



OSTERBRUNCH

21. & 22. APRIL 2019

Starter

Osterschinken aus Tulln mit Kapern-Mayonnaise
Rote Bete-Mousse mit Walnuss, Orange und Feta
„Vitello Tonnato“ Terrine mit Kartoffel, Limette und Oliven
Pochierter Lachs mit grünem Senf und Pfeffersauce
Salatbuffet vom regionalen Markt
Kichererbsen mit Bulgur, Koriander und Tahini-Dressing
Roastbeef mit Zwiebelmarmelade und Apfel
Marinierter Meeresfrüchtesalat mit frischen Tomaten und Hausdressing
Würziger Shrimpscocktail im Glas

Suppe

Rinderconsommé mit Gemüsepraline

Live Station

Lamm in Pistazienkruste mit Buttersauce, Zucchini, Minze und Kartoffelgratin

Hauptgang

Filet vom Zander mit Kartoffelpüree, Knoblauch und Schnittlauch
Gegrillter Lachsspieß mit Mais und Limette
Knusprige Hühnerbrust mit Artischocke, Pilzsauce und Oliven
Langsam gegartes Rind, mariniert mit Salsa Verde und Trüffel
Neue Kartoffeln mit Karotten, Rosmarin und frischen Kräutern
Tortellini gefüllt mit Ricotta und Spinat in Bio Butter und Salbei

Dessert

Osterlamm mit Erdbeersalat
Limetten-Tartlets mit Baiser
Crème Brûlée von der Bourbon Vanille mit Beerenröster
Joghurt-Holunderblüten-Mousse mit Krokant
Dukatenbuchteln mit Vanillesauce
Erdbeer-Rhabarber Törtchen
Eierlikör-Malakoff-Schnitte

€ 78,- pro Person

*Defined by an era,
designed for today*