

Osterbrunch

06. April 2026



FRÜHSTÜCK & ALLES, WAS DAZU GEHÖRT

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

Mehlspeisen by uferei
Gugelhupf | Linzertorte

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

Bio Butter | Bio Margarine
Nutella | Honig

Naturjoghurt
Sojajoghurt
Vollmilch
Hafermilch | Mandelmilch

Fruchtragouts by uferei für das „fruchtige“ Joghurt

Stückobst | Schnitt-Obst | Obstsalat

Veganes Birchermüsli | Veganer Milchreis
Veganer Porridge

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

Kürbiskerne | Leinsamen | Sonnenblumenkerne
Walnüsse | Haselnüsse | Dörrobst
Ahornsirup

Schinkenauswahl
Leberkäse | Salami
Putenwurstware
Schnittkäse
Käsebrett
Aufstriche by uferei

Weichgekochte Bio Eier
Rühreier
Gebratener Speck

Gleich Tisch
reservieren!

VORSPEISEN

Rosa gebratenes Roastbeef | Sauce Tartar
Geräucherte Lachsforelle
Honig-Dill-Senfsauce
Schinken im Brotteig | eingelegtes Gemüse
Gefüllte Eier

SUPPE

Parmesanschaumsuppe | Blätterteiggebäck

HAUPTSPEISEN

Geschmorte Lammschulter
Serviettenknödel | Frühlingsgemüse
Backendl
Erdäpfel-Vogelersalat | Preiselbeeren
Gegrilltes Zanderfilet
Spargelrisotto | Zitrone
Tagliatelle
Getrübte Pilzsauce | Parmesan

DESSERTS

Apfel-Nuss-Crumble
Crème brûlée
Geeiste Malakoff | Himbeerragout
Veganer Schokoladenkuchen
Eierlikör

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
Blaifränkisch Horitschon | Feiler-Artinger
Rose Zweigelt | Wendelin
Alkoholfreie Getränke & Limonaden

Brunch pro Person _____ **€ 59,00**
inkl. Getränkeempfehlung 10:30-14:00 Uhr

uferei