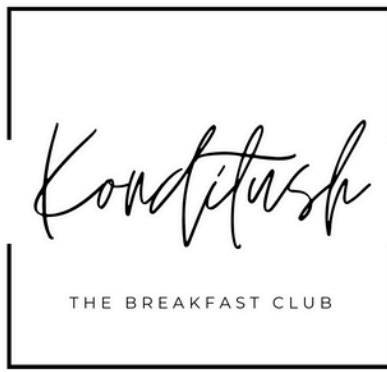
We founded Konditush in 2025 with a dream: to create a place that's more than just a café – a place to arrive, unwind, and enjoy. Like a good breakfast at a friend's home.

What can you expect from us?

Breakfast that surprises. Service that comes from the heart. And a space where you can truly feel at ease.

We're so glad you're here.

Ita & Tobi



CONTINENTAL BREAKFAST

hot drink + orange juice
butter croissant
jam
(both homemade)
butter

15€

FRESH 'N HEALTHY

hot drink + orange juice
homemade granola (vegan)
yogurt (vegan option available)
fresh seasonal fruits
honey or date syrup

17€

SHAKSHUKA

THE RED ONE

hot drink + orange juice
tomatoes | onions | garlic
two organic eggs
mini challa
leaf salad
tahini | zhug

21€

THE GREEN ONE

hot drink + orange juice
creamed spinach | onions | garlic
two organic eggs
mini challa
leaf salad
tahini | zhug

21€

THE CLUB BREAKFAST

hot drink + orange juice
two organic eggs of your choice (scrambled, fried or omelette)
homemade baked goods
small salad

and if this is not enough here's some salty stuff...
za'atar butter | cream cheese | tahini | olive tapenade | feta-tomato spread
gouda | brie
(vegan cheese alternative available)

...and something sweet
homeamde jam

29€

feeling fancy? add a cocktail instead of juice for 5€ more



COLD

SOFT (non-alcoholic)

- fritz-kola 0,33l
original | super zero
3,5€
- fritz-limo 0,33l
orange | lemon |
honeydew melon | ginger lime
3,5€
- fritz-spritz 0,33l
appel spritzer | rhubarb spritzer
3,5€
- anjola lemonade 0,33l
3,5€
- water 1l
sparkling | still
5,5€

HARD (alcoholic)

- birra moretti 0,33l
3,5€
- white wine 0,2l
5,5€
- white wine spritzer 0,2l
5€
- crémant 0,1l
7€
- aperol spritz
8€
- mimosa
8,5€
- bloody mary
8,5€
- limoncello spritz
9€
- espresso martini
10€

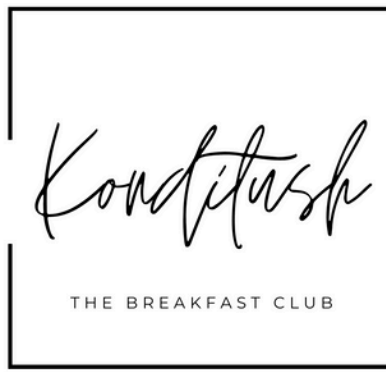
HOT

MADE FROM BEANS

- espresso
2,4€
- americano
2,6€
- espresso macchiato
2,7€
- café crema
3,3€
- cappuccino
3,7€
- latte macchiato
4,1€
- flat white
4,4€
- chocolate
4,5€
- oat milk or lactose-free milk
+0,3€

MADE FROM LEAVES

- samova lazy daze
(organic black tea earl grey)
3,5€
- samova heidis delight
(organic herbal tea)
3,5€
- samova low rider
(organic green tea)
3,5€
- samova smooth operator
(organic chamomile tea)
3,5€
- samova gin soul
(organic herbal tea with juniper)
3,5€



ALLERGEN UEBERSICHT

CONTINENTAL BREAKFAST

allergene
milch | gluten | eier |
schalenfrüchte | soja

FRESH'N HEALTHY

allergene
schalenfrüchte | gluten | milch
| soja

SHAKSHUKA THE RED ONE | THE GREEN ONE

allergene
eier | gluten | sesam | sellerie |
knoblauch

THE CLUB BREAKFAST

allergene
eier | milch | gluten | sesam |
schalenfrüchte | senf

ALLERGEN OVERVIEW

CONTINENTAL BREAKFAST

allergens
milk | gluten | eggs | tree nuts |
soy

FRESH'N HEALTHY

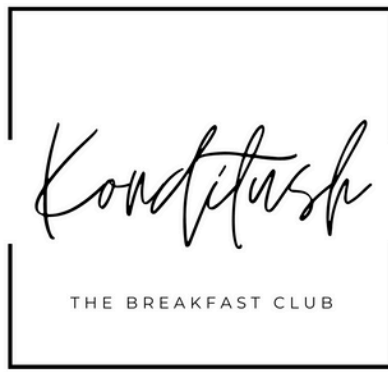
allergens
nuts | gluten |
milk | soy

SHAKSHUKA THE RED ONE | THE GREEN ONE

allergens
eggs | gluten | sesame | celery |
garlic

THE CLUB BREAKFAST

allergens
eggs | milk | gluten |
sesame | nuts |
mustard



ALLERGEN UEBERSICHT

WEISSWEIN
WEISSWEINSCHORLE
CRÉMANT
COCKTAILS

allergene
sulfite

ESPRESSO MACCHIATO
CAPPUCCINO
LATTE MACCHIATO
FLAT WHITE
SCHOKOLADE

allergene
milch
(voll- und laktosefreie milch),
soja, hafer
(haferdrink - gluten möglich)

ALLERGEN OVERVIEW

WHITE WINE
WHITE WINE SPRITZER
CRÉMANT
COCKTAILS

allergens
sulphites

ESPRESSO MACCHIATO
CAPPUCCINO
LATTE MACCHIATO
FLAT WHITE
CHOCOLATE

allergens
milk
(whole and lactose-free milk)
soy, oat
(oat drink – may contain gluten)