

**»Olivers Sonntagsbrunch - Wien lässt grüßen«
»Der servierte Sonntagsbrunch«
Sonntag den 08., 15., 22. und den 29. April 2018**



Brunch & Buffet. Zusammensitzen, plaudern und das Wochenende genießen: das alles lässt sich am besten beim Brunch „Wien lässt grüßen“ mit Freunden erledigen. Wir haben den besten und gemütlichsten Brunch für Euch zusammengestellt:

Ab 10:00 Uhr begrüßen wir Sie mit 1 Glas Sekt als Begrüßungsgetränk:

Das Buffet umfasst Frühstücksklassiker wie frisches Gebäck, Lachs, Käse- und Wurstplatten, diverse Brotaufstriche sowie eine Auswahl an Cerealien und Früchten. Wer nach warmen Speisen sucht, findet klassische Themen: Eierspeise, Minibratwürstel und gebratenen Speck. Das süße Angebot reicht von Gugelhupf bis zu verschiedenen Kuchenstücke. Im Brunch ist eine herrliche Aussicht sowie Säfte, Kaffee, Tee, heiße Schokolade inkludiert.

Olivers Sonntagsbrunch bietet ein höchst exklusives Mittagessen, statt simpler Gerichte aus dem Warmhaltebehälter. Ab 12:00 Uhr servieren wir:

frisch zubereitete Speisen aus unserer Brunchkarte nach Lust und Laune

unter dem Motto: „All you can eat“

Sie beginnen ab 12:00 Uhr mit „AUS UNSERER SUPPENKÜCHE“

Olivers Rindfleischsuppe mit frisch zubereiteter Suppeneinlage nach Wahl
Oder
Kürbisschaumsuppe

und wählen warme Klassiker der österreichischen Küche, wie

Vegetarischer Tafelspitz

Für alle, die auf Fleisch verzichten wollen. Gebackenes Ei, Cremespinat, Karotten, Kartoffelschmarren, Apfelkren, Schnittlauchsoße

Tafelspitz

Ein Klassiker der Wiener Küche.

Cremespinat, Karotten, Kartoffelschmarren, Apfelkren, Schnittlauchsoße, Semmelkren.

Wiener Schnitzel

FRISCH AUS DER SALONKÜCHE.

Das echte Wiener Schnitzel ist nur vom Kalb, in Butterschmalz gebacken

und dann noch

Geschmorte Kalbsackerl, glaciertes Wurzelgemüse und in Butter gebratener Serviettenknödel

Geröstete Kalbsleber in Schalotten-Majoransaft mit Kartoffelpüree

Filetspitzen in Rieslingrahmsauce mit Speck, Pilzen & Butternudeln

Filetsteak mit Sauce Béarnaise, buntes Gemüse, Pommes frites

Fisch & Co

Aus heimischen Gewässern: Saiblingsfilet gebraten mit Mandelbutter

Petersilienerdäpfel & Schwenkgemüse

Chilli- Spaghettini mit gebratenen Riesengarnelen

Wir servieren unsere Hauptgänge jeweils als Büffetportionen

Und ab 13:00 Uhr vergnügen Sie sich an unserem Dessertbüffet:

Vielleicht Lust auf Crêpes Suzette mit hausgemachten Vanilleeis oder Creme

Brûlée

oder Schokoladenmouse im Dialog.

pro Person Euro 29,50

Kinde bis 6 Jahre frei – von 6-12 Jahre 15.00

Tischreservierung unter Telefon: 06532 93930