



BRUNCH

MILO

BRUNCH & DINNER

STULLEN

“Pane Maggiore” von Brot & Salz

TRUFFLED MUSHROOM

17.50

Zwei cremig gerührte Eier, gebratene Champignons, Babyspinat, italienischer Gran Biraghi, fein geröstete Pinienkerne, Trüffelcrème, knuspriger Rinderbacon, Sauce Hollandaise

MILO

15.50

Zwei wachstweich pochierte Eier, hausgemachte Guacamole à la Milo, knuspriger Rinderbacon, Babyspinat, gerösteter Mandelcrunch, Sauce Hollandaise, Sriracha Sauce

LAX

16.50

Milder Räucherlachs aus Norwegen, feinster Fruchtkaviar, Babyspinat, Spiegelei “Sunny Side Up” auf Frischkäsecrème, garniert mit frischen Sprossen und Senf-Dill-Sauce

CRAZY CHICKEN

16.50

Hausgemachter Pesto-Aufstrich, frischer Romanasalat, zartes Hähnchen mit geschmorten Tomaten, verfeinert mit gerösteten Pinienkernen, italienischem Gran Biraghi und einem Hauch Sriracha

MAKE ME JUICY

15.50

Cremige Guacamole, dazu wahlweise Rührei oder Spiegelei, frische Avocadostreifen und knuspriger Rinderbacon. Getoppt mit Sauce Hollandaise und Sriracha

Als vegane Alternative zu Bacon und Ei bieten wir unseren veganen Joghurt, garniert mit knusprigem Granola und frischen Beeren.

MILO

BRUNCH & DINNER

STULLEN

FOR OUR VEGAN AND VEGGIE FRIENDS

RAINBOW (VEGGIE) 14.50

Hausgemachter Rote-Beete-Frischkäse, Hirtenkäse, geröstete Mandeln, Rucola, Feigen, verfeinert mit Beeren und Safran-Balsamicocrème

AVOCADO LOVER (VEGAN) 15.50

Hausgemachte Guacamole, Avocado, Rucola, geschmorte Tomaten, Feigen, getoppt mit frischen Sprossen, Sesamkörnern und Safran-Balsamicocrème

SPICED HUMMUS (VEGAN) 16.50

Knackiges Kräutergemüse aus dem Ofen auf hausgemachten Hummus, Falafel, Sprossen, Babyspinat, geröstete Mandeln, Feigen, Datteln und hausgemachter Safran-Balsamicocrème

ITALIAN´S FINEST (VEGGIE) 16.50

Cremige Büffelmozzarella, knackiger Rucola, geschmorte Cherry-Tomaten, fein geröstete Pinienkerne und cremiger Friskäse, bestes Olivenöl und Balsamicocrème

MILO

BRUNCH & DINNER

BRIOCHE

"Brioche" von Brot & Salz

LA TRUFFLE

16.50

Zwei wachstweich pochierte Eier, Babyspinat, krosser Rinderbacon, Trüffelcrème und italienischer Gran Biraghi sowie frische Sprossen auf Brioche, veredelt mit Sauce Hollandaise und Trüffelöl

BENEDICT

15.00

Avocado, hausgemachte Guacamole á la Milo, zwei wachstweich pochierte Eier, geschmorte Cherry-Tomaten, Babyspinat, geröstete Pinienkerne, Sauce Hollandaise

BOWLS

ACAÍ BOWL

13.00

Granola, Kokosmilch, Acai Püree, Banane, Beeren, saisonale Früchte, Haferflocken, Mandelsplitter, Kokosraspeln, Chia- und Leinsamen

APPLE CRUMBLE

15.00

Granola, Apfel, Mango, Zimt, Kokosmilch, Haferflocken, Mandelsplitter, Kokosraspeln, Chia- und Leinsamen

MANGO MARACUJA

14.00

Granola, Mangowürfel, Maracuja Püree, Kokosmilch, Banane, Passionsfrucht und saisonale Früchte, Haferflocken, Mandelsplitter, Kokosraspeln, Chia- und Leinsamen

MILO

BRUNCH & DINNER

HOMEMADE WRAPS

CAESAR CHICKEN 15.00

Wrap gefüllt mit knusprig gebratener Hähnchenbrust, Salat, italienischem Gran Biraghi, hausgemachten Caesar Dressing

SMOKED SALMON 15.50

Wrap gefüllt mit mildem Räucherlachs aus Norwegen, Salat, Senf-Dill-Sauce, Gurken, Frischkäsecrème und Zitronensaft

GREEK LOVER (VEGGIE) 14.50

Wrap gefüllt mit Hirtenkäse, Oliven, roten Zwiebeln, geschmorten Tomaten, Gurken, Salat und hausgemachtem Tzatziki

SPICY ORIENTAL ROLL (VEGAN) 14.50

Wrap gefüllt mit hausgemachtem Hummus, Falafel, Grillgemüse, Feigen, Datteln, Salat, verfeinert mit Safran-Balsamico-Crème und Mandeln

MILO

BRUNCH & DINNER

SWEETS

FLUFFY MILO

14.00

Drei Pancakes, luftig & locker

WAHLWEISE MIT:

Banane, Mandeln und Schokosoße ODER

Ahornsirup und frischen Beeren

FRENCH TOAST À LA MILO

16.00

French Toast mit Mascarpone, Mandeln und Beeren

HOT BROWNIE

9.90

Mit Sahne, Beeren, Puderzucker



DINNER

MILO

BRUNCH & DINNER

MILO SIGNATURE

Mit Liebe zubereitet für besondere Momente

GNOCCHI ROTE BETE & TRÜFFEL 18.90

Fluffige mit Bergkäse gefüllte Rote Bete Gnocchi, geschwenkt in aromatischer Salzeibutter, verfeinert mit edler Trüffelnote und frisch gehobelm Parmesan

TORTELLONI WILDLACHS (SCHWARZ) 18.50

Zarte Tortelloni mit feiner Wildlachsfüllung, geschwenkt in leichter Zitronenbutter und abgeschmeckt mit frischem Dill, Parmesan und einem Hauch Zitronenzeste

QUADRONI KÜRBIS - INGWER - ORANGE 16.50

Mit Kürbiscrème, Ingwer & Orange gefüllte Quadroni, geschwenkt in Salzeibutter und getoppt mit gerösteten karamellisierten Kürbiskernen und Parmesan

MACH'S BESONDERS

PORTION FRISCH GEHOBELTEN PARMESAN 2.00

GERÖSTETE PINIENKERNE 1.50

GEGRILLTE HÄHNCHENBRUSTSTREIFEN 3.80

MILO

BRUNCH & DINNER

PASTA FAVORITES

Italienische, handgemachte Pasta

FIGURELLI TRÜFFEL 19.00

Feine Figurelli mit intensiver Trüffelfüllung, geschwenkt in Butter und mit frisch gehobelem Parmesan vollendet

AGNOLOTTI FEIGE & WALNUSS (VEGAN) 16.50

Handgemachte Agnolotti gefüllt mit süßlicher Feige und knackiger Walnuss, verfeinert in Olivenöl und mit mediterranen Kräutern abgeschmeckt

SCHIAFFONI MOZZARELLA 16.50

Große Schiaffoni, gefüllt mit cremigem Mozzarella, serviert mit frischem Basilikum, fruchtiger Tomatensoße und Parmesan

TRIANGOLI MASCARPONE - ZITRONE 16.50

Feine Triangoli gefüllt mit cremigem Mascarpone und frischer Zitrone, geschwenkt in Salzeibutter und garniert mit einem Hauch Zitronenzeste und Parmesan

MACH'S BESONDERS

PORTION FRISCH GEHOBELTEN PARMESAN 2.00

GERÖSTETE PINIENKERNE 1.50

GEGRILLTE HÄHNCHENBRUSTSTREIFEN 3.80

MILO

BRUNCH & DINNER

SALATE

Frisch, leicht und voller Geschmack

BURRATA & RUCOLA

15.50

Cremige Burrata auf frischem Rucola, kombiniert mit Himbeeren, Heidelbeeren, karamellisierten Walnüssen, roten Radieschensprossen und Balsamicocrème

CAESAR CHICKEN

15.50

Knackiger Römersalat, saftiges Hähnchen, sonnengereifte Tomaten, Parmesan, knusprige Croutons, Pinienkerne, serviert mit klassischem Caesar-Dressing und Sriracha für den extra Kick

GNOCCHI ROTE BETE

15.50

Warme Rote-Bete-Gnocchi auf frischem Rucola, kombiniert mit Feta, Walnüssen, roten Radieschensprossen und Safranbalsamicocrème

MEDITERRANER FEIGEN & FETA SALAT

15.50

Süße sonnengereifte Feigen, cremiger Feta und geschmorte Cherry-Tomaten auf Rucola, Porreesprossen, verfeinert mit gerösteten Pinienkernen und Balsamicocrème

MACH'S BESONDERS

MIT FRISCHEN BEEREN VOM MARKT

2.90

FRISCHE AVOCADO

2.50

GEGRILLTES PANE MAGGIORE VON BROT & SALZ

2.00

GEGRILLTE FALAFEL ODER BÜFFELMOZZARELLA

2.90

MILO

BRUNCH & DINNER

WARMER SANDWICHES

Aus der Hand fürs Herz

TRÜFFEL & BACON

14.30

Intensive Trüffelcrème, knuspriger Rinderbacon, Rucola und frisch gehobelter Parmesan

HÄHNCHEN

13.50

Zartes, goldbraun gebratenes Hähnchen, knackiger Rucola, kombiniert mit Parmesan und hausgemachtem Pesto, getoppt mit feuriger Sriracha

MEDITERRAN (VEGAN)

12.50

Gegrilltes Gemüse auf mediterranem hausgemachtem Hummus, dazu warme Falafel und gebrannte Mandeln. Safranbalsamicocrème rundet den Geschmack ab

FEIGE & FETA

12.50

Süße sonnengereifte Feigen, cremiger Feta und Rucola auf zartem Frischkäse, verfeinert mit einem Hauch Waldhonig, garniert mit dunkler Balsamicocrème

MACH'S BESONDERS

KNACKIGER BEILAGENSALAT

3.50

FRISCHE AVOCADO

2.50

HAUSGEMACHTER DIP

1.90

Trüffelcrème / Guacamole / Sriracha-Mayo / orientalischer Hummus

MILO

BRUNCH & DINNER

LET'S SHARE

Für gemeinsame Momente

KÄSEPLATTE

17.50

Eine handverlesene Auswahl internationaler Käsesorten von mild bis würzig. Serviert mit Nüssen, frischem Obst und feinem Feigensenf. Dazu knusprig gegrilltes Pane Maggiore von Brot & Salz

MOLCAJETE – GUACAMOLE ZUM SELBERMACHEN

11.50

Frische Avocados, Tomaten, Limetten und aromatische Kräuter im traditionellen Steinmörser – du bestimmst, wie deine Guacamole schmeckt. Dazu knusprig gegrilltes Pane Maggiore von Brot & Salz

MILO

BRUNCH & DINNER

ZUCKER & LIEBE

Ein Löffel Glück, ein Hauch Kindheit und ganz viel Liebe

CHEESECAKE

9.90

Mini-Cheesecake mit knusprigem Keksboden, garniert mit Sahne und Beeren

SCHOKOLADEN-SOUFFLÉ

9.90

Dunkles Schokoladen-Soufflé mit einem Kern aus geschmolzener Schokolade, serviert mit Sahne und Beeren

HOT BROWNIES

9.90

Zwei heiße Schokoladen-Brownies, garniert mit Sahne und Beeren

MACH'S BESONDERS

LOTUS- ODER OREO-CRUNCH

2.00

FRUCHTIGES ERDBEERPÜREE

2.00

FRISCHER BANANEN-TATAR MIT BEEREN

2.00



DRINKS

MILO

BRUNCH & DINNER

HOTTIES

CAFE CRÈME	3.70
MILCHKAFFEE	4.80
ESPRESSO	3.10
DOPPIO	5.10
CAPPUCCINO	4.40
LATTE MACCHIATO	4.70
BIO TEE	4.90
Schwarzer Tee, Kamille, Pfefferminz, grüner Tee, Früchte-Tee, Zitronen Ingwer Tee mit Honig (hausgemacht)	

HOT OR COLD

CHAI LATTE (VANILLA ODER SPICY)	5.90
MATCHA LATTE	5.90
GOLDEN LATTE	5.90
HEISSE SCHOKO (DUNKEL ODER WEISS)	5.90
LATTE FREDO (COLD)	5.00

EXTRAS

ESPRESSO SHOT	2.00
FLAVOUR	
Strawberry, Vanille, Karamell, Haselnuss	0.50
HAFER- ODER KOKOSMILCH	0.70
BAILEYS SHOT	3.50

MILO

BRUNCH & DINNER

COLDIES

0.35L 0.75L

PREMIUM PUREZZA WASSER
LAUT/LEISE

2.90 5.90

0.2L

COLA

3.90

COLA ZERO

3.90

FANTA

3.90

SPRITE

3.90

0.25L 0.4L

FRISCH GEPRESSTER ORANGENSAFT

4.20 6.50

0.3L

APFEL / SCHORLE

4.80

MARACUJA / SCHORLE

4.80

JOHANNISBEERE / SCHORLE

4.80

RHABARBER / SCHORLE

5.20

KIBA

5.20

HOMEMADE

0.4L

MILO LIME LIMONADE (ENTHÄLT LAKTOSE)

6.90

BASIL STRAWBERRY

6.90

PEACH LIMONADE

6.90

PASSION FRUIT LIMONADE

6.90

MILO

BRUNCH & DINNER

PROSECCO

	0.1L	0.75L
PROSECCO	4.90	28.00
BELLINI	6.90	
ROSSINI	6.90	
TROPICAL BELLINI	6.90	

SPRITZVARIATIONEN

APEROL SPRITZ	9.90
LIMONCELLO SPRITZ	9.90
LILLET BERRY	9.90
SARTI SPRITZ	9.90
HUGO	9.90

BIERE

SPATEN MÜNCHNER HELL	4.20	0.33L
WELDE PILS ALKOHOLFREI	4.20	0.33L
WELDE NATURRADLER	5.50	0.5L
PAULANER HEFE WEISSBIER	5.50	0.5L
PAULANER HEFE ALKOHOLFREI	5.50	0.5L
CORONA EXTRA	4.20	0.355L

WEINSCHORLE

	0.2L
RIESLINGSCHORLE	5.90
PORTUGIESER ROSÉ SCHORLE	5.90



PRÄDIKATSWEINE

Aus seit 1667 familiengeführten Weingut Graßmück

AUXERROIS KABINETT

weiß | trocken | Pfalz | 2024

Deutscher Prädikatswein

0.2L 0.75L

7.90 27.00

Ein feiner, eleganter Weißwein mit Aromen von reifen Mirabellen, Aprikosen und knackigen Äpfeln. Seine sanfte Säure und harmonische Struktur machen ihn zu einem echten Allrounder. Der Auxerrois ist ein vielseitiger Begleiter für die meisten Milo-Speisen

WHEN THE SUN GOES DOWN

Riesling Kabinett | weiß | süß | Pfalz | 2023

Deutscher Prädikatswein

0.2L 0.75L

8.50 29.00

Ausgezeichnet mit goldener Preismünze der DLG

Ein wahres Sommerwunder: aromenreich, frisch und von einem nur sehr feinen Hauch Säure umgeben. Dieser Riesling vereint Fruchtigkeit, Lebendigkeit und eine wunderbare Leichtigkeit. Ein Wein, der den Sommer nicht nur einfängt, sondern ihn mit jedem Schluck neu erlebbar macht. Unsere absolute Empfehlung zu all unseren süßen Kreationen



QUALITÄTSWEINE

Aus seit 1667 familiengeführten Weingut Graßmück

WEISSBURGUNDER

0.2L 0.75L

weiß | trocken | Pfalz | 2023

7.50 26.00

Deutscher Qualitätswein

Ausgezeichnet mit silberner Kammerpreismünze

Frisch und ausgewogen, mit Noten von reifen Äpfeln, zarter Nussigkeit und feiner Mineralität. Ein harmonischer Wein, der durch seine Eleganz überzeugt. Er passt perfekt zu allen unseren Flammkuchen, besonders aber mit Ziegenkäse oder Birne & Feige

SAUVIGNON BLANC

0.2L 0.75L

weiß | trocken | Pfalz | 2023

7.90 27.00

Deutscher Qualitätswein

Ausgezeichnet mit goldener Preismünze der DLG

Ein Sauvignon Blanc voller Ausdruck und Frische: in der Nase kräftige Aromen von Stachelbeere, Kiwi und Grapefruit, begleitet von feinen kräuterwürzigen Nuancen. Straff und frisch im Abgang – passt perfekt zu unserer Molcajete

PORTUGIESER & DORNFELDER

0.2L

rot | halbtrocken | Pfalz | 2022

7.50

Deutscher Qualitätswein

Ein fruchtbetonter Rotwein mit Aromen von Kirsche und Beeren, samtig-weich am Gaumen mit feiner Restsüße. Angenehm rund, leicht und unkompliziert – ideal für gesellige Abende

Sie möchten mehr über enthaltene Allergene oder Zusatzstoffe erfahren?
Unsere Allergenkarte liegt für Sie bereit – sprechen Sie uns einfach an.