



## FRÜHSTÜCKSKARTE

### AM TISCH

Etagere mit Semmeln und Viennoiseries  
Auf Wunsch: Glutenfreie Backwaren (15 Minuten)

Butter, Marmelade (u.a. mit Früchten aus dem Klostergarten)  
Fruchtjoghurt  
Obstsalat

### AM BUFFET

Bio-Cerealien, Milch, laktosefreie Milch, Joghurt,  
Honig aus Bergen,  
Butter, Becel, Nutella

Orangensaft, Winzer-Traubensaft von Horst Sauer,  
Apfelsaft von der Kelterei Heckl,  
Saft-Orangen zum Pressen,  
Adelholzener Mineralwasser  
Obstschale  
Brotauswahl, Kuchen

Eilles-Tee  
(verschiedene Sorten)

Café, Café crème, Espresso, Cappuccino,  
Latte Macchiato, Heiße Schokolade

Gekochtes Ei oder Ei im Glas



## A LA CARTE

### Rühr- oder Spiegelei

*mit geräuchertem Speck, Schinken, Tomaten, frischen Kräutern  
oder Pilzen der Saison*

### Fischspezialitäten

*Gebeizter schottischer Lachs, geräucherte Schutter-Forelle, Forellenkaviar, Meerrettich*

### Bestes vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein

*Luftgetrocknete Salami, gekochter und geräucherter Hinterschinken, Leberwurst*

### Allgäuer Bio-Käse

*Münster, Brie, Zwölfender-Bergkäse, Emmentaler*

### Buntes Ziegentürmchen

*mit gebackenen Tomaten*

### Gesund & Aktiv

*Bircher-Müsli, Frischkäse mit Kräutern, Gurkensaft*

### Vegan & Bunt

*Veganer Dip, Gemüsesticks, Salatbouquet*

*39,50 € pro Person (für Hotelgäste ist alles incl.)*

*Der Preis beinhaltet obige Produkte, Kaffee/Tee plus bis zu drei der folgenden  
à la carte Gerichte bzw. Tagesempfehlungen.*

*Für jedes weitere Gericht berechnen wir 8,50 €*

*Kinder bis 4 - 12 Jahre*

*16,50 €*

*Service von 8.00 bis 11.00 Uhr*

**Glas Champagner 15,50 €**

**Glas Haussekt „Zum Klosterbräu“ 7,50 €**