Oster
F(R)ISCHMARKT
01. April 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
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
Dörr Marillen | Dörr Zwetschken | Rosinen
Ahornsirup

GREISSLEREI
Schinkenspezialitäten
Wurstauswahl
Karreespeck
Puten-Saunaschinken
Schnittkäse
Käsebrett
Aufstriche by uferei

Gleich Tisch reservieren!

EIERGERICHTE
Weichgekochte Bio Eier
Rühreier
Gebratener Speck

FRÜHSTÜCKSGETRÄNKE
Fruchtsäfte
Kaffee- & Teespezialitäten
Quellwasser mit & ohne Kohlensäure

VORSPEISEN
Beef Tatar | der Klassiker
Gebeizter Seesaibling
Geräucherte Lachsforellen-Mousse | Gurke
Rosa gebratenes Roastbeef | Honig-Senfsauce
Eiersalat

SUPPE
Bärlauchcremesuppe | Croutons

HAUPTSPEISEN
Lammbraten
Schupfnudel | Speckfisole | Rosmarinjus
Gebackener Donaufisch
Erdäpfelsalat | Sauce Tatar o. Cumberland
Gefüllte Hühnerbrust
Zitronentagliatelle | Schmorparadeiser
Gebackene Hühnermedaillons
Erdäpfelsalat | Preiselbeeren
Gekochter Schinken
Erdäpfelpüree | Wurzelgemüse
Ricotta-Ravioli
Rucola | Schmorparadeiser | braune Butter

DESSERTS
Apfel-Eierlikör-Trifle
Crème caramel
Frischkäse-Charlotte
Veganer Schokoladenkuchen
Stracciatella-Himbeerschnitte

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 10:30-14:00 Uhr

uferei