

MUTTERTAGS- BRUNCH

12. Mai 2024

BACKWAREN | BUTTER | MARMELADEN

Ofenfrisches Gebäck | Brotauswahl
Semmel | Mohnflesserl | Salzstangerl | Kornspitz
Croissants | Briochezopf | Reiswaffeln | Knäckebrot
Mehlspeisen by uferei
Marmeladen by uferei
Bio Butter | Bio Margarine
Nussnougataufstrich | Honig

VITALES | SÜSSES

Naturjoghurt | Sojajoghurt
Vollmilch | 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

Schinkenspezialitäten
Wurstauswahl
Karreespeck
Puten-Saunaschinken
Schnittkäse
Käsebrett
Aufstriche by uferei

EIERGERICHTE

Weichgekochte Bio Eier
Rühreier
Gebratener Speck

FRÜHSTÜCKSGETRÄNKE

Fruchtsäfte
Kaffee- & Teespezialitäten
Quellwasser mit & ohne Kohlensäure

Gleich Tisch
reservieren!

VORSPEISEN

Geräucherte Entenbrust | Rotkrautsalat
Beef Tatar | das Neue
Hausgebeizte Lachsforelle | Joghurt-Dillsauce
Seesaibling Ceviche
Haussulz | Kernölvinaigrette
Eingelegtes Gemüse by uferei

SUPPE

Bärlauchcremesuppe | Knusperbrot

HAUPTSPEISEN

Gebackenes Spargel-Cordon Bleu
Erdäpfelsalat
Quiche Lorraine | Sourcream-Dip
Gegrillter Waller | Risotto
Geschmorte Rindsbackerl
Erdäpfelstampf | Brokkoli

DESSERTS

Topfenschmarrn | Erdbeerragout
Tonkabohne-Vanille mousse | Mandarinengelee
Schwarzwälder im Glas
Sacher Würfel

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
Alkoholfreie Getränke & Limonaden

Brunch pro Person _____ € 59,00
inkl. Getränkeempfehlung

uferei