

ZUCKERBERG SCHLOSS

Brunch

Bio-Kräuterrührei mit frischen Strauchtomaten und Schnittlauch

Gekochte Landeier

Gebratene Nürnberger Würstchen

Kalbfleisch-Pflanzerl mit Kartoffelsalat „Grandmother Style“

Schinken- und Wurstspezialitäten

Käseauswahl mit „allem Drum und Dran“

Edelfische mit Sahnemeerrettich und Honig-Senfsauce

Crèmesuppe vom Hokkaidokürbis mit steirischen Kernöl

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 herzhaftem Kürbisragout und gehobeltem Bergkäse

Herbstliche Blattsalate mit verschiedenen Dressings

Frischer Obstsalat von reifen Früchten

Himbeer-Mascarponecrème mit Bitterschokoladeraspeln

Mousse von der Valrhona-Schokolade mit Vanillesauce

30€

Kannen Kaffee und Tafelwasser

inklusive