



FRÜHSTÜCKS

Karte 

Schön, dass DU heute bei uns in deinen Tag startest! Wir freuen uns, dich bei deinem kulinarischen Spaziergang am Morgen, mit besten heimischen Produkten begleiten zu dürfen. An unserem kalten Buffet, findest du Wurst- und Milchprodukte, sowie Brot und Gebäck aus der Region. Die Marmeladen sind mit Liebe hausgemacht, die Säfte beziehen wir vom Bio-Obsthof Hasenfit (OÖ). Eine Auswahl an warmen Gaumenfreuden, findest du auf den nächsten Seiten. Diese sind im Buffet-Preis inkludiert und werden frisch für dich zubereitet. Bestell so oft du willst und genieß dein regionales Frühstück. Solltest du etwas vermissen, zögere nicht unsere Servicemitarbeiter zu fragen. Wir sind gerne bereit, deine Wünsche zu erfüllen. Hab ein schönes Frühstück und einen guten Start in den Tag.

Dein Restaurant Heimatliebe-Team.

Für Auskunft zur Allergenen-Verordnung, frage einfach einen unserer geschulten Mitarbeiter.

MO, DO, FR: € 25,50 (inklusive aller kalten und warmen Speisen und Heißgetränken)

SA, SO: € 37 (inklusive aller kalten und warmen Speisen und Heißgetränken)

Kinder (an allen Tagen):

bis 5 Jahre: € 5 | bis 10 Jahre: €10 | bis 15 Jahre €15

GETRÄNKEANGEBOT

(ohne Aufpreis, so viel und so oft du willst)

KAFFEE:

Espresso

Doppelter Espresso

Verlängerter

Cappuccino

Latte Macchiato

(Alle Kaffee's sind auch Koffeinfrei erhältlich.)

TEE: (Bioteaque - Teemanufaktur aus dem Chiemgau)

Kräutertee:

Nette Nani (BIO Kräutertee - Pfefferminze)

Basische Ida (BIO Kräutertee - Lavendel)

Guada Luggi (BIO Kräutertee - Bergkräuter)

Früchtetee:

Scheene Leni (BIO Früchtetee - Waldfrucht - Himbeere)

Sonnige Sonja (BIO Früchtetee - Multifrucht - Kokos -
Saisonal!)

Grüner Tee:

Frische Resi (Ingwer - Limone)

Rooibos Tee:

Wuida Wastl (Erdbeer - Pfeffer)

Fareggda Toni (Nelke - Zimt)

Schwarztee:

Schwarza Beni (Early Grey)

Schwarza Franzl (Assam)

**Unsere Säfte findest du am Buffet - nur das Beste
vom Obsthof Schauer aus St. Marienkirche | Polsenz.**

ZUSÄTZLICHES FRÜHSTÜCKSANGEBOT

(ohne Aufpreis, so viel und so oft du willst - unter
der Woche)

VOM EI:

weich gekochtes Ei

Ham & Eggs

Omelette (mit Zwiebel, Kräuter, Schnittlauch, Schinken, Käse,
Champignons)

Rührei (mit Zwiebel, Kräuter, Schnittlauch, Schinken, Käse,
Champignons)

Schakshuka (pochiertes Ei, Tomaten, Zwiebel, Paprika)

SAURE WAFFELKREATIONEN:

Mediterrane Waffel (Feta | Feige | Rucola | pochiertes Ei)

G'sunde Waffel (Kürbis | Frischkäse | Rote Zwiebel | pochiertes Ei)

Innviertel (Schinken | Jungzwiebel | pochiertes Ei | Hollandaise)

Holzfüller Waffel (Speck | Ei | Zwiebel | Champignons | Käse)

SÜSSES:

**Armer Ritter
Pancake
Waffeln**

Toppings (für alle süßen Gerichte):

Zwetschke | Topfen - Mohn
Schoko | Sauerkirsche
Griechisches Joghurt | Honig | Birne

PORRIDGE - VARIATIONEN:

**Schokolade | Kirsche
Zwetschke | Nuss**

ZUSÄTZLICHES FRÜHSTÜCKSANGEBOT

(ohne Aufpreis, so viel und so oft du willst - am
Wochenende)

VOM EI:

weich gekochtes Ei

Ham & Eggs

Omelette (mit Zwiebel, Kräuter, Schnittlauch, Schinken, Käse,
Champignons)

Rührei (mit Zwiebel, Kräuter, Schnittlauch, Schinken, Käse,
Champignons)

Schakshuka (pochiertes Ei, Tomaten, Zwiebel, Paprika)

SAUERTEIGBROT-VARIATIONEN:

mit Schinken | pochiertes Ei | Hollandaise

mit Guacamole | Schafskäse | Granatapfel | Ei

mit Roastbeef | Sauce Tartare

mit Rohschinken | Feige | Nuss

SAURE WAFFELKREATIONEN:

Mediterrane Waffel (Feta | Feige | Rucola | pochiertes Ei)

G'sunde Waffel (Kürbis | Frischkäse | Rote Zwiebel | pochiertes Ei)

Innviertel (Schinken | Jungzwiebel | pochiertes Ei | Hollandaise)

Holzfaller Waffel (Speck | Ei | Zwiebel | Champignons | Käse)

TRADITIONELLES:

(mind. 20 Minuten)

Münchner Weißwurst | Laugenknopf | Senf
Minutensteak | Minikartoffel | Hollandaise
Geschnetzeltes Züricher Art | Serviettenknödel
Süße Knödel | Butterbrösel

SÜSSES:

Armer Ritter
Pancake
Waffeln

Toppings (für alle süßen Gerichte):

Zwetschke | Topfen - Mohn
Schoko | Sauerkirsche
Griechisches Joghurt | Honig | Birne

PORRIDGE - VARIATIONEN:

Schokolade | Kirsche
Zwetschke | Nuss

HEIMATLIEBE - PHILOSOPHIE

Unsere Philosophie,
Lebensmittelknappheit herrscht in der Heimatliebe nie.

Fehlt dir eine bestimmte Speise,
dann sei bitte nicht leise.

Frag uns gerne jederzeit danach,
wir liefern dir sofort alles nach.

Frisch gekocht, frisch gebrüht und kreiert,
werden in der Küche eure Gerichte verziert.

Viel Liebe, Arbeit und Schweiß, aller Kollegen fließt mit ein,
darum kann eine Wartezeit auch mal unumgänglich sein.

Wenn bei uns alle Gäste das kalte Buffet geplündert haben,
dann halten wir das Buffett ab Mittag etwas zurück mit
prallgefühlten Gaben.

Nach dem Brunch sollen keine überfüllten BIO Tonnen vorhanden
sein,
wir liefern lieber frisch nach und finden Nachhaltigkeit fein!

Wir freuen uns sehr, dass du unser Gast bist und
wenn es dir gefallen hat,
dann lass doch gerne auf Google einen kleinen, positiven Bericht.

Euer Heimatliebe - Team