

# Brunchkarte

Freitag–Sonntag

10–15 Uhr

## Eggs Ben „Burg Style“

Getoasteter Bagel – Frischkäse – Kren – Wacholder Schinken –  
pochiertes Ziegelmeisterhof Bio-Ei – bunte Salate – braune Butter Hollandaise

16

## Eggs Ben „Wöhrsee“

Getoasteter Bagel mit gebeizter Lachsforelle – Rona Tatar – Vogerlsalat –  
Kren Creme Fraiche

19

## Arme Ritter

in Butterschmalz gebackenes Kastenweißbrot in Panko –  
eingekochte Sauerkirschen – Powidl – Tonkabohne – Creme Léger

12

## Herzhafter Burgschmaus

Hausgemachtes Roggensauerteigbrot – Roastbeef vom österreichischen Bio-  
Alpenrind – gepickeltes Gemüse & Zwiebeln – Senfkörner – Honig–Senf Mayo –  
Koriandersamen

17

## Edler Avocado Ritt

Hausgemachtes Roggen–Natursauerteig Brot – Avocado –  
bunte marinierte Tomaten – Balsamico Reduktion – Schnittlauch Öl – Kresse

(Vegan)

15

(Mit pochierten Ziegelmeisterhof Bio-Ei/pro+2)

# Brunchkarte

## SIDES

Pochiertes Ziegelmeisterhof Bio-Ei

3

Rühreier von Ziegelmeisterhof Bio Eiern – Ölio di Oliva – Schnittlauch –

Brot

5,5

Omelette von Ziegelmeisterhof Bio-Eiern – Kräuter – Bergkäse

8,5

Hummus mit buntem Sesam – Ölio di Oliva – Shiso

5,5

Ricotta Pancakes – Ahorn Sirup – Knusper Speck – Crème Leger

8,5

Topfenknödel mit Zwetschgenröster

10,5

Bunte Oliven mit hausgemachten

Sauerteigbrot

9,5