



*Salon Lichtental*



Den Tag entspannt beginnen - mit einem ausgiebigen Frühstück.

Der Salon Lichtental umfasst eine eigene Park-Terrasse und bietet somit Gelegenheit zum Frühstück im Freien - vom Buffet oder mit der Option, sich ein Frühstück "à l'ancienne" servieren zu lassen!

## Heissgetränke

### Kaffeespezialitäten

Portion Kaffee

Cappuccino

Espresso

Milchkaffee  
Latte Macchiato  
doppelter Espresso

### Grüntee

Green Dragon

Eleganter Plantagentee aus dem indischen Hochland mit ausgeprägt feinblumigem Aroma

Morgentau

Zart herber Tee, mit fein-fruchtigem Flavour von Kornblumen- und Rosenblüten

### Schwarztee

Nurbong Darjeeling

heller lieblicher Tee mit zartem, blumigem Aroma

Summer Gold

Ein Spitzengewächs von blumiger Eleganz und köstlichem Aroma

St. James English Breakfast Tee

Ein ganz dunkler, typischer Ceylon Tee von herber Fülle und prickelndem Flavour

Mokalbarie Assam

Ein extravaganter Broken Tee voll höchster Aromawerte: kräftig, würzig, malzig

Earl Grey

Ein duftiger Darjeeling eingehüllt in kostbares Bergamotte-Aroma

### Kräuter und Früchte Tee

Kamille

Wohltuend und beruhigend; typisch herb-aromatisch

Pfefferminze aus Marokko

Pfefferminztee erfrischt und entspannt durch seinen natürlichen Mentholgehalt.

Verbena

Ein ungewöhnlicher Tee mit hohem Gehalt an ätherischen Ölen und feinem Zitronen-Geschmack

Fitness

Vitalisierender Kräutertee mit Roibosh und frisch- frechen Ingredienzen wie Minze und Anis

Sport Cup

10 Vitamine, Calcium und viele andere wertvolle Zutaten sorgen für Fitness und Wohlgefühl

Granny's Garden

Fruchtig-frische Rhabarber - Komposition, mit der feinsten Süße von echter Bourbon - Vanille

### Portion Hausgemachte Trinkschokolade

## *Das Brenners Gourmetfrühstück*

*Bedienen Sie sich an unserem reichhaltigen Frühstücksbuffet und lassen sich „a la minute“ warme Eierspeisen zubereiten.*

### **Erfrischungsgetränke und Prickelndes**

Selters Culinaria und Vittel

Frischer Orangensaft, Grapefruitsaft, Ananassaft, Multivitamin Drink, Mangosaft, Apfelsaft und Tomatensaft

Carpe Diem Kombucha

Der Teepilz Kombucha wirkt anregend auf Stoffwechsel und blutreinigend

Fürst von Metternich Riesling Sekt

### **Lokale Frischmilchprodukte**

Frischmilch, Buttermilch und Kefir

Naturjoghurt, Früchtejoghurt, Quark und Hüttenkäse

Gene bieten wir Ihnen auf Wunsch lactosefreie Produkte an.

Feinste milde Frühstückskäse

Internationale Käseauswahl vom Käsewagen

### **Wurstspezialitäten**

Beste Wurst und Schinkenauswahl von

Schwarzwälder und gekochtem Schinken, Parmaschinken

Feiner Aufschnitt, grobe und feine Leberwurst, Rügenwalder Teewurst

Verschiedene Sorten von Salami

### **Fisch**

Frisches Filet von Lachs, Saibling und Forelle sowie

Lachs und Forelle aus dem Buchenrauch

Hering und Shrimps in raffinierten Feinmarinaden

## **Vollkornprodukte und Frühstückscerealien**

Haferflocken, Cornflakes, Honig Snackers, Schoko Müsli, Knusper Müsli, Exotic Müsli  
Sonnenblumenkerne, Leinsamen, Getreideflocken, Weizenkleie, Kürbiskerne

## **Obst und Früchte**

Frisch aufgeschnittens Obst und Früchte  
Obstsalat von frischen Früchten  
Aprikosen, getrocknete Mango, getrocknete Feigen, Cranberries, Rosinen und kandierte Papaya

## **Brötchen, Brotauswahl und Croissants**

Knusprige Brötchen, Vollkornbrote und Toastbrot  
Butter und Laugen Croissants, feinstes Plundergebäck und Hefezopf  
Gerne bieten wir Ihnen auf Wunsch glutenfreie Produkte an.

## **Marmelade, Honig und Nuss-Nougat Creme**

Fruchtmarmelade aus Erdbeere, Sauerkirsche, Aprikose, Heidelbeere, Ananas und Orange  
Diätmarmelade aus Orange  
Akazienhonig  
Nuss-Nougat Creme

## **Warme Speisen a la minute für Sie zubereitet**

Spiegelei, Rührei, Ei im Glas oder wachswiches Landei  
Omelette natur oder mit verschiedenen Zutaten Ihrer Wahl  
Frisch gebackene Pancakes mit Ahornsirup

**Unsere Frühstückseier stammen aus artgerechter Haltung nach biologischen Richtlinien**



## **Warme Gerichte**

Nürnberger Bratwürstchen  
Knuspriger Frühstücksspeck  
Grilltomaten

Hausgäste	30.- €
Frühstücksgäste	32.- €
Kinder (4-12 Jahre)	16.- €

## *Kontinentales Frühstück*

*Gerne servieren wir Ihnen Ihr Kontinentales Frühstück.*



Knusprig frische Brötchen und Brotauswahl  
Butter- und Laugen Croissants, Toastbrot und feinstes Plundergebäck

Konfitüre und Marmelade von ausgesuchten Früchten  
Feinster Bienenhonig und Nuss-Nougat Crème

Wählen Sie dazu  
Kaffee, Teespezialitäten oder hausgemachte Trinkschokolade

Ein Glas frischer Saft Ihrer Wahl

Hausgäste	20.- €
Frühstücksgäste	22.- €
Kinder (4 -12 Jahre)	12.- €

## Spa Frühstück

Ein Glas frischer Obstsaft nach Wahl

Knusprig frische Brötchen und Brotauswahl  
10g Butter oder Margarine  
Konfitüre, Marmelade und Bienenhonig  
Frisch aufgeschnittenes Obst und Früchte  
oder frischer Obstsalat mit Naturjoghurt (0,1%)



Spa-Spezialitäten:

Wählen Sie Putenbrust, Räucherlachs, gekochter Schinken oder Roastbeef

Hausgäste	23.- €
Frühstücksgäste	25.- €
Kinder (4 - 12 Jahre)	13.- €

## Spezialitäten

*Gerne können Sie Ihr Frühstück erweitern.*

### **Ausgesuchtes mit und vom Landei**

Ei im Glas	3,00 €
Ei Benediktin	11,00 €
Spiegelei auf Rieslinggraubrot, mit Käse überbacken	7,50 €
Rührei mit Rauchlachs	10,00 €
Trüffelrührei	22,00 €

### **Für das besondere Frühstück**

Glas Champagner Alfred Gratien	14,50 €
Rösti mit geräuchertem Lachs	15,00 €
Tournedos mit Kräuterchampignons	20,00 €