

— b r e n n e r B r u n c h —

An Sonn- und Feiertagen von 9:30 bis 15:00 Uhr mit Kinderbetreuung

Für den Start in den Tag ...

Reines Kokosnußwasser mit Gurke und Mango	0,2l · 5.00
Smoothie Multivitamin	5.50
Smoothie Beerenfrüchte.....	5.50
Bellini, weißes Pfirsichpüree mit Deutz brut Champagner serviert	0,1l · 14.50
Champagner Deutz brut	0,1l · 13.00
Champagner Deutz rose	0,1l · 16.00

köstliche Bowls

Acai-Erdbeer-Bowle (V)	7.50
Acai, Erdbeeren, Banane und veganes Granola	
Chia-Schokoladen-Bowle	8.50
Chia, Kakao, Heidelbeeren, Banane und Mandelmilch	
Green Bowle	8.50
Spinat, frische Kräuter, Apfel, Spirulinaalgen, Banane, Kiwi und Mandelmilch	

Unsere Eierspeisen von Bio Eiern von der Familie Wimmer aus Zeilarn

Ei-Spezialitäten

Eggs Benedict	11.50
Muffin, Spinat, kross gebratener Speck, pochiertes Ei und hausgemachte Sauce Hollandaise	
Eggs Benedict Lachs	11.50
Muffin, Spinat, Räucherlachs, pochiertes Ei und hausgemachte Sauce Hollandaise	
Eggs Florentine	10.50
Muffin, Spinat, pochiertes Ei und hausgemachte Sauce Hollandaise	
Huevos Rancheros	12.00
2 pochierte Eier, Tortilla, Tomatensalsa, Black Beans, Chilli, Koriander und Avocado	
Röstbrot mit Avocado	10.50
Olivenöl, 2 pochierte Eier, Chilliflakes, Limette und Meersalz	
Omelette	
mit Avocado und Provolone	8.50
mit Spinat und Ziegenkäse.....	9.50
„American Style“	10.50
mit Käse, Waldpilzen und Speck gefüllt, dazu Rosmarinkartoffeln mit Speck und Röstzwiebeln	

2 Eier als Rühr- oder Spiegeleier

natur.....	4.60
mit Schinken	6.50
mit Tomatenwürfeln.....	6.50
mit Waldpilzen.....	6.50
mit kross gebratenem Speck	6.50
vom Grill	
mit hausgemachter, sizilianischer Salsiccia.....	9.50
mit 2 halben Riesengarnelen	19.50
mit einem kleinen Rinderfilet	19.50
mit gebratenem Lachsfilet.....	16.00
mit Röstkartoffeln, Speck und Zwiebeln	5.90

— brenner Brunch —

Lust auf Süßes ...

Milchreis	5.50
mit hausgemachtem Kompott und Amarettini	
Pancake	
mit Blaubeeren	4.50
mit Schokolade	4.50
mit Banane.....	4.50
vegan	4.50
Warmer Crumble	5.50
mit Obst der Saison und einer Kugel Vanilleeis	

Bar Centrale Cornetto	2.30
natur, ohne Füllung	
Bar Centrale Cornetto	2.50
mit Schokoladenfüllung	
Honig oder Nutella als extra	1.50
Brioche	
hausgemacht, frisch vom Blech	2.90
mit Naturjoghurt und frischen Früchten.....	5.50

Herzhaftes zum Brot ...

Büffelmozzarella	8.50
mit Tomaten und Birne	
Avocado und cremiger Hummus	9.50
mit geröstetem Dukkah-Crunch	
brenner Käse & Wurstspezialitäten	10.00
Südtiroler Bergkäse, Taleggio, Provolone und Frischkäsevariationen, Mailänder Salami, San Daniele, Prosciutto Rovagnati und Roastbeef	
Hausgebeizter Lachs	8.50
mit Meerrettich und Honig-Senf Dressing	

Obst, Joghurt, Müsli

Bircher Müsli „klassisch“	4.50
mit kleinem Obstsalat.....	+1.00
Obstsalat	4.50
gesüßt mit Agavensirup und Natur- oder Sojajoghurt	
Warme Ayurveda Bowle	6.50
mit Himbeeren	
Quark	4.50
mit Mangopüree	5.90
mit Honig und veganem Granola	6.50

Vitamin boost?

Orange	4.20
Karotte	4.20
Birne-Karotte	4.20
Orange-Karotte-Apfel.....	4.20
Karotte-Birne-Gurke.....	4.20
Rote Bete-Apfel-Ingwer.....	4.20
Ananas-Papaya-Orange	4.20

brenner's Kid's Brunch

Butterbreze	2.00
Muffin	2.40
Gegrillter Schinken-Käse Toast	3.80
Milchreis	5.50
mit hausgemachtem Kompott und Amarettini	