



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/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



MOTHER'S DAY BRUNCH

13. 05. 2018

CLASSIC BREAKFAST

scrambled eggs with chives
bacon and mini grilled sausages
homemade spreads/bears garlic/egg/cottage cheese
variation of Staud's jam/butter
vegetable sticks/yoghurt
cornflakes/wholegrain flakes/granola
strawberry-mint porridge/puffed quinoa/roasted hazel nuts
oven fresh pastries

COLD STARTER

asparagus ham/marinated pepper strawberries/pearl onion/quail egg
prosciutto di parma/honey cucumber/dried olives/green asparagus
smoked salmon/avocado/strawberry tapioka/radish
variation of cheese/apricot chutney/marinated nuts/grape essence

WARM DISHES

clear beef soup/pancake stripes/semolina dumplings
sous-vide of the veal/asparagus buttermilk bulgur/salad hearts/chorizo
pike from the cap /purple haze carrots/baby chard/coriander/bergamot
viennese escalope of chicken with sesame/yoghurt
ravioli filled with asparagus/trevisano/nut butter/manchego/asparagus tips
fresh asparagus/ sauce hollandaise/potatoes
seasonal salad buffet

SWEET TEMPTATION

strawberry panna cotta/mint marshmallows
apple tarte/rhubarb chutney/strawberry crumbles
fruit salad/yoghurt cream/maple syrup
apricot-mint-curd cheese-yoghurt cream/chocolate waffle/mango

DISHES AND MENUS MAY VARY!

PRO PERSON € 38,00