

# GETRÄNKE

## HEISS UMS HERZ

Sonntag, 22. Dezember 2024

### ALLRIGHTY

Espresso, Cappuccino, Café Crema, Milchkaffee, Latte  
Macchiato, Flat White, Heiße Schoki

### MILCHAUSWAHL

Vollmilch – Hafermilch – laktosefreie Milch

### BIOTEAQUE

Schwarza Franzi, Himmlische Helena, Frische Resi,  
Pfiffiga Beppi, Greana Gustl, Fesche Fini, Miade Moni,  
Eisige Elsa

### GIMBER

Feiner heißer Ingwer Drink

### KALT & FRISCH

### GEHT AUCH OHNE ALKOHOL

Tafelwasser laut & leise  
frisch gepresste Säfte  
Fruchtsäfte & Schorlen

### VOM FASS

Tegernseer & Hopf Weißbier

### PRICKELNDES

Jaegers & der Wolf – Chardonnay Secco  
M. Schneider – Blanc de Blancs Vintage 2019er

### WEINE

Cantzheim – Die Gärtnerin – Riesling Feinherb  
Pollerhof – vom Löss – Gelber Muskateller & SB

Buitenverwachting, RSA – Rosé

Kanonkoop, RSA – Pinotage Kadette

BRUNCH inkl. ALLER GETRÄNKE

€ 79 pro Person - €59 ohne Alkohol

„weglassen pro Gang € 5.00“ (4 Gänge Minimum)

Kinder pro Lebensjahr € 4.50

# FEINE SPEISEN

## LOS GEHT DIE REISE

Sonntag, 22. Dezember 2024

### WIE DAHEIM

ZUM TEILEN

Brot, Gebäck, Marmelade, Quark, Butter, feiner  
Schinken, Salami & Käse

### FRISCH & GESUND

ZUM AUSWÄHLEN

Ananas mit Yuzu-Joghurt ODER  
Maracujajoghurt

### EIEIEI

ZUM AUSWÄHLEN

Getrübtes Rührei ODER  
Wachtelei, Sausage & Beans

### KALT & LECKER

ZUM TEILEN

Shrimpscocktail auf Romanachiffronade  
mit krosser Brioche

### WARM UMS HERZ

ZUM AUSWÄHLEN

Kartoffelcremesuppe ODER  
Klare Tomatensuppe mit Kräutern

### BASTA PASTA

ZUM AUSWÄHLEN

Orichiette Salsiccia ODER  
Ricotta Spinat Ravioli mit Salbeibutter & Parmesan

### MEERESBEWOHNER

ZUM TEILEN

Tuna Sticks im Sesammantel  
auf roh mariniertem Gemüse „Asian Style“

### WIEDERKÄUER

ZUM AUSWÄHLEN

Steak Tatar vom US Filet auf Coleslaw ODER  
Pulled Goose mit Speck-Rosenkohl

### SCHADE, KOMMT SCHON DAS SÜSSE ENDE

ZUM AUSWÄHLEN

Apfelstrudel ODER  
Schokoküchlein – beides mit Vanillesauce

ZUM TEILEN

Petit Fours