



Osterbrunch

Frühstück von 10:30 - 11:30 Uhr

Sekt, Kaffee, Tee, Verschiedene Säfte
Wasser, Rot- und Weißwein

Verschiedene Müslisorten, Cornflakes, Marmeladen,
Nutella, Honig

Wurst- und Käseplatten garniert

Kleine Weißwürste und Nürnberger

Auswahl an Semmel, Brot, Brezen, Croissants

Bircher Müsli, Obstsalat, Joghurt,

Quark, Frischkäse, vegane & vegetarische Aufstriche, Leberwurst, frisches Obst

Frisch für Sie zubereitet

Spiegelei, Rührei, gekochte Eier, knuspriger Speck

Vorspeisen ab 10:30 Uhr

Hirschterrine im Karottenmantel mit eingelegten Kirschen
Scampispieße mit feurigem Couscous-Salat
Puten-Currysalat mit Früchten, Fleischpflanzerl mit Walldorfsalat
Gebeizter- und geräucherter Lachs mit
Meerrettichsahne und Honig-Senf-Dillsauce,
Wildlachs im Ganzen pochiert im Kräutersud,
Rohkostsalate mariniert mit verschiedenen Dressings
Griesnockerlsuppe

Hauptgang ab 11:30 Uhr

Kalbsbraten mit Rahmsoße
Puten-Geschnetzeltes mit Früchten und Maharadja-Curry-Soße
Gebratenes Doradenfilet mit Limettensoße
Lammkarree im Ganzen gebraten mit Thymiansoße

Hausgemachte Butterspätzle, Semmelknödel mit Kräutern
Kartoffelgratin, Reis mit Zitronengras
Mandel-Broccoli, Esterhazygemüse

Hausgemachte Dessertvariationen ab 12:30 Uhr

Salat von frischen Früchten,
Windbeutel mit frischen Beeren, Grießflammerie, Schokoladenmousse,
Bayerischcreme, Pana-Cotta mit Fruchtsoße
Allgäuer Käse vom Brett

39,90 € pro Person

Kinder bis einschließlich 5 Jahre kostenfrei, 6 bis 12 Jahre ½ Preis