

# Unser Sonntagsbrunch

im März

Vielfalt vom Ei  
frisch zubereitet

10.30

Hausgebeizter Graved Lachs

Eingelegte Riesengarnelen

Fischterrinen mit gefüllten Eiern

Knusperputenwürfel süß-scharf

Gebratene Pilze und grüner Spargel  
auf Couscous-Salat

Luftgetrockneter Schinken und  
Parmesan vom Brett

Bunte Salatplatte mit Oliven und Peperoni

Baguetteauswahl

Bavettenudeln in Bärlauchpesto

Gebratene Zander- und Forellenfilets

Fleischspieße vom Rind mit  
Kräutersalz und Tzaziki

Ofenfrische Poularden- und Schweinefilets  
am Buffet tranchiert

Pimentosoße, Kroketten, Butterspätzle,  
Tomatenrisotto, Gemüse der Saison

Handgerührtes  
Joghurt-Limetteneis

Bayerische Creme Vanille  
mit Himbeeren

Gebackene Quarkkeulchen

Zitronengrießschnitte  
mit Creme Fraiche

Mosaik von Ananas,  
Kiwi und Beeren

11.00

12.00

13.00

14.00

Quer  
durch  
Europa

Hotel-Restaurant  
Moosmühle