

Weihnachts- brunch

25. + 26. 12. 2021

Gleich
reservieren!

BROT | GEBÄCK | MEHLSPEISEN | MARMELADEN

Krusten-, Nuss-, Dinkelvollkorn- & Vollkornbrot
Semmel | Mohnflesserl | Salzstangerl | Kornspitz
Croissants | Briochezopf | Reiswaffeln | Knäckebröt
Mehlspeisen *by uferei*
Marmeladen *by uferei*
Bio Butter | Bio Margarine
Nutella | Honig

VITALES | SÜSSES

Naturjoghurt | Topfen
Sojajoghurt
Vollmilch | Buttermilch
Hafermilch | Mandelmilch
Ragout *by uferei* für das „fruchtige“ Joghurt
Stückobst | Schnitt-Obst | Fruchtsalat
Veganer Birchermüsli | Veganer Milchreis
Veganer Porridge

MIX YOUR OWN BOWL

Corn Flakes | Schokomüsli | Früchtemüsli
Granola *by uferei* | Haferflocken
Schoko-Shells | Kürbiskerne | Leinsamen
Sonnenblumenkerne | Walnüsse | Haselnüsse
Dörr Marillen | Dörr Zwetschken | Rosinen
Ahornsirup

GREISLEREI

Honigschinken | Kaiserschinken
Neuburger | Mailänder Salami
Karreespeck
Puten-Saunashinken
Gouda | Emmentaler
Mondseer | Rahm-Brie | Weinkäse
Ziegenkäse | Aufstriche *by uferei*

EIERGERICHTE

Weichgekochte Bio Eier
Rühreier | Gebratener Speck

VORSPEISEN | HAUPTSPESISEN | DESSERTS

Beef Tatar | der Klassiker
Roastbeef | Sauce Tatar
Geräucherte Lachsforelle | Forellenkaviar
Zwiebeltarte | Pecorino

Rindsuppe

Fadennudeln | Wurzelgemüse | Rindfleisch

Backhuhn

Erdäpfelsalat | Preiselbeer | Zitrone

Rosa gebratener Kalbstafelspitz

Selleriepüree | Gemüse | Rosmarinessenz

Gebratenes Lachsforellenfilet

Fregola Sarda | Champagnersauce

Geschmorter Karfiol

Braune Butter Haselnuss | Zitronen-
Sauerrahm

Innviertler Speckknödel | Sauerkraut

Lebkuchenmousse | Sauerkirschen

Zimt-Panna-Cotta | Orangenragout

Kaiserschmarr'n | Zwetschkenröster

GETRÄNKEEMPFEHLUNG

Prosecco Spumante Cuvee Brut 47
Linzer Bier vom Fass
Grüner Veltliner | Armin Huber
Gelber Muskateller | Josef Edlinger
Chardonnay | Markus Iro
Blauer Zweigelt | Gerhard Markowitsch
Blaufränkisch Horitschon | Feiler-Artinger
Rose Zweigelt | Wendelin
Kaffeespezialitäten von Julius Meinl
Teespezialitäten von Ronnefeldt
Fruchtsäfte & Alkoholfreie Getränke
Quellwasser mit oder ohne Kohlensäure

Brunch pro Person

€ 49,00

inkl. Getränkeempfehlung

uferei