FRUHSTÜCKS

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: € 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 l bis 10 Jahre: €10 l 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 Franzi (Assam)

Unsere Säfte findest du am Buffet - nur das Beste vom Obsthof Schauer aus St. Marienkirche I 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:

Frühling Waffel (Bärlauch 1 Frischkäse | Tomate | Schinken)

G'sunde Waffel (Frischkäse | Radieschen | Ei | Kresse)

Benebär (Ei | Schinken | Bärlauch - Hollandaise)

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



SÜSSES:

Arme Ritter Crêpe Waffeln (Schokoladen - Basis)

Toppings (für alle süßen Gerichte):

Sauerkirsche I Nuss Apfel I Ahornsirup Kaffeecreme I Schlagobers I Schokolade

PORRIDGE - VARIATIONEN:

Sauerkirsche I Aronia Schokolade I Banane



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 | Radieschen | Ei mit Prosciutto | Bärlauch | Frischkäse | Ei mit Roastbeef | Sauce Tartare mit Lachs | Ei | Dill - Senf Sauce | Rucola

SAURE WAFFELKREATIONEN:

Frühling Waffel (Bärlauch I Frischkäse I Tomate I Schinken)
G'sunde Waffel (Frischkäse I Radieschen I Ei I Kresse)
Benebär (Ei I Schinken I Bärlauch - Hollandaise)
Holzfäller Waffel (Speck I Ei I Zwiebel I Champignons I Käse)



TRADITIONELLES:

Münchner Weißwürst I Laugenknopf I Senf Minutensteak I Minikartoffel I Bärlauchhollandaise Innviertler Knödel I Kraut (mind. 20 Minuten) Kräuterrisotto I Parmesan

SÜSSES:

Arme Ritter Crêpe Waffeln (Schokoladen - Basis)

Toppings (für alle süßen Gerichte):

Sauerkirsche I Nuss Apfel I Ahornsirup Kaffeecreme I Schlagobers I Schokolade

PORRIDGE - VARIATIONEN:

Sauerkirsche I Aronia Banane I Schokolade

