

# FRÜHSTÜCK

06.30 BIS 18.00 UHR

## FRÜHSTÜCKSPAKETE

- Simpel** € 9,50  
Marmelade, Butter, Croissant, Handsemmel
- Albertina** € 20,00  
Feine Auswahl an Schinken & Käse, Kräutertopfen mit Kresse, Bio-Ei im Glas, Butter, Marmelade
- Burggarten** € 22,00  
Glas Orangen- oder rosa Grapefruitsaft, dreierlei Aufstriche (Kräutertopfen, Kernöl & Tomate), Obstsalat, Joghurt mit Nüssen, feine Auswahl an Schnitt-, Weich- & Hartkäse
- Guesthouse** € 23,00  
Glas Orangen- oder rosa Grapefruitsaft, Bio-Rührei mit gebratenen Pilzen, Spinat & getrockneten Tomaten, Räucherlachs mit Zitronen-Crème Fraîche, Bein- & Steinfelders Rohschinken, feine Auswahl an Schnitt-, Weich- & Hartkäse
- Vegan** € 22,00  
Glas Orangen- oder rosa Grapefruitsaft, Kürbiscrème, eingelegte Pilze, Falafel, Granola mit Kokosjoghurt



### Frische Austern (Samstag/Sonntag)

wahlweise

3 Stück mit Austernbrot  
€ 11,00

oder

3 Stück mit Bergamotten-Zwiebel  
& Austernbrot  
€ 12,00

Dazu empfehlen wir  
Champagner oder Crémant

ZU UNSEREN FRÜHSTÜCKSPAKETEN SERVIEREN WIR FRISCHES GEBÄCK AUS UNSERER BÄCKEREI SOWIE EINE TASSE KAFFEE ODER TEE NACH WAHL

- Aufpreis für doppelten Espresso, Café au Lait, großen Braunen & heiße Schokolade € 1,00
- Brotkorb € 7,00
- Portion Butter, Nutella € 1,10
- Portion Marmelade, Honig € 1,50
- Handsemmel € 1,80
- Mohnflesserl, Salzstangerl, Fläte, Dinkel-Laibchen € 1,90
- Croissant € 2,80
- Weizentost, pro Scheibe € 1,30
- Glutenfreies Brot € 3,80

## FRÜHSTÜCK MIT BIO-EIERN

- Egg Benedict** € 12,00  
wachsweiches Bio-Ei, knuspriger Toast, Beinschinken, Tomatenpesto, Kräuter-Hollandaise
- Egg Florentine** € 11,00  
wachsweiches Bio-Ei, knuspriger Toast, Pinienkerne, Spinat, Käse-Hollandaise
- Egg Royal** € 14,00  
wachsweiches Bio-Ei, knuspriger Toast, Räucherlachs, Wasabicreme, Sauce Hollandaise
- Diese drei Speisen sind mit Weizentost.  
Aufpreis für Sauerteigbrot € 0,80  
Aufpreis für Double Egg € 2,10
- Kernölbrot** € 9,50  
getoastetes Sauerteigbrot, Bio-Rührei, Kernöl, Kräutersalat
- Getrüffeltes Bio-Rührei** € 10,00
- Rührei** aus 2 Bio-Eiern € 5,50  
je Zutat nach Wahl € 0,70  
wahlweise Schinken, Käse, Paprika, Pilze, Blattspinat, getrocknete Tomaten
- Omelette** aus 2 Bio-Eiern € 5,50  
je Zutat nach Wahl € 0,70  
wahlweise Schinken, Käse, Paprika, Pilze, Blattspinat, getrocknete Tomaten
- Ham oder Bacon and Eggs** € 8,00
- Spiegelei** aus 2 Bio-Eiern € 5,00
- Bio-Ei im Glas pro Stück** € 2,30
- Gekochtes Bio-Ei** € 2,10

## EINZELGERICHTE

- Räucherlachs** € 12,00  
Zitronen-Crème Fraîche, Zwiebelrelish, Lachsforellenkaviar
- Schinkenteller** € 8,50  
Bein-, Puten- & Steinfelders Rohschinken, Mixed Pickles
- Käseteller** € 7,50  
Kräutertopfen, Nüsse
- Schinken-Käseteller** € 8,50  
Nüsse, Mixed Pickles
- Portion gebratener Speck oder Beinschinken** € 4,50
- Schnittlauch- oder Kressebrot** € 3,80
- Gemüwesticks** € 7,00  
Radieschen, Kräuterdip, Kresse
- Süßkartoffel-Linsen Hummus** € 7,50  
vegan  
Brot mit Walnusspesto & Zeller-Radieschen-Salat
- Naturjoghurt** € 3,50
- Fruchtsalat** € 4,50  
Naturjoghurt
- Bircher Müsli** € 5,50
- Porridge** € 5,50  
Beerenröster
- Hausgemachtes Granola** € 8,50  
Joghurt, Kokoschips, Gojibeeren, Pistazien, Datteln
- Müsli-Fruitbowl** € 8,50  
Fruchtsalat, Müsli, Dinkelvollkorn-Flakes, Joghurt, Chiasamen, Honig
- Glutenfreies Müsli** € 5,50  
wahlweise Joghurt, Milch oder Sojamilch
- French Toast** € 9,00  
wahlweise mit Rhabarberragout, Tonkabohnen-Topfencrème, Agave mit Erdnusscreme, Banane, Honig

GERNE KÖNNEN SIE UNSERE HAUSGEMACHTEN KUCHEN & TORTEN SOWIE BROT UND GEBÄCK AUS DER HAUSEIGENEN BÄCKEREI, IN ZUSAMMENARBEIT MIT DER HOLZOFENBÄCKEREI GRAGGER & CIE, MITNEHMEN UND ZU HAUSE GENIEßEN.

— THE GUEST HOUSE —

## BRASSERIE & BAKERY

TIME FOR DELIGHT