

Serviert an deinen LIEBLINGSPLATZ

Unsere Kraftbrote vereinen alles, was ein ausgewogenes Frühstück ausmacht: hochwertige Kohlenhydrate, frische Zutaten, gutes Eiweiß und gesunde Fette.

KRAFT VOM WASSER

Holzofenbäck's
Dinkelvollkornbrot
Hüttenkäse, Kresse
hausgeräucherte
Lachsforelle pochiertes Ei

KRAFT VOM BERG

Holzofenbäck's
Bergbauernbrot
Schnittlauchbutter, Pastrami,
Spinatsalat, Senfdressing,
Cocktailtomaten, Spiegelei



ETWAS GEGACKER AM MORGEN

Auf dem Hühnerhof Göhl in
Tiefenbach genießen die
freilaufenden Hennen die Zeit und
legen so vergnügt ihre Eier, die Du
bei uns nun genießen kannst.

EIERSPEISEN

gekochtes Ei, hart oder weich
Spiegelei
+ Speck
Rührei oder Omelette
wahlweise mit
Schnittlauch, Tomaten, Zwiebeln,
Schinken, Käse

BEWUSSTER START IN DEN TAG

Frisch zubereitet aus ausgewählten
Zutaten – bewusst leicht, aber
sättigend.

ALPEN PORRIGE

Dinkel & Hafer · Früchte ·
geröstete Nüsse · Leinsamen
ruhig, wärmend, sehr
anschlussfähig

BUCHWEIZEN PFANNKUCHEN
locker gebacken · Karotten-Apfel ·
Walnuss · Joghurt
glutenfrei gedacht, leicht süß

Ein guter Morgen
auf dem Kühberg beginnt
mit einem Moment
für sich.



Hoch die Tassen

UNSERE HEISSGETRÄNKE



TEEKULTUR

Als Joseph Eilles im Jahre 1873 in
München seinen ersten
Kolonialwarenhandel eröffnete
und schließlich zum
Hoflieferanten König Ludwig II.
berufen wurde, ahnte niemand,
dass daraus eine der
kultiviertesten Teemarken
entstehen würde.

Probier dich durch:
Kräutergarten, Kamillenblüten,
Pfefferminze, Asia Superior
Blatt, Fairtrade Früchte,
Kaminzimmer Gewürz, Vita
Orange 7 Vitamine, Earl Grey
Premium Leaf, Roibus Pur

Probier auch
Aurellas
Bergler Tee

VOM BLATT BIS ZUR BOHNE

BURKHOF – dieser Name steht wie kein
anderer seit 1928 für traditionelle
Bayerische Kaffeekultur. Unser Kaffee
stammt aus fairem Handel – für Genuss
mit gutem Gewissen.

- frisch gebrühter Kaffee in der
Kanne
- Café Creme
- Cappuccino
- Milchkaffee
- Latte Macchiato
- Espresso
- Espresso Macchiato
- Heiße Schokolade

*Auf Wunsch mit Hafermilch
oder koffeinfrei.*

Auf zum FRÜHSTÜCKSBUFFET



Brot von der Oberstdorfer Holzofenbäckerei



Wurst und Schinken vom Oberstdorfer Dorfmetzger Hiesinger



Gesundes Müsli & Körner
Trockenfrüchte, Samen



Frische Milchprodukte von hiesigen Sennereien



Süße Aufstriche und
Bienenkorb-Honig
vom Rappalptal



“Otto’s” Saftbar - der wohl gesündeste
Cocktail zum Selbstmischen
Frisches Obst & Gemüse
vom Bodensee

Unsere Frühstücksphilosophie

Einmal durchatmen, die klare Bergluft spüren – und dann bewusst wählen, was einem gut tut. Mit unserer Regenerativen Alpenküche

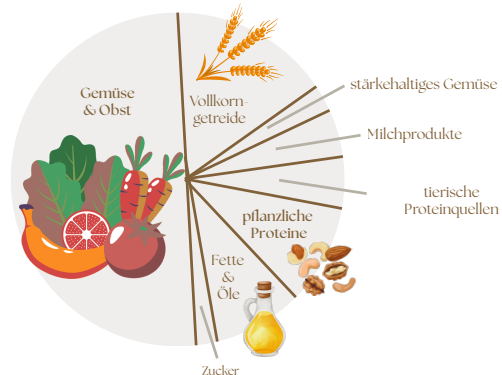
Denn Regeneration beginnt genau hier: in dem, was wir essen und wie wir in den Morgen starten.

Unser Frühstück folgt der Idee der **Planetary Health**: viel Pflanzliches, saisonale Zutaten und ehrliche Produkte aus der Region – ergänzt durch das, was es wirklich braucht. Kein Überfluss, kein Verzicht.

Frisches Brot, Gemüse, Kräuter, Nüsse, ausgewählte Milchprodukte oder ein Ei – so kombiniert, dass es leicht ist und lange trägt.

Ein ausgewogener Mix aus komplexen Kohlenhydraten, gut verträglichem Eiweiß und gesunden Fetten, ergänzt durch Obst und Gemüse.

Wir wünschen guten Appetit!



FRÜHSTÜCK

DAS GUT TUT.