

OSTERLUNCH

5. April 2026

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
zarter Osterschinken mit würziger Topfencreme und frischer Kresse
gekochte Eier auf Sauce Hollandaise *vegetarisch*
Spargelsalat mit Funghibällchen *vegetarisch*

SUPPEN

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

HAUPTSPEISEN

gegrillter Hühnerspieß
klassisch gebackenes Schweineschnitzel
Puten-Cordon-Bleu, gefüllt mit Spargel, würzigem Käse und Speck
Osterbraten – frisch vom Live-Cooking
zartes Wolfsbarschfilet
überbackener Nudelaufbau mit Spargel und buntem Gemüse *vegetarisch*
feiner Bärlauchstrudel mit Parmesan *vegetarisch*
zarter Spargel, serviert mit cremiger Sauce Hollandaise *vegetarisch*
hausgemachte Spinatknödel mit brauner Butter *vegetarisch*

BEILAGEN

Jasminreis
frisches Frühlingsgemüse
knusprige Pommes
Rosmarinkartoffeln
Polentaschnitte

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**

