



# HÜTTENBRUNCH

*(exemplarisch – immer wechselndes Angebot)*

## Frühstück(ggf. wechselnd)

Brotauswahl, Brötchen, Laugengebäck, Croissants (glutenfreie Varianten auf Nachfrage möglich)  
Butter, Brotaufstrich(inkl. veganer Varianten), Marmelade, Honig, Nussnougataufstrich  
Müslstation mit einer Auswahl aus Nüssen & Kernen | Joghurt, Kuh- & Hafermilch  
Rührei, knuspriger Bacon und Weißwurst mit süßem Senf  
Wurst- und Käsevariation (inkl. veganer Varianten)  
Bunte Gemüseauswahl

## Vorspeisen (ggf. wechselnd)

Tiroler Frittatensuppe  
Winterliche Blattsalate aus der Region mit karamellisierten Walnusskernen,  
Granatapfelkernen & Walnuss-Balsamico Dressing (vegan)  
Auswahl von unterschiedlich angemachten Salaten  
Schweizer Wurstsalat mit Käse und Gewürzgurken  
Tiroler Brez'n Salat mit frischen Tomaten, Radieschen und Feldrauke  
Antipasti von Aubergine, Zucchini, Paprika, Tomate und Champignon (vegan)  
Norwegischer Steinofen-Lachs mit Meerrettich und Honig-Senf-Topping

## Hauptgänge (ggf. wechselnd)

Dreierlei hausgemachte Knödel (Spinat, Käse, Rote Beete) mit Nussbutter (vegetarisch)  
Knuspriger Krustenbraten mit Biersauce  
Rindergulasch mit Herzogin Kartoffeln und Apfelrotkohl  
Gratinierte hausgemachte Bergkäse-Spätzle mit gerösteten Zwiebeln (vegetarisch)  
Hausgemachter Pilz-Wellington mit Apfel-Rotkohl mit Kartoffelklößen (alles vegan)  
Nürnberger Würstchen und Chickenfilets für unsere kleinen Gäste

## Dessert(ggf. wechselnd)

Kaiserschmarrn mit heißen Kirschen und Apfelchutney | Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce (alles vegan)  
Auswahl aus Obstvariationen / Tiramisu / Panna Cotta (teilweise vegan)

