



## **Brunch bei Hermannsdorfers im Schützenhaus**

### **Sonntags von 10:00 bis ca.14:00**

einmal im Monat mit Reservierung, oder auf Vorreservierung an anderen Tagen)  
Neben einer Auswahl aus den unten stehenden Gerichten oder Zubereitungen  
bieten wir Ihnen Tagesaktuelles oder Saisonales.

Der Brunch kostet inkl. Säften und Heißgetränken **und inkl. Braten der Woche oder Maultaschenspezialitäten bzw. anderer warmer Gerichte € 24,80 pro Person.**

**Kinder ab 3 bis 12 Jahre 1 € pro Jahr.**

Bodenseewiesendudler (hausgemachtes Wildkräutergetränk) mit Secco 0,1 als  
Aperitif

**€ 3,80**

- Klassisch Angemachtes Bircher Müsli
- Schattenmorellen mit Vanille im eigenen Saft, oder anderes Kompott
- Milchreis oder
- Porridge mit Sahne oder Grießbrei nach Art meiner Großmutter
- Fruchtsalat und Früchte nach Saison oder Gusto
- Joghurt vom Burghof
- Tsampa (geröstete Gerste aus dem Himalaya) mit Honig
- Nüsse, Mandeln und mehr
- Hausgemachter Speckbutteraufstrich
- Bulkisalat mit Schnittlauch, (gekochter Schinken fein angemacht)
- Kassler mit Dörripflaumen
- Wurstausswahl mit Saucissons d' Auvergne, luftgetrocknete Salamis aus der Auvergne, Saucisse de Morteau die feine geräucherte Wurst aus dem Jura
- Auswahl von Terrinen der Woche garniert (Zanderterrine, Bauernterrine, Kürbisterrine...) oder vom Kontortisch
- Auberginenkaviar mit Paprika, eingelegte Gemüse
- Honigvarianten
- Hausgemachte Marmeladen oder besondere Handelswaren
- Bauernbrot, Kartoffelbrot, Brezeln, Baguette
- Zopf und Blechkuchen
- Rühreier mit Speck
- Käseauswahl mit meinen feinen Käsen und mit hausgemachtem Kräuterfrischkäse
- Weißwürste mit süßem Senf.
- Verschiedene Teesorten von Ronnefeldt
- Braten der Woche mit Beilagen oder Maultaschenspezialitäten bzw. anderer warmer Gerichte tagesaktuell

Wir bitten um Reservierung unter **07532- 3108830**, bitte hinterlassen Sie gegebenenfalls auch eine Nachricht.