

RESIDENZ
AM SEE

R

MEERSBURG

Frühstück mal anders

7:30 bis 12Uhr

Fetabrot

eine dicke Scheibe Kartoffel-Bauernbrot
Zupfsalat – Avocado – Tomate – Feta – karamellisierte Walnüsse
Balsamico – Honigsauce

€ 14,50

Lachsbrot

eine dicke Scheibe Kartoffel-Bauernbrot
Frischkäse – Zupfsalat – Tomate – Avocado
Leicht geräucherter Wildlachs – Dill – Senf - Sauce

€ 16,50

Strammer Leo

eine dicke Scheibe Kartoffel-Bauernbrot
Zupfsalat – Gauda – Bacon – Rote Zwiebel – Tomate
Spiegelei – Barbecuesauce

€ 16,50

Bunter Joghurt

Naturjoghurt mit Früchten,
Crunchy und Fruchtecoulis

€ 6,50

Guten-Morgen-Menü

Romantik Frühstück

7.30 - 12 Uhr

- ein Heißgetränk nach Wahl (Wahl zwischen Portion Kaffee, Portion Tee, Heiße Schokolade oder einer Kaffeespezialität)
- eine Schale Residenz-Müsli oder geschnittene Früchte
- ein Glas Fruchtsaft (Orange-, Apfel-Karotte oder Guave)
- gemischter Brotkorb
- Butter, Wurstausswahl, Allgäuer Käse und hausgemachte Marmelade
- Eierspeise nach Wahl

€ 30,00

Schlemmer Frühstücksbuffet

7.30 - 10 Uhr

- Heißgetränke/Säfte/Sekt/Wasser inklusive
- eine große Vielfalt an Speisen von süß bis herzhaft
- Eierspeisen nach Wahl

Pro Erwachsenen € 46,00

Kinder 6-9 Jahre € 21,00

Kinder 10-14 Jahre € 29,00

Ei-erlei Genuss

Gerne bereiten wir für Sie zu:

Frühstücksei	- hart	€ 3,50
	- weich	€ 3,50
Spiegelei*	- natur	€ 7,00
	- Schinken	€ 8,00
	- Speck	€ 8,00
Rührei*	- natur	€ 7,00
	- frische Kräuter	€ 7,00
	- Tomate & Paprika	€ 8,00
	- Tomate & Rucola	€ 8,00
	- Kräuterpilze	€ 8,00
	- gebeizter Lachs	€ 9,00

* jeweils aus 2 Eiern

In allen diesen Produkten können die 14 Allergene enthalten sein.

Haben Sie Fragen zu den Inhaltsstoffen,
wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

Kaltgetränke

Gerolsteiner Mineralwasser 0,5 l medium/naturell	€ 7,50
Orangensaft 0,25 l <i>frisch gepresst</i>	€ 9,00
Winzer Sekt 0,1l <i>Lang's feine Küche</i>	€ 12,00
Champagner Mandois 0,1 l	€ 22,00
Winzer Sekt 0,75l <i>Lang's feine Küche</i>	€ 45,00

Heißgetränke

Tasse Kaffee	€ 3,90
Espresso	€ 3,90
Doppelter Espresso	€ 4,90
Milchkaffee	€ 5,00
Cappuccino	€ 4,90
Latte Macchiato	€ 5,00
Affogato al caffè	€ 8,00
Portion Tee	€ 8,00
Heiße Schokolade Caotina	€ 5,00
Heiße Schokolade Valrhona	€ 7,00

Extras

Brötchen hell/dunkel	€ 1,50
Brötchen Körner	€ 1,50
Zwei Scheiben Brot	€ 1,20
Croissant	€ 2,90
Portion Butter	€ 1,50
Portion Nutella	€ 2,00
Portion Marmelade	€ 2,00
Portion Honig	€ 2,50
Portion Frischkäse/Blüten	€ 2,00
Ein Glas Bircher Müsli	€ 5,00
Ein Glas Fruchtsalat	€ 4,50

Schlemmervorschau

Liebe Gäste,
hier finden Sie unsere Eventtermine 2026.
Genießen Sie besondere Events mit unserem
Küchenchef Markus Philippi und Team.



RESIDENZ
AM SEE

R

MEERSBURG

Breakfast with a twist

7:30 AM till 12:00 PM

Feta Bread

A thick slice of rustic potato bread
Mixed leaf Salad – Avocado – Tomato – Feta – Caramelised Walnuts
Balsamic – Honey Dressing

€ 14,50

Salmon Bread

A thick slice of rustic potato bread
Cream Cheese – Mixed Leaf Salad – Tomato – Avocado
Lightly smoked wild Salmon – Dill – Mustard Sauce

€ 16,50

„Strammer Leo“

A thick slice of rustic potato bread
Mixed Leaf Salad – Gouda – Bacon – Red Onion – Tomato
Fried Egg – Barbecue Sauce

€ 16,50

Colourful Yogurt

Plain Yogurt with Fruits,
Crunchy Granola and Fruit coulis

€ 6,50

Good-Morning-Menue

Romantik Breakfast

7:30 AM – 12:00 PM

- one hot drink of your choice (coffee, tea, hot chocolate or a coffee specialty)
- a bowl of “Residenz” muesli or sliced fresh fruit
- glass of fruit juice (orange, apple–carrot or guava)
- assorted bread basket
- Butter, assorted cold cuts, “Allgäu” cheese and homemade preserve
- Egg dish of your choice

€ 30,00

Deluxe Breakfast Buffet

7.30 AM – 10:00 PM

- Hot drinks | juices | sparkling wine | water included
- A wide variety of dishes from sweet to savory
- Egg dish of your choice

Per adult € 46,00

children aged 6-9 € 21,00

children aged 10 - 14 € 29,00

Eggs-traordinary Delights

We are glad to prepare it for you:

Breakfast Egg	- hard-boiled	€ 3,50
	- soft-boiled	€ 3,50
Fried Egg*	- plain	€ 7,00
	- ham	€ 8,00
	- bacon	€ 8,00
Scrambled Egg*	- plain	€ 7,00
	- fresh herbs	€ 7,00
	- tomato & bell pepper	€ 8,00
	- tomato & arugula	€ 8,00
	- herb mushrooms	€ 8,00
	- cured Salmon	€ 9,00

* made from 2 eggs

These products may contain any of the 14 allergens.

If you have questions about ingredients, please ask our staff.

Cold Beverages

Gerolsteiner Mineral Water 0,5 l medium still	€ 7,50
Orange juice 0,25 l <i>freshly pressed</i>	€ 9,00
Riesling Sparkling Wine 0,1l <i>„Lang’s feine Küche“</i>	€ 12,00
Champagner Mandois 0,1 l	€ 22,00
Riesling Sparkling Wine 0,75l <i>„Lang’s feine Küche“</i>	€ 45,00

Hot Beverages

Cup of Coffee	€ 3,90
Espresso	€ 3,90
Double Espresso	€ 4,90
Café au lait Coffee with milk	€ 5,00
Cappuccino	€ 4,90
Latte Macchiato	€ 5,00
Affogato al Caffè	€ 8,00
Portion of tea	€ 8,00
Hot Chocolate Caotina	€ 5,00
Hot Chocolate Valrhona	€ 7,00

Extras

White or wholemeal bread roll	€ 1,50
Seeded bread roll	€ 1,50
Two slices of bread	€ 1,20
Croissant	€ 2,90
Portion of butter	€ 1,50
Portion of Nutella	€ 2,00
Portion of jam	€ 2,00
Portion Honig	€ 2,50
Portion of honey	€ 2,00
Ein Glas Bircher Müsli	€ 5,00
Portion of cream/herb cheese	€ 4,50

„Schlemmervorschau“

Dear Guests,
here you will find our 2026. Event highlights.
Enjoy special culinary events created by our head kitchen
chef Markus Philippi and the team.

