



MÜTTERTAGSBRUNCH

13. 05. 2018

KLASSISCHES FRÜHSTÜCK

Rührei natur mit Schnittlauch
Speck und Mini-Würstel vom Grill
Hausgemachte Aufstriche/Bärlauch/Ei/Cottage Cheese
Butter/diverse Marmeladen von Staud's
Gemüsesticks/Joghurt
Cornflakes/Vollkornflocken/Granola
Erdbeer-Minz Porridge/Quinoa gepufft/geröstete Haselnüsse
Ofenfrisches Gebäck

KALTE VORSPEISEN

Spargelschinken/marinierte Pfeffer-Erdbeeren/Rauch-Perlzwiebel/Wachtelei
Prosciutto di Parma/Honig Gurken/getrocknete Oliven/grüner Spargel
Geräucherter Lachs/Avocado/Erdbeer Tapioka/Radieschen
Käseplatte/Marillenchutney/marinierte Nüsse/Trauben Essenz

WARME GERICHTE

Klare Suppe/Frittaten/Grießnockerl
Sous-vide Kalbsrücken/Spargel-Buttermilch Bulgur/Salatherzen/Chorizo
Kap Seehecht/Purple Haze Karotten/Baby Mangold/Koriander/Bergamotte
Dukatenschnitzerl vom Huhn/Sesam Panko/Joghurt
Spargelravioli/Trevisano/Nussbutter/Manchego/Spargelspitzen
Der Spargel/Marchfeld/gestochen/Hollandaise/Heurigen-Erdäpfel
Frühlingshaftes Salatbuffet

SÜSSE VERSUCHUNG

Erdbeer Panna Cotta im Glas/Minz Marshmallow Wolke 7
Apfeltarte/Rhabarber Chutney/Erdbeercrumble
Fruchtsalat/Creme-Yoghurt/Ahornsirup
Marillen-Minz-Topfen-Yoghurtcreme/Schokohippe/Mango

SPEISEN&MENÜFOLGE KÖNNEN VARIIEREN!

PRO PERSON € 38,00