

Allerlei rund um's Freiland Hühnerei -serviert-

Servierdauer ca. 15 Minuten

-variations of free-range eggs -served- -time until serving around 15 minutes.-

Pochiertes Freiland-Ei im Glas mit Schnittlauch ^{F,S,G,L}

-poached free-range egg in glas with chives-

Ei Benedikt

pochiertes Freiland-Ei auf Toast und Schinken,
mit Sauce Hollandaise gratiniert

-egg Benedict-

-poached free-range egg on toast and ham, gratinated with sauce Hollandaise-

Ei Royal ^L

pochiertes Freiland-Ei auf Toast und Räucherlachs
mit frischem Meerrettich

-egg royal-

-poached free-range egg on toast and smoked salmon with fresh horseradish-

Ei Franconia ^L

ein Freiland-Spiegelei auf Bauernbrot mit Kochschinken

-egg Franconia-

-one fried free-range egg on bread with cooked ham-

Bauernfrühstück ^G

Rührei aus zwei Freiland-Eiern mit Speck, Zwiebeln
und gebratene Kartoffeln

-farmers breakfast-

-scrambled free-range eggs with two eggs with bacon, onions and fried potatoes-

Ei-Frei -egg-free/vegan

-machen Sie es bunt und wählen Sie dazu Tomaten, Pilze oder Paprika-

-make it colorful and choose tomato, mushroom or pepper to go with it-

Tofu-Rührei ^{F,S,G,L}

Tofu, Soja, Zwiebeln und Kala Namak Salz

-scrambled eggs, vegan-

-tofu, soy, onions and Kala Namak salt-

Kichererbsen-Omlette ^{F,G,L}

Kichererbsenmehl, Sojamilch, Kurkuma und Kala Namak Salz

-omelette, vegan-

-chickpea flour, soy milk, turmeric and Kala Namal salt-

^S=Salzarm, ^F=Fettarm, ^G=Glutenfrei, ^L=Lactosefrei

Kreuzkontaminationen können nicht ausgeschlossen werden.

Cross contamination can not be excluded

For further information on allergenic ingredients, please ask the staff-

Kurhotel an der Obermaintherme GmbH & Co. KG

Am Kurpark 7, 96231 Bad Staffelstein

www.kurhotel-staffelstein.de

Guten Morgen
im
Kurhotel!



Alle unsere Frühstücks-Produkte zur Selbstbedienung:

Roher, geräucherter Schinken, Krustenschinken, kalter Braten, fränkische Salami, Gelbwurst, bayerische Brühwurst, Bierschinken, Bierwurst, Jagdwurst, Lyoner, grobe und feine Mettwurst, Leberwurst fein und grob, Polnische, Pfefferbeißer, Geflügelwurst in fünf Sorten, Weißer und roter Presssack, Schweinskopfsülze, Fleisch im Darm, Räucherlachs, junger Gouda, Edamer, Bergkäse und Emmentaler, Elbländer mit Pfeffer, Räucherkäse, Tilsiter, Elbländer Natur, Elbländer mit Chili & Paprika, Elbländer mit Tomate & Basilikum, Elbländer Bärlauch, Frischkäse, Camembert, Limburger, körniger Frischkäse, Coburger Rolle Natur, -Kräuter - Pfeffer, Münsterländer Rolle, Mozzarella mit Tomate,

Natur-, Erdbeer-, Pfirsich-Maracuja-, Kirsch-, Stracciatella-,Vanille-, Waldfruchtjoghurt, lactosefreier Joghurt, lactosefreier Fruchtjoghurt, Naturquark, Cornflakes, Haferflocken, Bircher Müsli, Früchtemüsli, Toppas, Erdbeer-Joghurtmüsli, Schokomüsli, Choco Rolls, Kürbiskerne, Sesam, Sonnenblumenkerne, schwarzer Sesam, Tomaten, Gurken und bunte Paprika, kleine Essiggurken, Essiggemüse, Petersilie, Schnittlauch, Obstsalat, Wasser- und Honigmelone, Bananen, Äpfel, Weintrauben, Ananas, Orangen, Birnen, Kiwi Trockenobst, Nach Saison: Erdbeeren Kirschen, Zwetschgen, Mandarinen,

Marmeladen: Sauerkirsch, Erdbeere, Himbeer, Orangen, Aprikose, Schwarze Johannisbeer, Heidelbeer, Hagebutte, Quittengelee, Pflaumenmus, Akazienhonig, Waldhonig, Blütenhonig, Nutella, Bionella (Nuss-Nougat Aufstrich), Papaya-Mango-Aufstrich, mediterrane Tomate Aufstrich, Kaiserbrötchen, Körnerbrötchen, Brötchen Mix, Knäckebrötchen und Zwieback, Pumpernickel, Toast, klassische & gefüllte Croissants, Laugengebäck, Vollkornbrot, Bauernbrot, Butter, Becel, lactosefreie Butter, Kuchen, Gebäck,

Westhoff Kaffee, entkoffeinierter Kaffee, Cappuccino, Latte Macchiato, Espresso, heiße Schokolade, 15 verschiedene Westhoff Tees aus dem Samowar, Fettarme Milch, Vollmilch, lactosefreie Milch und Buttermilch, Sojamilch, Hafermilch, Orangensaft, Apfelsaft, Multivitaminsaft, Tomatensaft, Saft von der Rosa Grapefruit, Tafelwasser still und spritzig, Orangensaft zum selbstpressen, erfrischender Sekt (auch alkoholfrei).

Frisch zubereitete Eierspeisen warten auf Sie:

-For self-service at our egg station on the buffet at our restaurant-

Rührei -scrambled eggs-

Spiegelei -fried eggs-

Hart gekochte Eier -hard boiled eggs-

Omelette individuell nach Ihrem Wunsch

-omelette customized-

Knuspriger Speck -crispy bacon-

Nürnberger Rostbratwürste -Nuremberger roastbratwurst-



Unsere Freiland Eier beziehen wir von Familie Schubert aus Weißenbrunn/Eichenbühl.

Über 350 Jahre gibt es den Familienbetrieb schon, den Michael Schubert nun in der 10. Generation bewirtschaftet. Der Landwirt, Techniker und Tierwirtschaftsmeister kümmert sich intensiv um seine 230 Hektar Fläche und die Hennen und Rinder, die sie bevölkern. Die Erzeugnisse finden sich im Hofladen und in den Metzgereien, Bäckereien und größeren Märkten der Region.

Bayrisches Frühstück -Bavarian breakfast-

Weißwürste mit süßem Senf, Laugenbrezeln und Hefeweißbier (auch alkoholfrei)

-weisswurst with Bavarian sweet mustard, lye pretzel and wheat beer-

In unserem Allergenordner finden Sie Informationen zu Zusatzstoffen und Allergenen.
- In our allergen folder you will find further information on allergenic ingredients. -

03/25