

Osterbrunch 2025

Filterkaffee und Tee
(Kaffeespezialitäten sind exklusive)

Prosecco Frizzante Brut

Frische Semmeln & Brotsorten,
Früchte- & Naturjoghurt, frischer Fruchtsalat, Müsli-Bar,
Hausgemachte Marmeladen, Honig,
Aufschnitt, Schinken, Frischkäse,
Kräuterrührei mit geröstetem Speck

Kesselfrische Weißwurst von unserem Metzger Raab

Salatbuffet mit frischen Kräutern
Fleischtomaten mit Mozzarella und Basilikum,
Hausgebeizter Lachs mit Honig Senf Dill Sauce

Wokgemüse mit Scampispießchen Sweet Chilly Sauce
Oster-Lamm-Haxerl geschmort mit Ratatouille-Gemüse
Zarte Schweinemedallions auf Rahmsauce
Steinchampignons und Kräutersaitlinge á la creme
Butterspätzle, Breznknödel, Kartoffelecken

Rote Grütze mit Vanilleeis
Inges hausgemachter Blechkuchen
mit Aprikosen, Blaubeeren, Ananas und Apfel

Kinderbuffet

Kinder-Wienerle, Schnitzelchen, Pommes, Spätzle,
Ketchup, kleines Saftgetränk Steckerleis usw.

Preis pro Kind 19,90 €
(Kind 6 - 12 Jahre / 0 bis 5 Jahre frei)

Preis pro Person 39,90 €
Inkl. Filterkaffee / Tee / Prosecco
Kaffeespezialitäten exklusive