

# Menü

## OSTERSONNTAG

### - Vorspeisen & Salate -

Lachsforellenkaviar . Gekochtes Eigelb und Eiweiß . Sauerrahm . Schnittlauch . Blinis  
Vulcano Schinken mit schwarzen Nüssen  
Forellenverhackertes mit Kren . Grammeln und Gurkenröllchen  
Eingelegte rote Rüben mit Hüttenkäse . Wabenhonig und Granola-Nuss Crunch  
Bunter Paradeisersalat aus Wiener Gärten . Büffelmozzarella . Basilikumpesto  
Gebeizte Lachsforelle . Fenchel . Grüner Apfel . Maronen  
Tafelspitzsülzchen . Schnittlauchcreme . Vogersalat  
Steirisches Vitello mit Räucherforellencreme und Marillen Chutney  
Quiche von weißem und grünem Spargel . Bärlauch Creme Fraiche  
Simmentaler Rindertatar mit Butterbrioche  
Mariniertes Gemüse . Salatbuffet . Österreichische Käseauswahl

### - Suppe -

Spargelcremesüppchen . Bärlauchpesto  
Rinder Consommé . Wiener Suppeneinlagen

### - Carving Station -

Osterschinken im Brotteig  
Roastbeef  
Gefüllte Keule und Rücken vom Osterlamm  
Sauce Bearnaise . Rotweinschalotten . Grüne Pfeffersauce . Rosmarinjus

### - Live Cooking Station -

Wok & Curry

### - Egg Benedict Station -

Egg Benedict . English Muffin . Beinschinken . Sauce Hollandaise  
Egg Florentine . English Muffin . Blattspinat . Sauce Mornay  
Egg Royale . English Muffin . Gebeizte Lachsforelle . Blattspinat . Sauce Hollandaise

### - Warme Buffetgerichte -

Marchfelder Solo Spargel mit Sauce Hollandaise und Bröselbutter  
Heurige Erdäpfel vom Bauer Michael  
Geschmorte Kalbsbackerl  
Gegrilltes Zanderfilet mit Speckerdäpfel . Paprikarahmkraut  
Gebakener Solo Spargel . Trüffel Remouladensauce  
Maishenderlbrust mit Flusskrebse . Morcheln . Frühlingsgemüsen und Estragon  
Bärlauchtascherl . Salbei . Gereifter Gouda . Walnüsse . Granatäpfel  
Bärlauch Risotto  
Fein geröstete bunte Naschmarktrüben . Cremiges Zuckererbsenpüree . Paradeiser Coulis  
Geschmorter Karfiol mit Waldschwammerl  
Gebackene Kalbsschnitzerl  
Backhenderl . Knuspriger Petersilie . Preiselbeeren

### - Desserts -

Meinl Melange Crème brûlée  
Erdbeerstrudel mit Vanille & Mascarponecreme  
Punschkräpferl . Wiener Tortenauswahl  
Panna Cotta mit Sauerkirschragout  
Zotter Schokoladenbrownie mit Rotweinbirne und Karamell  
"Manner" Mousse mit Rhabarberbröster  
Cheese Cake mit Erdbeer-Rhabarberragout  
Schokoladenmousse „Black & White“ mit Eierlikör  
Frisch geschnittenen Früchte und Beeren . Obstsalat mit Granatapfel . Beeren . Minze und Biskotti  
„Sticky Date“ Pudding . Toffee Sauce . Vanillesauce  
Buchteln mit Vanillesauce