

Frühstück

Sonntag bis 14.30 Uhr

„Brunch am Tisch“

von 8:30 - 11:15 oder 11:30 - 14:30 Uhr

ab 2 Personen pro Person: 29,50 EUR

(Kinder: 0-3 Jahre Räuberteller kostenlos, 4-8 Jahre Räuberteller 5 EUR, 9-14 Jahre = 15 EUR)

Etagere auf dem Tisch

klassisch, vegetarisch oder vegan
(bitte bei der Reservierung angeben)

Wacholder-Schinken, Leberkas, Schwarzwälder Schinken und Haussalami
Bio-Emmentaler, Bio-Bergjausenkäse, Brie, Ziegenkäse, Bergkäse
Selbstgemachte Marmelade, Honig, Nuss-Nougat-Creme, Butter oder Alsan,
Tomaten-Frischkäse, Hummus, Ofengemüse, Oliven, Balsamico-Pilze, Pepperoni
Frisches Obst und Gemüse, Brietörtchen

Brotkorb mit selbstgemachten Dinkel-Semmeln, süße Hefezöpfchen und
Bio-Dinkel-Vollkorn-Brot von der Bäckerei Wolf.

Running Buffet

Rührei, Frühstückseier, warmes Ofengemüse,
Bratkartoffeln mit saisonalem Gemüse, Kleines Porridge
Knuspermüsli mit Joghurt im Glas, Kleines Beerenmüsli (vegan/glutenfrei)
Pancakes, Mini-Waffeln mit Puderzucker oder Zimtzucker
Saisonales Süppchen / Eintopf und Kässpätzn

Besonderheiten

wöchentlich wechselnd
z.B. Weißwurst und Brezn, Räucherlachs, geräucherte Forelle,

Getränke

Erstes Getränk nach Wahl
0,1l Sekt oder. Orangensaft pro Person

Wissenswertes über unser Frühstück:

Wir backen jeden Morgen unsere Dinkelsemmeln aus 630er und Vollkorn-Mehl frisch für Sie. Wir wollen nicht zu viel verraten, aber im Teig sind nur regionales Mehl, Wasser, Hefe und Salz enthalten. Und ganz viel Liebe von unseren beiden Frühstücksheldinnen Asmaa und Asmaa.

Unsere Eier werden von **MeiEi** in Ried geliefert. Unsere Hühnermama Mi kennt ihre Hühner mit Namen und das Futter kommt vom eigenen Hof. Das merkt man in unseren Frühstücken, unseren Spätzle und unserem Kuchen.

Bitte fragen Sie unsere Servicekräfte nach Allergenen und einzelnen Zutaten.