

BIRD

THE

EARLY

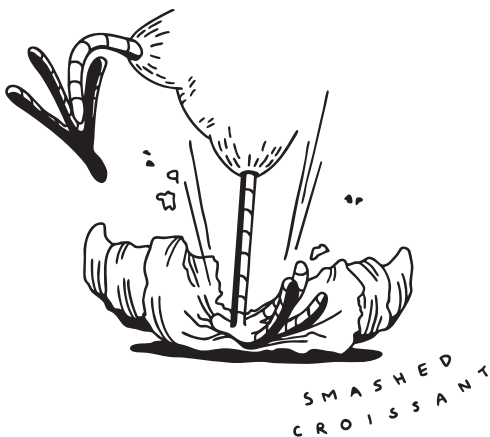
~~FUCKING~~

BIRD



SALT & SUNRISE

SPICY RICE BOWL Nishiki Sushi Reis, Kimchi, Shiitake, Dashi, Geräucherter Tofu	14
SANDWICH “OUT OF THE BOX“ Brioche, Comté, Spanferkel-Schinken, Trüffel-Mayo, Schalotten-Marmelade, Wiesenkräuter	18
BREAKFAST BURGER English Muffin, Krabbenfleisch, Togaraschi-Mayo, Römer-Salat, Mojo Verde	18



SIGNATURES

SMASHED CROISSANT MIT BEEF TATAR 60 G / 80 G Beef Tatar, Denaturiertes Eigelb, Guacamole, Perigord-Trüffel	16 / 19
→ UPGRADE: IMPERIAL BLACK QUEEN KAVIAR Auslese “The Bird”, 10 g	+25
CRAZY BIRD Crispy Miso-Chicken, Belgische Cheddar-Waffel, Ahorn-Whiskey-Reduktion, Dänische Gurke, Dill	15
ARMER RITTER “CRÈME BRÛLÉE“ Brioche, Geeiste Molke, Brombeere, Tahiti Vanille	14

SIGNATURES BREAKFAST MENU Unsere Signatures in drei Gängen	39
--	-----------

EGG-CELLENT

JAPANISCHES ONSENEI Croissant, Guacamole, Tomaten-Estragon-Marmelade, Mizuna, Belper Knolle	12
FRITTATA FORMAGGIO Erdapfel, Cremiger Burrata, Parmegiano, Getrocknete Tomaten, Rucola, Olivenöl	15
SHAKSHUKA RED DEVIL Sunny Egg, Tomate, Ajvar, Koriander, Petersilie, Kreuzkümmel	12,5
EGG BENEDIKT "DER KLASSIKER" Pochiertes Ei, Brioche, Miso Hollandaise, Schnittlauch-Mayo, Vogelmilch mit...	
→ MARINIERTEM SPINAT	10
→ SPANFERKEL-SCHINKEN	13
→ GEBEIZTEM "LABEL ROUGE" LACHS	14
BIRD'S SCRAMBLED EGG mit Sylter Brot "Jochen Gaues"	9

SWEET TEMPTATION

VEGAN TUTTI FRUTTI Kokos Joghurt, Chia, Ahorn, Mango Chutney	8
VEGAN OVERNIGHT OATS Cranberry, Brombeere, Mandel	8
"PETIT PARIS" CRUFFIN Blätterteig, Kalifornische Pistazie, Salzige Valrhona Schokolade, Himbeere	10
BANANENSPLIT 2.0 Bananenbrot, Ganache, Geeiste Amarena Kirsche, Karamell	12
WOODY WAFFLE Geeiste Vanille, Kirschen	12

GETRÄNKE



KAFFEESPEZIALITÄTEN

ESPRESSO	3,5
CAFÉ CREME	3,5
CAPPUCINO	4,5
FLAT WHITE	4
LATTE MACCHIATO	5
COFFEE OF THE DAY	6,5
DIRTY CHAI	4,5
Chai, Espresso Shot	

→ Alle Kaffeespezialitäten mit Kuh- oder Pflanzenmilch

SPARKLING

MIONETTO 0,1 l / 0,75 l	7 / 49
Prosecco Rose / Prosecco Extra Dry / Alkoholfrei	
MIMOSA 0,1 l	8
Mit frisch gepresstem Orangensaft	
CREMANT BRUT 0,1 l / 0,75 l	10 / 65
Gratien & Meyer, Loire, Frankreich	
ÉCLATS ROSÉ EXTRA BRUT 0,1 l / 0,75 l	18 / 130
Edition Spéciale, Jeaunaux Robin, Champagne, Frankreich	
SHICHIKEN SPARKLING DRY	95
Yamanashi, Japan, 360 ml, Sake	
ÉCLATS EXTRA BRUT 0,75 l	125
Edition Spéciale, Jeaunaux Robin, Côte des Blancs, Champagne, Frankreich, 2018 & 2019	
FREITAG ALKOHOLFREI	4,5 / 29
Deutschland	
SPARKLING TEA ROSÉ ALKOHOLFREI 0,75 l	41
Kloss, Deutschland	

TEE & HEIßE SCHOKOLADE

FRISCHE MINZE, LIMETTE, INGWER	5
KURKUMA, KUMQUAT	5
EARLY GREY	5
SCHOKOLADE	4



VITALSHOTS 50 ml

GOLD RUSH Entzündungshemmend & Immun-Boost Frischer Kurkuma, Ingwer, Orange, Black Kampot, Prise Cayenne, Schuss Apfelessig	4
DARK DETOX Entgiftend & antioxidativ Aktivkohle, Zitrone, Apfel, Frischer Basilikum, Spritzer Ahornsirup	4
GREEN ZING Energie & Fokus Frischer Selleriesaft, Gurke, Limette, Grüne Chili, Minze	4

SMOOTHIES 300 ml

SMOOTH OPERATOR Avocado, Banane, Spinat, Limette, Mandelmilch, Chiasamen	7
PINK PANTHER Rhabarber, Himbeeren, Rote Beete Saft, Kokoswasser, Minze	7

HOMEMADE LIMO

0,3 l

LEMON LOVE AFFAIR

5

FrISChe Zitrone, Ahornsirup, Minze, Sprudel,
Twist: Schuss Vanille

GREEN GARDEN FIZZ

5

Gurke, Basilikum, Limette, Rohrzucker, Soda,
Twist: Spritzer Apfelessig für extra FrISChe

FRISCH & FREI

WASSER 0,2 l / 0,5 l

3 / 5

Still oder Sprudel, filtered

FRITZ 0,2 l

3,5

Kola / Kola Zero / Orange / Zitrone / Mischmasch

THOMAS HENRY 0,2 l

3,5

Tonic Water / Grapefruit / Ginger Ale / Ginger Beer

RAUCH SÄFTE 0,2 l / 0,4 l

3,5 / 5

Orange / Rhabarber / Maracuja / Banane /
Kirsch / Apfel naturtrüb

→ auch als Schorle erhältlich

ORANGENSAFT 0,3 l

5

FriscH gepresst

SIGNATURE SIPS

CLEAR (BLOODY) MARY

11

Vodka, Limette, Tomatensaft, Gewürze, Parmesan
Herzhaft, würzig & wachmachend

ESPRESSO MARTINI

12

Wodka, Kaffeelikör, Likör 43, Salted Caramel Sirup, Espresso
Wach, cremig & mit Kaffeekick

PORNSTAR MARTINI

13

Vanillevodka, Passionsfrucht, Limette, Prosecco-Shot
Fruchtig, sexy & ikonisch

WEIßWEINE

0,2 l / 0,75 l

CÔTES DE GASCOGNE „LULU“ A.O.C. TROCKEN SAUVIGNON BLANC <i>Rèunis Cèbazan, Gascogne, FR</i>	7,5 / 25
CHARDONNAY TROCKEN <i>Domaine Bousquet, Mendoza, AR</i>	8,5 / 28
GRAUER BURGUNDER Q.B.A. TROCKEN <i>Weingut Schmitges, Mosel, DE</i>	9 / 30
HIBERNAL „PIWI“ FEINHERB <i>Herrenberg Honigsäckel, Pfalz, DE</i>	9 / 30
WIN WIN RIESLING TROCKEN <i>Von Winning, Pfalz, DE</i>	11 / 37

ROSÉ

0,2 l / 0,75 l

LA GRANGE „CLASSIQUE ROSÉ“ TROCKEN <i>Domaine La Grange, Languedoc, FR</i>	8 / 26
SPARKLING ROSÉ BRUT <i>Salbanello, Italien</i>	8,5 / 28

ROTWEINE

0,2 l / 0,75 l

SYRAH „VELVET TOUCH“ TROCKEN <i>Caves de Saint Saturnin, Languedoc, FR</i>	9,5 / 31
SPÄTBURGUNDER „BRETZ“ Q.B.A. TROCKEN <i>Weingut Ernst Bretz, Rheinhessen, DE</i>	9,5 / 31
PRIMITIVO TROCKEN <i>Terrecarsiche 1939, Apulien, IT</i>	9,5 / 31
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO TROCKEN <i>Francesco Cirelli, Abruzzen, IT</i>	11 / 37

BIER

HEINEKEN VOM FASS 0,25 l / 0,4 l	3 / 4
ERDINGER HEFEWEIZEN 0,5 l	5,5
ERDINGER HEFEWEIZEN ALKOHOLFREI 0,5 l	5,5
HEINEKEN 0,0 % 0,33 l	3,5



WILLKOMMEN IM BIRD

Wo Vision und Genuss aufeinandertreffen. Hoch über den Dächern von Magdeburg bieten wir nicht nur außergewöhnliche kulinarische Erlebnisse, sondern auch einen Raum für Entspannung, Kreativität und Wohlbefinden.

Unsere Philosophie basiert auf einem nachhaltigen, innovativen Ansatz und der Verbindung von urbaner Ästhetik mit einem Ambiente der Freiheit und Leichtigkeit.

Wir glauben an frische, regionale Zutaten, an die Kraft des Momentums und daran, dass Genuss mehr ist als nur Essen – es ist ein Erlebnis.