

# SCHÄFER'S

## Sonntagsbrunch



### Frühstück

Naturjoghurt | Fruchtjoghurt | Trockenobst | Nüsse  
Obstsalat | Gemüse  
Müsli | Cornflakes | Bircher Müsli  
Räucherfischplatte mit Sahne-Meerrettich  
Wurstspezialitäten aus Schäfer's Hofmetzgerei  
Käseplatte | Trauben | Nüsse  
Butter | Marmelade | Nutella | Honig  
Rührei  
Bauernpfanne mit Würstchen aus Schäfer's Hofmetzgerei  
Verschiedene Ofenbaguettes | große Auswahl an Brötchen  
Bauernbrot  
  
Bio-Apfelsaft vom eigenen Streuobst | Filterkaffee



### Vorspeisen

Bio-Blatt- und Rohkostsalate mit  
gerösteten Kernen  
Joghurt-Kräuter-Dressing | Hausdressing  
Hausgemachte Fleischküchle mit Oma Schäfers Kartoffelsalat  
  
Kalt aufgeschnittenes Roastbeef vom Angusrind  
mit Sauce Remoulade  
  
Tomate-Mozzarella mit Basilikumpesto im Weckgläschen  
  
Ofenfrisches Baguette

### Hauptgänge

Tafelspitz mit Meerrettichsoße  
Schmorbraten vom Michaelsberger Bio-Angusrind  
Medaillons von der Schweinelende  
  
Brezelknödel mit Pilzragout  
  
Tagliatelle aus dem Parmesan-Rad mit  
Rucola und Kirschtomaten  
  
Bio-Gemüse vom Markt  
  
hausgemachte Bio-Spätzle | Kartoffelgratin



### Desserts

Schokoladenmousse von der Valrhona Schokolade  
Brombeer-Pannacotta mit Schoko-Crumble und Kokosespuma  
  
Apfelstrudel mit Vanillesoße  
  
Pro Person: 48,70 € | Kinder von 6-14 Jahre: 32,40 € | Kinder von 3-5 Jahre: 16,20 €  
Preise ohne Getränke