



Glücksbringer

Zeit für Urlaubsfrühstück!

Unsere Frühstückskarte

Gesunde Nahrung für Körper und Seele.



// Wir haben uns Gedanken gemacht

Wenn man einen Hof für Auszeiten auf dem Land betreibt, darf man überlegen, was man seinen Gästen für ein gelungenes Frühstück anbietet. Natürlich sollen alle zufrieden und satt vom Tisch aufstehen und die Reise zu uns von Freude geprägt bleiben. Trotzdem wollen wir auf den Trend

des Detox, Peace-Food, Vegan und Basenüberschüssige Ernährung aufspringen. Nicht, weil wir so gern Trends verfolgen - sondern weil wir erkennen, dass es für unsere Gesundheit und unseren Globus elementar wichtig ist, unsere Ernährungsweise zu verändern.

// Frühstücksbuffet auf dem Land

Brötchen und Brot

- Bio-Weizenbrötchen
- Bio-5-Körnerbrötchen
- Rustikales Sauerteigbrot

Butter, Pflanzenmargarine, Aufstriche

- Kerry Gold Butter
- Alsan Pflanzenmargarine
- Kräuter-Frischkäse
- Alnatura oder Zwergenwiese vegane Streichcreme (Tomate, Kräuter...)
- Bio-Fruchtaufstrich Erdbeere, Himbeere und Aprikose

Wurst & Käse

- Wurstvariationen vom Landfleisch aus dem Nachbarort
- Verschiedener Käseaufschnitt, teils Bio-Bergkäse etc.

Joghurt

- Naturjoghurt
- Fruchtjoghurt verschiedene Sorten

Eier von unseren Hühnern!

- Gekochte Eier
- Rührei oder Spiegelei, je nach Wunsch!

Früchte

- Äpfel, Bananen und verschiedene Früchte der Saison

Müsli

- Bio-Früchtemüsli, wahlweise mit Bio-Milch oder Hafermilch

Getränke

- Frischer Bio-Filterkaffee
 - Kakao
 - Milch oder Hafermilch vegan
 - Orangen und/oder Apfelsaft
- (auf Wunsch auch Cappuccino, Latte Macchiato und Espresso)

Kleine Änderungen sind natürlich vorbehalten!

BUFFET

15,00 €/ Erwachsener

8,00 €/ Kind zw. 5-12 Jahren

Kleinere Kinder essen kostenfrei mit