

Bauernhof - Brunch

Mit hofeigenen, aus eigener Hausschlachtung hergestellten Produkten und Feines aus unserer Landhausküche und Backstube.

Herzhaftes und reichhaltiges Frühstücksbuffet:

- Verschiedenes hausgebackenes Holzofenbrot
- Aus unserer Räucherammer Schwarzwälder Schinken, Vesperspeck und Rauchwurst
- Großes Wurstsortiment
- Brotaufstriche und Landbutter
- Reichhaltige Käseauswahl
- Eierspeisen in verschiedenen Variationen
- Hauseigene Marmeladen und Gelees
- Müsli
- Kaffee, Tee und kalte Getränke
- Milch und Milchprodukte

Zum Mittag:

- Nudelsuppe an herzhafter Rinderbrühe
- Verschiedene Salate aus unserem Bauerngarten
- Geschnetzeltes vom hauseigenen Schwein an feiner Rahmsoße
- Rinderbraten vom jungen Rind an herzhafter Burgundersoße
- Frisches Gemüse
- Butterspätzle

Dessert:

- Vanille- und Schokoladenpudding
- Schokoladen – Mousse
- Frisches Obst

Kreative Marktstände mit verschiedenen Hobbykünstlern aus der Region geben dem Brunch einen abwechslungsreichen Rahmen.