

WEIHNACHTSBRUNCH

25. Dezember 2024

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

Hafermilch | Mandelmilch

Fruchtragouts by uferei für das „fruchtige“ Joghurt

Stückobst | Schnitt-Obst | Fruchtalat

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

Putenwurstware

Schnittkäse

Käsebrett

Aufstriche by uferei

Weichgekochte Bio Eier

Rühreier

Gebratener Speck

VORSPEISEN | HAUPTSPESIEN | DESSERTS

Beef Tatar | der Klassiker
Roastbeef
Geräucherte Lachsforelle

Eingemachte Ganslsuppe
Bröselknödel | Karotten

Klassisches Gansl
Apfelrotkraut | Erdäpfelknödel

Frischkäse-Spinatröllchen

Paradeiser

Schweinebraten vom Bauch

Semmel-Petersilien-Knödel | warmer
Krautsalat

Hausgemachte Räucherlachsquiche
Soucream-Dip

Lebkuchencreme | Sauerkirschen
Zimt-Panna-Cotta | Kumquatragout
Kaiserschmarr'n | Zwetschkenröster

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

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

Gleich Tisch
reservieren!

uferei