



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 Maronensirup oder anderes Kompott
- Milchreis oder
- Porridge mit Sahne oder Grießbrei nach Art meiner Großmutter
- Fruchtsalat und Früchte nach Saison oder Gusto
- Joghurt
- Tsampa (geröstete Gerste aus dem Himalaya) mit Honig
- Nüsse, Mandeln und mehr
- Feine Auswahl an unseren Wurst- und Terrinenspezialitäten wie Saucissons d' Auvergne, luftgetrocknete Salamis aus der Auvergne, Saucisse de Morteau die feine geräucherte Wurst aus dem Jura
- Feines für Vegetarier
- Fischvorspeisen der Woche, hausgemachte Terrine oder Matjes oder Geräuchertes
- Honigvarianten
- Hausgemachte Marmeladen oder besondere Handelswaren
- Bauernbrot, Kartoffelbrot, Brezeln, Baguette
- Rühreier mit Speck
- Käseauswahl mit meinen feinen Käsen
- Weißwürste mit süßem Senf oder auch z.B. Merguez (französische Bratwürschen)
- Verschiedene Teesorten
- Braten der Woche mit Beilagen oder Maultaschenspezialitäten bzw. andere warme Gerichte tagesaktuell
- Süßes
-

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