
BRENNER-BRUNCH

HEISSGETRÄNKE

Espresso.....	2.30
Espresso Macchiato	2.50
Doppio Espresso	4.20
Doppio Espresso Macchiato	4.40
Cappuccino.....	3.20
Latte Macchiato	3.20
Kaffee Lungo	2.90
Chai Latte	3.90
Frischer Ingwer mit heißem Wasser und Honig oder Zitronensaft im Kännchen.....	4.50
Diverse Teesorten im Kännchen	4.20
Heisse Choco.....	4.20

Gerne servieren wir Ihnen wahlweise alle Kaffeegetränke auch koffeinfrei oder mit Sojamilch.

FRISCH GEPRESSTE SÄFTE UND SMOOTHIES

Orange.....	0,2 l · 4.20
Karotte.....	0,2 l · 3.70
Birne-Karotte.....	0,2 l · 3.70
Karotte-Birne-Gurke.....	0,2 l · 3.70
Apfel-Karotte-Ananas.....	0,2 l · 4.00
Ananas-Papaya-Orange.....	0,2 l · 4.00
Banane-Orange mit Lecithin-Granulat (Naturprodukt aus Sojabohnen).....	0,2 l · 4.50
Smoothie Multivitamin: Apfel, Birne, Ananas, Trauben und Orangensaft	0,2 l · 5.50
Smoothie Beerenfrüchte: Erdbeeren, Himbeeren, Heidelbeeren und Apfelsaft.....	0,2 l · 5.50

KINDER-BRUNCH

Kindersaft: Banane-Orange-Honig und Vanille-Sojamilch	0,1 l · 1.80
Muffin (Choco oder Deep Blueberry)	2.20
Brezn mit Butter.....	2.00

FRÜCHTE (FRISCH, SAISONAL)

natur	4.50
mit Bircher Müsli.....	5.50
Vitaminteller	7.50
Halbe Ananas mit Sojajoghurt und Honig	6.50
mit Bio-Rahm-Joghurt, Honig, getrockneten Feigen und Nüssen.....	5.50
Milchreis mit frischer Bergbauermilch und hausgemachtem Fruchtragout	5.50

CROISSANTS AUS BRIOCHE-TEIG

natur, ohne Füllung	2.30
mit Marmeladenfüllung.....	2.50
mit Vanillecrème füllung.....	2.50
mit Schokoladenfüllung	2.50

GEGRILLTER TOAST

mit gekochtem Schinken und Caciocavallo.....	2.90
mit Tomate und Mozzarella.....	2.90
mit Mailänder Salami und Caciocavallo	2.90



BRENNER-BRUNCH

An Sonn- und Feiertagen von 9.30 bis 15.00 Uhr mit Kinderbetreuung

DOLCE

Brioche vom Blech
Joghurt mit frischen
Früchten

6.50

CLASSIC

Rühr- oder Spiegelei
Speck oder Schinken
Obstsalat

7.50

OMELETTE

Omelette Special
Milchreis
mit Fruchtragout

7.50

Wir beziehen unsere Bio-Eier von der Familie Wimmer aus Zeilarn/Bayern. DE-ÖKO-006

OMELETTE VON BIO-EIERN

Omelette mit Zucchini , Tomaten, roten Zwiebeln und Caciocavallo	7.50
Omlette mit Hühnchenbrust, grünem Spargel, Pesto, Caciocavallo und Parmesan	7.50
Omelette mit Blattspinat und Ziegenkäse	7.50
Omelette mit Avocado und Caciocavallo	7.50
Eiweiß-Omelette mit Sojamilch, gegrilltem Gemüse und Ruccola.....	6.50
Omelette mit Scampi, Kirschtomaten, Frühlingszwiebeln und Caciocavallo.....	8.50
Omelette mit Speck, Pilzen und Caciocavallo	8.50
Omelette mit Salsiccia, Spinat und Caciocavallo	8.50

BRUNCH VOM GRILL

2 halbe King Prawns vom Grill mit Rühreiern oder Spiegeleiern	18.00
Salsiccia vom Grill mit Rühreiern oder Spiegeleiern.....	10.80
Kleine Bio-Hähnchenbrust vom Grill mit Rühreiern oder Spiegeleiern.....	13.70
Kleines Rinderfilet (130 gr.) vom Grill mit Rühreiern oder Spiegeleiern.....	18.50

SPIEGEL- ODER RÜHREIER VON BIO-EIERN

natur	4.60
mit Bauernschinken und Kräutern oder mit kross gebratenem Speck.....	7.50

WÄHLEN SIE ALS BEILAGE ZU IHREN EIER SPEISEN

Röstkartoffeln mit Zwiebeln.....	3.80
Röstkartoffeln mit Zwiebeln und Speck.....	4.50

EIER SPECIAL

Pochiertes Ei im Glas mit hausgemachter Limonen-Sauce Hollandaise.....	3.50
Egg Florentine, Toast, Spinat, pochiertes Ei und Sauce Hollandaise.....	11.50
Egg Benedict, Toast, Spinat, Speck, pochiertes Ei und Sauce Hollandaise	11.50
Egg Benedict, Toast, Spinat, Räucherlachs, pochiertes Ei und Sauce Hollandaise	11.50

SÜSSES FRÜHSTÜCK

Omelette mit Heidelbeeren.....	7.50
Omelette mit Bananen	7.50
Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster	7.50
Pancake mit Heidelbeeren, Schokolade oder natur	4.50
Brioche vom Blech	2.90
Crumble mit Obst der Saison und einer Kugel Vanilleeis.....	5.50
Honig und Nutella	1.50

AUF'S BROT

Südtiroler Bergkäse, Taleggio, Provolone und Frischkäsevariation.....	7.50
Salumi Selektion mit Mailänder Salami, San Daniele, Prosciutto Rovagnati und Roastbeef	10.50
Hausgebeizter Lachs mit Meerrettich und Honig-Senf-Dressing.....	7.50