

Getränke

<i>Mineralwasser 0,5 l</i>	<i>3,10 €</i>
<i>Mineralwasser still 0,5 l</i>	<i>3,10 €</i>
<i>Flasche Adelholzer 0,7 l</i>	<i>4,60 €</i>
<i>Coca-Cola¹ 0,33l</i>	<i>2,80 €</i>
<i>Coca-Cola¹ light 0,33 l</i>	<i>2,80 €</i>
<i>Spezi¹ 0,5 l</i>	<i>3,20 €</i>
<i>Zitronenlimonade 0,5 l</i>	<i>3,20 €</i>
<i>Holler-Schorle² 0,5 l</i>	<i>3,90 €</i>
<i>Apfelschorle 0,5 l</i>	<i>3,40 €</i>
<i>Saftschorle 0,5 l</i>	<i>3,90 €</i>
<i>Schorle klein 0,3 l</i>	<i>2,90 €</i>
<i>Säfte 0,2 l</i>	<i>2,90 €</i>
<i>Helles 0,5 l</i>	<i>3,70 €</i>
<i>Alkoholfreies Helles 0,5 l</i>	<i>3,70 €</i>
<i>Leichtes Hefeweißbier 0,5 l</i>	<i>3,90 €</i>
<i>Alkoholfreies Weißbier 0,5 l</i>	<i>3,90 €</i>
<i>König Ludwig Dunkel 0,5 l</i>	<i>3,90 €</i>
<i>Pils 0,3 l</i>	<i>3,20 €</i>
<i>Radler 0,5 l</i>	<i>3,70 €</i>
<i>Ruß 0,5 l</i>	<i>3,90 €</i>
<i>Rotweinschorle 0,3 l</i>	<i>4,10 €</i>
<i>Weißweinschorle 0,3 l</i>	<i>4,10 €</i>
<i>Cappuccino</i>	<i>2,70 €</i>
<i>Espresso</i>	<i>2,20 €</i>
<i>Espresso doppelt</i>	<i>3,10 €</i>
<i>Haferl Kaffee</i>	<i>2,70 €</i>

¹ Koffeinhaltige Limonade

² mit Ascorbinsäure

*Menükarte
zum Brunch*



Weinkarte

Weißweine

Grauburgunder

*Der milde Grüne aus der Pfalz
mit dem leichten Geschmack nach Zitrus
und grünem Apfel
- trocken -*

Pinot Grigio

*Fruchtig, spritziger Wein mit leichter Säure
von den Weinbergen des Gardasees – trocken –*

Rotweine

Cataldo Nero d`Avola

*sizilianischer Wein mit kräftigem Geschmack,
tiefroter Farbe und leichter Säure
- trocken -*

Blauer Zweigelt

*Der Klassiker aus Österreich - trocken -
kräftiger Geschmack, mit dem Bukett nach Rotbeeren,
markantes Tanine, dunkles Rubinrot*



Vorspeisen

*Antipasti aus marinierten Champignons, Paprika
Zucchini und Karotten
Carpaccio von der roten Beete mit Kresse und Pilzen
Fischplatte mit Forellenfilet und Lachs
Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum
Wurst und Käse
Gebackene Kürbisspalten
Joghurt, frischer Obstsalat
verschiedene Marmeladen, Butter und Croissant
Rührei mit Speck
Brotauswahl*

Hauptgerichte

Gebratene Ente mit Orangensoße

Schweinebraten

Käsespätzle

Semmelknödel

Kartoffelrösti

Herbstgemüse, Blaukraut

Dessert

*Strudel mit Vanillesoße
Bayerisch Creme mit Fruchtspiegel
Obstsalat*

Der Preis für den Brunch beträgt 24,90 € pro Person

*(nur Schlemmerfrühstück von 9.30 – 11.30 Uhr 15,90 €
nur Mittagsbüffet von 12.00 – 14.00 Uhr 18,90 €)
Kinder pro Lebensjahr 2,00 €)*