

b r e n n e r B r u n c h

An Sonn- und Feiertagen von 9:30 bis 12:30 Uhr mit Kinderbetreuung bis 15:00 Uhr

Liebe Gäste,

wir begrüßen Sie herzlich zu unserem kontinentalen brenner Brunch!

Zum Start servieren wir jedem Erwachsenen:

- im Haus gebackene Brötchen
 - verschiedene hausgemachte Marmeladen und Butter
 - einen frisch gepressten Orangen- oder Karotten-Apfel-Ingwersaft
 - ein Heißgetränk nach Wahl
- pro Person 9.90

Selbstverständlich können Sie alle weiteren
kulinarischen Highlights von unserem Brunchmenü a la carte dazu bestellen!

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 · 14.00
Champagner Deutz rosé	0,1l · 16.00

köstliche Smoothie Bowls

Acai-Erdbeer-Bowl (v)	7.50
Acai, Erdbeeren, Bananen und veganes Granola	
Chia-Schokoladen-Bowl	8.50
Chia, Kakao, Heidelbeeren, Bananen und Mandelmilch	
Green Bowl	8.50
Spinat, frische Kräuter, Äpfel, Spirulinaalgen, Bananen, Kiwi und Mandelmilch	

Unsere Eierspeisen aus Bio Eiern von Familie Wimmer aus Zeilarn

Eierspezialitäten

Eggs Benedict	11.50
Muffin, Spinat, kross gebratener Speck, pochirtes Ei und hausgemachte Sauce Hollandaise	
Eggs Benedict Lachs.....	11.50
Muffin, Spinat, Räucherlachs, pochirtes Ei und hausgemachte Sauce Hollandaise	
Eggs Florentine.....	10.50
Muffin, Spinat, pochirtes 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
2 pochierte Eier, Rucola, Quinoa, Chilliflakes, Limette und Meersalz	

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

Omelette

mit Avocado und Provolone	8.50
mit Spinat und Ziegenkäse.....	9.50
Eiweiß Omelette	7.50
„American Style“	10.50
mit Käse, Waldpilzen und Speck gefüllt, dazu Rosmarinkartoffeln mit Speck und Röstzwiebeln	

Lust auf Süßes ...

Pancake	
mit Blaubeeren	4.50
mit Schokolade	4.50
mit Banane.....	4.50
 Brioche	
hausgemacht, frisch vom Blech	2.90
mit Naturjoghurt und frischen Früchten	5.50

Bar Centrale Cornetto	2.30
natur, ohne Füllung	
Bar Centrale Cornetto	2.50
mit Cacao Füllung	
Honig oder Nutella als extra	1.50

Herzhaftes zum Brot ...

Büffelmozzarella	8.50
mit Tomaten und Birne	
Avocado und cremiger Hummus.....	7.50
mit geröstetem Dukkah-Crunch	
brenner Käse & Wurstspezialitäten	10.00
Südtiroler Bergkäse, Taleggio, Provolone und Frischkäsevariationen, Mailänder Salami, San Daniele und Prosciutto Rovagnati	
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 Bowl.....	6.50
Porridge mit Himbeeren	

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 Kid's Brunch

Butterbreze.....	2.00
Muffin.....	2.40
Gegrillter Schinken-Käse Toast.....	3.80