



Steinhaus Genuss Brunch

Sonntags von 10.30 Uhr bis 14.30 Uhr

Zum Beispiel

Feinste Konfitüre
aus Tirol/Österreich

d'arbo
Seit 1879

Frisch gebackene Croissants, Plundergebäck
Biobrötchen und Brotauswahl

Nürnberger Rostbratwurst, gebackener Speck
Rührei, Spiegelei
Wurst und Käse

Fallers Müslistation
mit frischen Früchten
Milch und angemachtem Biojoghurt
Bircher Müsli

Vorspeisen:

„Steinhaus“
Tranchen vom hausgebeizter Lachs
gebackene Reibekuchen
Rübenkraut-Senf-Sauce

Melone
mit Salumispezialitäten

Salat von Belugalinsen
mit geräucherter Entenbrust

Tachino Tonnato
Putenbrust mit einer Sauce vom Thunfisch
Kapern und Sardellen

Tomate mit Büffelmozzarella
Basilikum und Tasmanischem Pfeffer

Salat von Steinchampignons und Lauchzwiebeln
mit einer Kreuzkümmel--Schalotten-Vinaigrette
gebratene Garnelen

Hauptgerichte:

„Black Barbecue Styled“
Rinderhüfte rosa gebraten
mit einer Sauce von frischen Pfifferlingen
Pfeffer-Schalotten-Marmelade

Gebratenes Buntbarschfilet
an einer Sauce vom Pommery-Senf

Thaicurry von der Poularde
aus dem Wok

Dessert Variation
aus der Patisserie

KEO Teespezialitäten

AZUL
IO Café
100% Arabica

Granini Saftbar

Der Preis je Person beträgt 28,50 €
Kinder je Lebensjahr 2,00 €
(von 4 bis 12 Jahren)

Feiertagsbrunch ab 34,50 €

Separates Bruchbuffet ab 40 Personen
36,50 €