



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

Jungpana Darjeeling

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

Splendid 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 Brenner's 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, Maracujasaft, Multivitamin Drink, Mangosaft, Kirschsaf 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

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, Pflaume,
Brombeere Aprikose und Orange
Diätmarmelade aus Erdbeere, Kirsch und Orange
Waldhonig, Akazienhonig und Bergblütenhonig
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

Warme Gerichte

Nürnberger Bratwürstchen
Knuspriger Frühstücksspeck
Grilltomaten

Hausgäste	28.- €
Frühstücksgäste	30.- €

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 Creme

Wählen Sie dazu
Kaffee, Teespezialitäten oder hausgemachte Trinkschokolade

Ein Glas frischer Saft Ihrer Wahl

Hausgäste	19.- €
Frühstücksgäste	25.- €

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:

Putenbrust, Räucherlachs, gekochter Schinken und/oder Roastbeef

Hausgäste	22.- €
Frühstücksgäste	26.- €

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	7,00 €
Rührei mit Rauchlachs	9,00 €
Omelette mit Hummer und Trüffel	29,00 €
Trüffelrührei	22,00 €

Für das besondere Frühstück

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