



## SONNTAGSBRUNCH

Jeden Sonntag von 10-15 Uhr

### KLASSISCHES FRÜHSTÜCK

Rührei Natur mit Schnittlauch  
knuspriger Speck & Würstel  
hausgemachte Aufstriche  
Ofenfrisches Gebäck/Vollkorn-Roggenbrot/Croissants  
Diverse Marmeladen/Blütenhonig/Nutella/Butter  
Sauna Schinken/marinierte Pfeffer Beeren/Rauch-Perlzwiebel/Wachtelei  
Prosciutto di Parma/Honig Gurken/Oliven/getrocknete Tomaten/Orangen  
Geräucherter Lachs/Avocado/Mango/Minze/Tapioka/ingelegte Rüben  
Nudelsalat/Caprese/Tomaten/Basilikum  
Cous Cous Salat/Schafkäse/Melone/Minze  
Käseplatte/Nüsse  
Cornflakes/Vollkornflocken/Granola/Chia Samen  
Gemüseraritäten einmal anders

\* \* \* \* \*

### WARME GERICHTE

Gazpacho/andalouse  
Klare Suppe mit Frittaten  
Dukaten Schnitzel vom Huhn/Joghurt/Rosmarin  
geschmorter Kalbsrollbraten/Erdäpfel-Eierschwammerlgröstl/rote  
Rüben/Perlzwiebel  
Kap Seehechtfilet/Ratatouille/Butterbrösel  
Tomaten Rucola Ravioli/Jungspinat/Nussbutter/Grana Padano  
Saisonales Salatbuffet

\* \* \* \* \*

### SÜSSE VERSUCHUNG

Erdbeer Panna Cotta im Glas  
Fruchtsalat/Limetten Cointreau  
Orangen Topfen Joghurtcreme  
saisonaler Obstkuchen

INKL. 1 GLAS PROSECCO  
& 1 HEIßGETRÄNK  
PRO PERSON € 35,00

ACHTUNG: EINZELNE SPEISEN KÖNNEN TAGESAKTUELL AUCH WECHSELN!



## SUNDAY BRUNCH

Every Sunday from 10 am - 3 pm

### CLASSIC BREAKFAST

*scrambled eggs with chives  
bacon and grilled mini sausages  
homemade spreads  
oven fresh pastries/whole grain-rye bread/croissants  
variation of "Staud's" jam/butter/honey/Nutella  
ham/marinated pepper /pearl onion/quail egg  
prosciutto di parma/honey cucumbers/olives/dried tomatos/orange  
smoked salmon/avocado/mango/mint/tapioca/pickled beetroot  
noodle salad/baby mozzarella/tomatos/fresh basil  
cous cous salad/feta cheese/melone/mint  
variation of cheese/nuts  
cornflakes/ whole grain flakes/granola chia seeds  
vegetable medley*

\*\*\*\*\*

### WARM DISHES

*Gazpacho/anderlouse  
clear beef soup/sliced pancakes  
viennese escalope of chicken/yoghurt/rosemary  
braised rolled roast of veal/potato- chanterelle "Gröstl"/beetroot/perl onion  
pike from the cap /ratatouille/butter crumbles  
tomaten rucola ravioli/baby spinach/nut butter/grana padano  
seasonal salad buffet*

\*\*\*\*\*

### SWEET TEMPTATION

*strawberry panna cotta in a glas  
fresh fruit salad/lime Cointreau  
orange curd yoghurt cream  
seasonal fruit cake*

INCL. 1 GLAS PROSECCO  
& 1 HOT BEVERAGE  
PER PERSON € 35,00

ATTENTION: DISHES AND MENUS MAY VARY!