WEIHNACHTSBRUNCH
25. Dezember 2023
10.30-15.00 Uhr

FRÜHSTÜCK & ALLES, WAS DAZU GEHÖRT

Krusten- | Nuss- | Dinkelvollkorn- | Vollkornbrot
Semmel | Mohnflesserl | Salzstangerl | Kornspitz
Croissants | Briochezopf | Reiswaffeln | Knäckebrot

Mehlspeisen by uferei
Gugelhupf | Linzertorte | Apfelstrudel

Marmeladen by uferei
Marille | Apfel | Zwetschke | Erd- | Brom- Himbeere

Bio Butter | Bio Margarine
Nutella | Honig

Naturjoghurt | Topfen
Sojajoghurt
Vollmilch | Buttermilch
Hafermilch | Mandelmilch

Ragout by uferei für das „fruchtige" Joghurt
Kirsche | Marille | Brombeere | Himbeere

Stückobst | Schnitt-Obst | Fruchtsalat

Veganes Birchermüsli | Veganer Milchreis
Veganer Porridge

Corn Flakes | Müsli- & Cerealienauswahl
Granola by uferei | Haferflocken

Kürbiskerne | Leinsamen | Sonnenblumenkerne
Walnüsse | Haselnüsse | Dörrobst
Ahornsirup

Schinkenauswahl
Leberkäse | Salami
Karreespeck
Putenschinken
Gouda | Emmentaler
Mondseer | Rahm-Brie | Weinkäse
Ziegenkäse
Aufstriche by uferei

Weichgekochte Bio Eier
Rühreier
Gebratener Speck

Gleich Tisch reservieren!

VORSPEISEN | HAUPTSPEISEN | DESSERTS

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

Eingemachte Ganslsuppe
Bröselknödel | Karotten

Klassisches Gansl
Apfelrotkraut | Erdäpfelknödel | Maroni
Artischocken à la Creme
Rüben | Flusskrebse | Topinambur
Spanferkel
Paprikakraut | Serviettenknödel
Gefüllte Spitzpaprika
Paradeisersauce | Asmonte-Käse

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_____€ 59,00
inkl. Getränkeempfehlung

uferei