

# ADVENTBRUNCH

## KAFFEE & TEE

Filterkaffee | 5.5

frisch gebrüht

Cappuccino | 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

Bio Pfefferminztee | 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 | Traube | 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

## ALL TIME STARS

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

Pistaziencreme | 6.0

Handsemmel | 2.2

Mohnweckerl | 2.2

Sauerteigbrotscheibe | 2.0

Midi Croissant | 3.5

Frühstücksgemüse | 6.5

## HERZHAFT

Egg Benedict | 9.5

Bäckertoast | Blattspinat

Miso Hollandaise | pochiertes Bio Ei

+ Bio Duroc Schinken | 4.0

Avocado Brot | 7.5

getoastetes Marie-Theres Brot | Avocado

Ofenparadeiser | Frischkäse

+ pochiertes Bio Ei | 4.0

+ Chili Crunch

Croissant Toast | 9.5

Croissant | Trüffelbrie | Preiselbeercreme

+ Kamptaler Rohschinken | 4.0

kalt geräucherte Bio Lachsforelle | 12.5

Honig Senfcreme | Dill | Hokkaido

Winter Quiche | 8.0

Bio Pilze | Lauch | Wintersalate

Beef Tartar - der Essl Klassiker | 14.5

Gewürz Mayo | Essig Gemüse

Hummus Brot | 7.0

Marie-Theres Brot | Rote Rüben Hummus

Kren & Kresse

scharfe Mini Käsekrainer | 5.0

Höllerschmids Mini Chili Käsekrainer

Marillen Curry Ketchup | Petersiliensalat | Kren

## SÜSS

Joghurt & Granola | 9.0

hausgemachtes Walnuss Granola

Sauerrahm Joghurt | Waldviertler Honig

eingelegter Pfirsich

Topfen Kipferl Schmarren | 10.0

Wachauer Marillenröster

Pistazien Palatschinke | 10.5

frisch gebacken

Himbeermarmelade & Pistaziencreme

## 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.