

ZUCKERBERG SCHLOSS

Brunch

Bio-Kräuterrührei mit frischen Strauchtomaten

Gekochte Landeier

Kalbfleisch-Pflanzerl mit Kartoffelsalat „Grandmother Style“

Schinken- und Wurstspezialitäten

Käseauswahl mit „allem Drum und Dran“

Edelfische mit Sahnemeerrettich und Honig-Senfsoße

Crèmesuppe vom Hokkaidokürbis mit steirischem Kernöl

Hausgemachte Marmelade

Pfannenfrische Pancakes mit Ahornsirup, Honig und Konfitüre

Auswahl an frischen Brötchen und Holzofenbrot

Landbutter und Kräuterfrischkäse

Bio-Naturjoghurt mit Cerealien und Obstsalat

Saftiger Kalbsbraten aus der Keule mit frischen Waldpilzen in Kräuterrahm, herbstliches Gemüse und Butternudeln

Filet vom Wolfsbarsch mit Safranfenchel und Basmati-Duftreis

Manufaktur-Tortelloni mit Tomaten- Salbeibutter und gehobeltem Bergkäse

Herbstliche Blattsalate mit verschiedenen Dressings

Frischer Obstsalat von reifen Früchten

Himbeer-Mascarponecrème mit Bitterschokoladeraspeln

Mousse von der Valrhona-Schokolade mit Vanillesauce

35€

Kannen Kaffee und Wasser

Inklusive

Kinder bis 3 Jahre sind kostenfrei, ab 4 Jahren berechnen wir 12 € und ab 12 Jahren berechnen wir 17,50 €.