

OSTERLUNCH

20. April 2025

von 11.30 bis 14.00 Uhr

VORSPEISEN

Spargelsalat mit gebeiztem Lachs und feinem Zitronen-Dressing
saftige faschierte Bällchen auf cremigem Süßkartoffelpüree
feinstes Beef Tatar auf knusprigem Grammelpogatscherl
zarte Schinkenröllchen, gefüllt mit würziger Topfencreme und frischer Kresse
gekochte Eier, veredelt mit Kaviar und Sauce Hollandaise
cremiger Eiaufstrich, verfeinert mit frischem Schnittlauch

SUPPEN

Cremesuppe vom Spargel
kräftige Rindsuppe mit zarten Grießnockerln oder Kräuterschöberl
Cremige Schinkensuppe mit Estragon und zartem Hühnerfleisch

HAUPTSPEISEN

gegrillter Hühnerspieße
klassisch gebackenes Schweineschnitzel
Puten-Cordon-Bleu, gefüllt mit Spargel, würzigem Käse und Speck
Osterschinken - frisch vom Live-Cooking
zartes Wolfsbarschfilet mit frischer Pomelo
überbackener Nudelauflauf mit Spargel und buntem Gemüse
feiner Bärlauchstrudel mit Parmesan
faschierte Laibchen nach St. Martin Art
zarter Spargel, serviert mit cremiger Sauce Hollandaise
hausgemachte Spinatknödel mit brauner Butter

BEILAGEN

Jasminreis
frisches Frühlingsgemüse
knusprige Süßkartoffelpommes
Rosmarinkartoffeln

SALATE

Salate vom Buffet

NACHTISCH

verführerische Dessertvariationen vom Buffet

Die Speisen können vom Menüplan abweichen.

Erwachsene: 49,00 € pro Person

Kinder (10 - 14 Jahre): 25,00 € pro Kind

Kinder (2 - 9 Jahre): 2,00 € pro Lebensjahr

**Tischreservierungen unter: M: +43 676 675 0000
oder online unter www.mittelstation.com**

