

# FRÜHSTÜCK COLAZIONE BREAKFAST

ROYALE



RÜHREI  
Sanft geräucherter Psairer Saibling & Frühlingszwiebeln

EI BENEDICT  
Junger Spinat & Sauce Béarnaise

OMELETT  
Braune Champignons & Rohschinken vom Stoandlhof

CREPES  
Frische Beeren & Zitronenmelisse

PORRIDGE  
Vollkornhaferflocken, Quellwasser & Blütenhonig

UOVA STRAPAZZATE  
Salmerino della Passiria leggermente affumicato & cipollotti

UOVA BENEDICTINE  
Spinacino & salsa bernese

OMELETTE  
Champignon marroni, prosciutto crudo del maso Stoandl

CREPES  
Frutti di bosco freschi & citronella

PORRIDGE  
Fiocchi d'avena integrali, acqua di fonte & miele di fiori

SCRAMBLED EGGS  
Lightly smoked char from the Passirio valley & spring onion

EGGS BENEDICT  
Young spinach & sauce béarnaise

OMELET  
Brown champignon & raw ham from the Stoandl farm

CREPES  
Fresh berries & lemon balm

PORRIDGE  
Wholegrain oak flakes, spring water & flower honey

Unser Frühstücksbuffet wird liebevoll von Monika betreut.

Unsere Bio-Eier bekommen wir täglich vom Stoandlhof.

Die kleine, private Hofkäserei Moserhof im Ahrntal liefert uns Ihre selbstgemachte Butter. Die Käsesorten kommen vom Käseaffineur DEGUST.

Die verschiedenen Wurstwaren und Südtiroler Spezialitäten kommen von verschiedenen Südtiroler Metzgern

Das täglich frische Gemüse liefern uns kleine Genossenschaften & Bauern. Sie produzieren alles lokal und auf höchstem Standard.

Il nostro buffet di colazione è gestito con tanta cura di Monika

Le nostre uova biologiche vengono fornite giornalmente del maso Stoandl

Il burro, che trovate sul nostro buffet, viene fornito dal piccolo caseificio Moserhof in Valle Aurina. I formaggi vengono dall'affineur DEGUST.

I salumi, gli insaccati e le diverse specialità altoatesine provengono da piccoli macellai altoatesini.

La frutta & verdura è consegnata giornalmente da piccoli contadini e cooperative. Loro producono in territorio dell'Alto Adige con altissima qualità.

Our breakfast buffet is managed with great care by Monika

We get our bio eggs from the Staondl farm.

The small, privately owned cheese dairy Moserhof in the Ahrntal valley supplies us with their homemade butter and the cheese comes from the affineur DEGUST.

The different cold meats and South Tyrolean specialties come from small family owned butchers in South Tyrol.

Our daily fresh vegetables are delivered by small cooperatives producing locally and with the highest standards.



CASTEL  
**FRAGSBURG**

THE SMALLEST 5-STAR-HOTEL  
IN THE ITALIAN ALPS

**Castel Fragsburg**

Fragzburg 3

39012 Meran

T. +39 0473244071

info@fragsburg.com

Fragzburg.com

A CUP OF VERY HOT HELLO'S  
A PLATE OF NICE CRISPY WISHES  
A SPOON OF SWEET SMILES  
AND A SLICE OF AN AWESOME SUCCESS.  
WE HOPE THIS BREAKFAST MAKES  
YOUR DAY LOVELY!