



# OsterSonntags-Brunch

am Ostersonntag, 31. März 2024



Genießt von 11 bis 15 Uhr im Bereich von unserem Biergarten unser OsterBrunchBüffet.

Wir bereiten die Tische in den HolzZelten gemütlich zum Sitzen vor und ihr könnt euch nach Herzenslust am Büffet unterm Pavillon selbst bedienen. Nach und nach bauen wir die einzelnen Gänge auf:



Zum Auftakt ...

- Birchermüsli/Müsli/Haferflocken/Naturjoghurt/Getrocknete Früchte/Obstsalat
- Marmelade/Nutella
- Brot- und WeckleAuswahl vom BeckABeck
- Gemüsesticks
- Schinken/Rauchfleisch und Käse von der Ziegelhütte
- Apfel- und Orangensaft, sowie Sekt vom Weingut Knauß



Vorspeisen:

- Gebeizte Lachsforelle mit Meerrettich & Honig-Dill-Senfsoße
- Garbe Obatzda & BärlauchFrischkäse & SalzButter & veganer Kräutersauerrahm
- Kartoffelsalat & Buchweizensalat
- Karotten-, Rettich- und GurkenSalat
- Blatt- und Kräutersalate mit Senfdressing



Hauptspeisen:

- Geschmortes Truthuhn in Rotweinsauce
- Geschmorte Schweinebäckle
- Maultaschen mit Zwiebeljus
- Vegetarische Maultaschen/Vegi Zwiebeljus
- vom Grill: Gebratenes Forellenfilet, Lamm (z.B. LammBauch & LammBratwürstle)
- Petersilienkartoffeln, Bärlauch-Polenta-Schnitten
- Karottengemüse, Lauchrahmgemüse & Schmorgemüse
- Linsen, Spätzle & Saiten



Dessert:

- Schokomousse
- GARBE Vanillecreme mit eingelegten Dörrfrüchten, reduzierter Zitrusmarinade und Knusper
- Vegane Pannacotta mit Fruchtmark
- Rüblikuchen im Weck Glas

Am Tisch halten wir Wasser still und prickelnd, sowie eine Auswahl an Tischweinen bereit und sind im Preis inkludiert.

Alle weiteren Getränke sind zur Wahl und werden nach Verbrauch berechnet.

Wir starten an diesem Tag um 11 Uhr und erlauben uns ein Ende auf 15 Uhr vorzusehen.

Der Arrangementpreis inkl. Wasser, Tischwein und Büffet beträgt 65.– € pro Person.

Für Kinder bis 12 Jahre berechnen wir 39.– €.