ADVENTBRUNCH

KAFFEE & TEE

Filterkaffee in der Kanne | 5.5 Cappucino | 5.5 Espresso | 3.9 Espresso doppio | 5.5

Bio Kräutertee | 4.0 Bio Earl Grey | 4.0 Bio Früchtetee | 4.0 Bio Kamillentee | 4.0

SPASSGETRÄNKE

Brut Crémant de Bourgogne | 11.0 Pinot Noir Sans Souci Bio | 9.5 Christkindl Spritz | 14.0 Limoncello | Cranberry | Orange | Sekt Dirty Santa | 14.0 Gin | Ribisel | Orange | Tonic Espresso Martini | 14.5 Eierlikör mit Wachauer Marille | 4.0 Kombucha | 8.0

hausgemacht | alkoholfrei | wechselnde Sorten Winter Oxymel | 8.0 hausgemacht | alkoholfrei

FRISCH ENTSAFTET

Orange + Apfel + Karotte + Ingwer | 6.5 Orange | 7.0

BASIS

Bio Duroc Schinken | 8.0

Kamptaler Rohschinken | 8.0

Bio Gouda | 6.0

Bergkäse | 8.0

Bio Butter | 3.0

Wachauer Marillenmarmelade | 3.0

Waldviertler Honig | 3.0

hausgemachtes Pistazien" Nutella" | 6.0

Handsemmel | 2.2

Mohnweckerl | 2.2 Sauerteigbrotscheibe | 2.0 Midi Croissant | 3.5 Frühstücksgemüse | 6.5

HERZHAFT

Egg Benedict | 9.5 Brioche | Blattspinat | Miso Hollandaise | pochiertes Bio Ei + Bio Duroc Schinken | 4.0

Avocado Brot | 7.5 getoastetes Nesi Brot | Avocado | Ofenparadeiser | Frischkäse + pochiertes Bio Ei | 4.0

+ Chili Crunch

Croissant Toast | 9.5 Croissant | Trüffelbrie | Preiselbeercreme + Bio Duroc Schinken | 4.0

kalt geräucherte Bio Lachsforelle | 12.5 Honig Senfcreme | Dill | Hokkaido

Winter Quiche | 8.0 Bio Pilze | Lauch | süß saurer Sommerkürbis

Beef Tartar - der Essl Klassiker | 14.5 Gewürz Mayo | Essig Gemüse

Hummus Brot | 7.0 Nesi Brot | hausgem. Rote Rüben Hummus | Kren & Kresse

scharfer Mini Käsekrainer | 5.0 Höllerschmids Mini Chili Käsekrainer Marillen Curry Ketchup | Petersiliensalat | Kren

SÜSS

Joghurt & Granola | 9.0 hausgemachtes Walnuss Granola Bio Joghurt | Waldviertler Honig | eingelegter Pfirsich

Topfen Kipferl Schmarren | 10.0 mit Wachauer Marillenröster

Pistazien Palatschinke | 10.5 frisch gebacken | Himbeere hausgemachtes Pistazien "Nutella"

ÜBRIGENS

Die Gerichte kommen in typischer Essl-Manier – fein abgeschmeckt und gekonnt in Szene gesetzt, nur kleiner portioniert. So können Sie entspannt 3–4 verschiedene Kreationen probieren und den Adventbrunch voll auskosten.