



Muttertag

Muttertags-Brunch ab 10.30 Uhr

12. Mai

Aperitif

Prosecco mit frischen Erdbeeren



Quark angemacht mit Milch & Honig
Natur- u. Früchtejoghurt | Rosinen | Nüsse
Marmeladenauswahl | Nussnougatcreme | Waldhonig
gemischtes Käsebrett & Wurstauswahl
Babymozzarella | gemischte Brotaufstriche
Gurken | Kirschtomaten | Paprika
Lachs- und Forelle an Meerrettich
Rührei | Spiegelei | gekochtes Ei
roher und gekochter Schinken
frisches Obst & Avocado
Brötchen - und Baguetteauswahl



Filter-Kaffee

Limetten-Minze-Wasser

Orangensaft



Spargelsalat mit Erdbeeren
Medaillons vom Schwein
Mini-Schnitzel vom Kalb paniert
Stangen-Spargel | Spargel-Gemüse
Salzkartoffeln | Sauce Hollandaise & Bratensoße



Vanilleeis mit frischen Erdbeeren

Erdbeer-Tiramisu

Brunch komplett mit Aperitif 39,50 €



Reservierung empfohlen

Muttertag

VORSPEISEN | wahlweise

Blatt- und Rohkostsalat an Hausdressing
Feldsalat mit Speck und Kracherle
Spargelcremesuppe



HAUPTGANG | wahlweise

Rostbraten vom Grill | 250g
Rumpsteak vom Grill | 250g
Medaillons vom Schwein mit frischen Waldpilzen
Filetspitzen vom Rind an Pfeffersoße mit Waldpilzen
Wiener Kalbschnitzel
hausgemachte Semmelknödel mit frischen Kräuterseitlingen

frisches Grillgemüse | Bratkartoffeln
Semmelknödel ohne Speck | hausgemachte Eierspätzle



DESSERTS

Dessert im Glas
frischer Obstsalat

Menü

39,50 € pro Person

Kinder bis 12 Jahre ermäßigt | ab 13 Jahre Vollzahler

Reservierung empfohlen