

WEIHNACHTSBRUNCH

25. Dezember 2022

BROT | GEBÄCK | MEHLSPEISEN | MARMELADEN

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

VITALES | SÜSSES

Naturjoghurt | Topfen
Sojajoghurt
Vollmilch | Buttermilch
Hafermilch | Mandelmilch
Ragout by uferei für das „fruchtige“ Joghurt
Kirsche | Marille | Brom- | Himbeere
Stückobst | Schnittobst | Fruchtsalat
Veganes Birchermüsli | Veganer Milchreis
Veganer Porridge

MIX YOUR OWN BOWL

Corn Flakes | Schokomüsli | Früchtemüsli
Granola by uferei | Haferflocken
Schoko-Shells | Kürbiskerne | Leinsamen
Sonnenblumenkerne | Walnüsse | Haselnüsse
Dörrmarillen | Dörrzwetschken | Rosinen
Ahornsirup

GREISLEREI

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

EIERGERICHTE

Weichgekochte Bio-Eier
Rühreier
Gebratener Speck

VORSPEISEN | HAUPTSPESIEN | DESSERTS

Beef Tatar | der Klassiker
Roastbeef | Sauce Tatar | wilder Broccoli
Geräucherte Lachsforelle | Forellenkaviar
Mühlviertler Gupfalkas | Gurke | Paradeiser
Variation von Antipasti

Erdäpfel-Selleriesuppe

Backhuhn „STYRIA STYLE“

Erdäpfelsalat | Preiselbeer | Zitrone

Geschmorter Zwiebelrostbraten

Speckbohnen | Braterdäpfel

Gebratenes Zanderfilet

Mediterranes Ofengemüse

Innviertler Grammelknödel

Sauerkraut

Steinpilzravioli

Braune Butter | Rucola | Grana Padano

Geistes Malakoffdessert | Sauerkirschen

Nougatmousse | Orangenragout

Topfenknödel | Zwetschenröster

GETRÄNKEEMPFEHLUNG

Prosecco Spumante Cuvée 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

Rosé Zweigelt | Wendelin

Kaffeespezialitäten von Julius Meinl

Teespezialitäten von Ronnefeldt

Fruchtsäfte & alkoholfreie Getränke

Quellwasser mit oder ohne Kohlensäure

Brunch pro Person _____ € 49,00
inkl. Getränkeempfehlung

Gleich Tisch
reservieren!

uferei