WEIHNACHTSBRUNCH
25. Dezember 2026
10.30-14.00 Uhr

FRÜHSTÜCK & ALLES, WAS DAZU GEHÖRT

Krusten- | Nuss- | Dinkelvollkorn- | Vollkornbrot
Semmel | Mohnflesserl | Salzstangerl | Kornspitz
Croissants | Briochezopf | Reiswaffeln | Knäckebrot

Mehlspeisen by uferei
Gugelhupf | Linzertorte | Apfelstrudel

Marmeladen by uferei
Marille | Apfel | Zwetschke | Erd- | Brom- Himbeere

Bio Butter | Bio Margarine
Nutella | Honig

Naturjoghurt | Topfen
Sojajoghurt
Vollmilch
Hafermilch | Mandelmilch

Fruchtragouts by uferei für das „fruchtige" Joghurt

Stückobst | Schnitt-Obst | Fruchtsalat

Veganes Birchermüsli | Veganer Milchreis
Veganer Porridge

Corn Flakes | Müsli- & Cerealienauswahl
Granola by uferei | Haferflocken

Kürbiskerne | Leinsamen | Sonnenblumenkerne
Walnüsse | Haselnüsse | Dörrobst
Ahornsirup

Schinkenauswahl
Leberkäse | Salami
Karreespeck
Putenwurstware
Schnittkäse
Käsebrett
Aufstriche by uferei

Weichgekochte Bio Eier
Rühreier
Gebratener Speck

VORSPEISEN | HAUPTSPEISEN | DESSERTS

Beef Tatar | der Klassiker
Roastbeef
Geräucherte Lachsforelle

Maronischaumsuppe
Preiselbeerpofesen

Rosa Entenbrust
Rotkraut | Serviettenknödel
Wildragout
Spätzle | Rotweinbirne
Gebackener Karpfen
Petersilienerdäpfel | Sauce Tartare
Kürbislasagne

Bratapfel | Vanillesauce
Spekulatiusmousse | Orangenragout
Crème brûlée | Tonkabohne

GETRÄNKEEMPFEHLUNG

Prosecco Spumante Cuvee Brut 47
Linzer Bier vom Fass
Grüner Veltliner | Armin Huber
Gelber Muskateller | Josef Edlinger
Chardonnay | Markus Iro
Blauer Zweigelt | Gerhard Markowitsch
Blaufränkisch Horitschon | Feiler-Artinger
Rose Zweigelt | Wendelin
Kaffeespezialitäten von Julius Meinl
Teespezialitäten von Ronnefeldt
Fruchtsäfte & Alkoholfreie Getränke
Quellwasser mit oder ohne Kohlensäure

Brunch pro Person € 59,00
inkl. Getränkeempfehlung

Gleich Tisch reservieren!

uferei