

SONNTAGS BRUNCH

Sonntag, 01.03.2026, ab 11:30 Uhr im Restaurant musics

FRÜHSTÜCK

Verschiedene Wurst- und Schinkenspezialitäten, regionaler Käse vom Brett
feine Brotaufstriche, hausgemachte Marmeladen, Honig,
Auswahl an Brotsorten, Semmeln, Minibrezen und -laugengebäck, Plunder,
verschiedene Joghurtsorten, Müsli, Cerealien, Obstsalat und saisonale Früchte,
Rührei, Bacon, Mini-Weißwürste und Rostbratwürste

VORSPEISEN & SALAT

Bunter Blattsalat mit verschiedenen Dressings,
Reichhaltiges Salatbuffet

Feinkostvorspeisen:

Garnelen im Kartoffelnest
Vitello vom Kalbstafelspitz mit Thunfischsauce und Kirschkapern
Geräucherte Fischfilets mit Sahne-Meerrettich
Rosa Roastbeef vom PrimaRind mit Sauce Tartare
Pikant mariniertes Antipasti-Gemüse

SUPPE

Kresserahmsuppe

SONNTAGS BRUNCH

Entspannter Genuss am Buffet

HAUPTGERICHTE

Wir bieten unseren Gästen bei jedem Brunch
eine Live-Cooking-Station direkt in der Küche an.

Live-Cooking-Station:

Allgäuer Weiderind-Rumpsteak
Tranchen vom Entrecôte
Rinderrouladen in Rotweinsauce
Gegrilltes Saiblingsfilet mit Zitronenbutter

Saucen:

Bratensauce, Kräuterbutter, Pilzrahmsauce

Beilagen:

Kartoffelgratin, Speckbohnen, Spätzle, buntes Gemüse

VEGAN

Thai-Curry

Kichererbseneintopf mit gelben Linsen

DESSERTS

Bayrische Creme mit Himbeermark
Apfelküchle mit Vanilleeis
Mangotörtchen im Glas *VE
Mascarponecreme mit Himbeeren und weißer Schokolade