



Frozen Brunch

BESINNLICHE WINTERTAGE

Begeben Sie sich an den Adventssonntagen und den Weihnachtsfeiertagen auf eine kulinarische Reise durch eine einzigartige Winterlandschaft.

30.11. | 21.12.
07.12. | 25.12. **2025**
14.12. | 26.12.

FRÜHSTÜCKSBUFFET

Alpenbutter und Frischkäse | Brezen | süßes Minigebäck | Croissants | Cocktailgebäck | Joghurt | Cerealien | Früchte im Glas | Obstkorb | Rührei | Nürnberger Würstl | Speck | Toppings | gekochte Eier | Original Münchner Mini Weißwürste | Wiener | Hausmacher Senf

ZU BEGINN

Brot | Brezen | Hopfenbaguette | Alpenbutter 🌱

Verschiedene Blatt- und Pflücksalate 🌱

Paprika | Karotten | Gurken | gebrühter Krautsalat | Kartoffelsalat | Ebly | Croûtons | Kürbiskerne

Dazu unser Hausdressing und Himbeerdressing

Maronencremesuppe 🌱

Portwein | Croûtons

Rote-Bete-Salat mit Apfel 🌱

Haselnuss | Veta

Entenrilette

Mariniertes Blaukraut | Orange

Saibling aus dem Buchenrauch

Kartoffel-Meerrettich-Salat | Creme Fraîche | Cicorino Rosso

Unsere Brotzeitspezialitäten vom Murroc-Schwein 🐷

Riservaschinken | Saftschinken | Leberwurst
Heublumenkäse | Camembert | Bavaria Blu

ZUR HAUPTSACH

Tranchierstation 🐷

Spanferkel vom Spieß | Lugeder Ente aus dem Rohr | Krampussoße | Entensoße | kleine Kartoffelknödel | Blaukraut | Preiselbeeren

Black Tiger Garnelen

Safran-Beurre Blanc | Blattspinat | Wildreis Panache

Ravioli Rote Bete 🌱

Petersilienrahm | Walnuss-Rosenkohl | gegrillte Paprika

ZUM ABSCHLUSS

Kaiserschmarrn 🌱

Apfelkompott | Preiselbeeren

Cheesecake 🌱

Spekulatius-Crunch | Rotweinzwetschgen

Schwarzwald im Glas 🌱

Mousse | beschwipste Kirschen | Biskuit

🐷 Schwein 🌱 Veggie 🌱 Plant based/vegan

FROZEN BRUNCH

VON 9:30 – 13:30 UHR

Heißgetränke und Säfte inklusive!

Auch Prosecco, Softgetränke, Biere und ausgewählte Weine.

Location: Airbräu Tenne

p.P. 65,00 € brutto

7-12 Jahre 33 € | 0-6 Jahre kostenlos

