

FRÜHSTÜCKS



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 Buffetpreis 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: € 24,50 (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: (Bioteague - 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)

SAURE WAFFELKREATIONEN:

Herbst Waffel (Feige, Schafskäse, Blattsalat)

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

Waffel Benedikt (Ei, Schinken, Hollandaise)

Heimatliebe-Kreation (Roastbeef, Sauce Tartare)

SÜSSES:

Arme Ritter

Crêpe

Waffeln (Schokoladen - Basis)

Toppings (für alle süßen Gerichte):

Spekulatius mit Karamell

Eierlikör und Schokolade

Erdnussbutter mit Mandarine

PORRIDGE - VARIATIONEN:

Aronia | Beere

Kaffee | Nuss | Schokolade

MILCHREIS - VARIATION:

Milchreis | Bratapfel | Zimt

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)

SAUERTEIGBROT-VARIATIONEN:

mit Guacamole, Tomate, Ei

mit Pulled Pork, Kraut, Röstzwiebel | Gurkerl

mit Schinken, Sauce Hollandaise, pochiertes Ei

mit Camembert | Feige | Nuss

SAURE WAFFELKREATIONEN:

Herbst Waffel (Feige, Schafskäse, Blattsalat)

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

Waffel Benedikt (Ei, Schinken, Hollandaise)

Heimatliebe-Kreation (Roastbeef, Sauce Tartare)

TRADITIONELLES:

Münchner Weißwürste mit Laugenknopf und Senf
Gulaschsuppe
Innviertler Knödel | Kraut (mind. 20 Minuten)
Topfen - Nussknödel (mind. 20 Minuten)

SÜSSES:

Arme Ritter
Crêpe
Waffeln (Schokoladen - Basis)

Toppings (für alle süßen Gerichte):

Spekulatius mit Karamell
Eierlikör und Schokolade
Erdnussbutter mit Mandarine

PORRIDGE - VARIATIONEN:

Aronia | Beere
Kaffee | Nuss | Schokolade

MILCHREIS - VARIATION:

Milchreis | Bratapfel | Zimt