

## *Osterbrunch*

### **Frühstück von 10:30 - 11:30 Uhr**

Sekt-Kaffeespezialitäten-Tee  
Milch-Orangensaft-Multivitaminsaft  
Wasser-Rotwein und Weißwein

Verschiedene Mülisorten-Cornflakes-Marmeladen-Nutella  
Honig-Cerealien-Vegane Aufstriche

Wurst- und Käseplatten garniert  
Räucherfischplatte mit Sahne-Meerrettich  
Gemüstick mit Kräuterquark

Kleine Weißwürste und Nürnberger

Auswahl an Semmel, Brot, Brezen, Croissants

Bircher Müsli, Obstsalat, Joghurt,  
Quark, Frischkäse, Vegane Aufstriche, Leberwurst, frisches Obst

### **Frisch zubereitet**

Spiegelei, Rührei, gekochtes 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 Kräuter  
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 Jahr halber Preis.