



Oster Brunch Buffet

20. April 2025

„Brettljause“ aus dem Schneebergland

Variation von Kalb & Rind

Roastbeef | Pasteten | Sülzchen

Ganz ohne Fleisch

Antipasti | Gemüsesülze | gefüllte Eier | Spargelsalat mit Bärlauch

Köstlichkeiten von Schaf und Ziege

Heringssalate und Räucherfische aus heimischen Gewässern

Salate vom Buffet

Consommé vom Rind mit Bärlauchschöberl

oder

Grüne Spargelcremesuppe mit Weißbrotcroustons

Rosa gebratenes Schweinefilet im Speckmantel

Osterschinken

Kaninchen-Ragout

Cordon Bleu von der Pute gefüllt mit Salami und Brie

Gegrilltes Lachsfilet mit Kräuter-Frischkäse

Gnocchi mit Rucola und getrockneten Tomaten

Bärlauch-Risotto

Petersilienkartoffeln | Kroketten | Quinoa | cremiger Zartweizen |
Frühlingsgemüse | glacierte Karotten | Zucchini-gemüse

Flaumiges Schokosoufflé

Himbeer-Rhabarberknödel im Nussmantel

Erdbeercreme mit Rhabarber

Frischer Fruchtsalat

Feinste Auswahl an Petits Fours

Obstkorb

Österreichischer Käse vom Brett

€ 85,00 pro Person inkl. Aperitif & Musik

Änderungen vorbehalten

Lieber Gast, Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, ersuchen Sie direkt am Buffet anhand der jeweiligen Speisenbeschriftung samt Legende.