

Schlaraffia für Erfahrene: Das gigantische Frühstück im Bareiss

Genießen am Limit

Delikatessen und Wonneproppen in Hülle

und Fülle

Man sollte jemand dabeihaben, der auf einen aufpasst, sonst wird man sich übernehmen. Über 100 Positionen versammeln sich appetitanregend auf dem Buffet. Man will garantiert so ziemlich alles probieren, weil schon das Auge die Qualität erkennt. Der Gast darf sich Zeit lassen, denn dieses Schlaraffia ist von 8 bis 11.30 Uhr zu haben.

Die hausgemachten Frikadelle, hier Fleischküchle genannt, muss man gleich haben. Dieser ungemein saftige frische Wonneproppen ist der heimliche Star am Buffet. Ein Hauptdarsteller ist auch der einzigartige Forellenkaviar. Die prallen Fischrogen mit leichtem Biss vom eigenen Forellenhof in Buhlbach sind so ungemein frisch und gut, dass man sie pur löffelt oder gemeinsam mit dem saftigen Kartoffelsalat oder den knackigen Shrimps auf den Teller balanciert. Der Forellenkaviar ist stets zuerst leer, wird aber unermüdlich nachgeladen.



Es
finde
t
nicht
nur
ein
große
s
Gelag
e
statt
, hier
stimm
t
auch
die
Quali

tät. Man entdeckt keine normale Brotauswahl, sondern gleich eine ganze Bäckerei mit Brot, Brötchen, Laugengebäck, Croissants sowie hausgemachten Kuchen in den unterschiedlichsten Varianten. Das Käsesortiment ist ebenso stattlich und bietet hervorragende Qualitäten vom Tölzer Kasladen. Ganz wunderbar auch die Charcuterie mit Salami, Lyoner, Tiroler Bauchspeck, gekochtem Schinken, Bündnerfleisch, Schwarzwälder Schinken, Serranoschinken und Parmaschinken. Frisch aufgeschnitten von einem freundlichen Mitarbeiter, der eigens dafür abgestellt wird.



Weiter geht die schöne Völlerei mit rosa Roast beef, Rostbratwürstchen, sehr guten

Münchner Weißwürsten, knackigen und mit Cognac marinierten Shrimps, kalt geräuchertem und gebeiztem Lachs und geräuchertem Forellenfilet aus Buhlbach. Die Eierspeisen werden frisch zubereitet mit Speck, Schinken, Shrimps oder Lachs, wozu vielen Gästen der Bareiss Riesling-Sekt Brut schmeckt. Der flinke und fröhliche Service sorgt in der hoch sensiblen und mitunter von brummelnder Schläfrigkeit begleiteten Frühstückszeit für eine belebende Stimmung. Dass man es nicht mit einem normalen Frühstücksbuffet zu tun hat, sondern einem Schlaraffia für Fortgeschrittene, zeigt schon die Auswahl an bestem Olivenöl und Balsamico in gleich sechs verschiedenen Variationen.



Wie
scha
ft
man
es,
dass
die
Avoca
dos
währe
nd
der
gesam
ten
Frühs
tücks



zeit nicht allein perfekt aussehen, sondern auch optimal schmecken? Mango, Melone, Ananas oder Papaya sind ebenfalls von ausgesuchter Qualität. Es werden außerdem gleich vier verschiedene frisch gepresste Säfte angeboten. Neben Marmeladen und Konfitüren darf man sich über frischen Bienenhonig vom eigenen Morlokhof freuen, sogar Wabehonig steht bereit, was ja ein ganz seltener Gast am Frühstückstisch ist. Das kleine Kinderbuffet an einem Extratisch ist sogar bei Erwachsenen beliebt. Dort wartet ein riesiges Nutella-Glas, bei dem man sich die flüssige Nuss-Nugat-Creme wie ein Bier zapfen kann.

Man braucht große 33 Schritte, um das Hauptbuffet zu umrunden. Und einige mehr, um für einen Ausgleich zu sorgen.

Ludwig Fienhold

Fotos: Barbara Fienhold



