

Ostern 2025:

Hausgemachtes **Roastbeef** vom „Pembeef“ mit Senfsauce und Jour Gebäck

Grüner Spargel Salat mit Chew Nüssen und Bio-Urmutbrot

Marchfelder Spargelcremesuppe

Grießnockerlsuppe

Frittatensuppe

Geschmorter **Lammbraten** mit Bärlauchpüree, Speckfisolten und Salat;

Ofenfrischer **Schweinebraten** mit Waldviertlerknödel und warmem Krautsalat;

Rinderbraten vom Schulterscherz mit 2erlei Knödel, Spargel im Speckmantel und Blaukraut;

Kalbswienerschnitzel mit Petersilienerdäpfeln und Salat;

Cordon Bleu von der Putenbrust mit Reis, Preiselbeeren und Salat;

Schnitzel vom Bioschwein oder vom AMA – Schwein mit Erdäpfelsalat;

Gemüse und Huhn aus dem Wok mit Chutney und Basmatireis, Salat;

BIO- **Saiblingsfilet** auf Spargelsauce dazu Krenschmarrn und Rucola;

Hausgemachte **Ravioli** mit Bärlauchfülle, braune Butter, Bergkäse und Salat;

Spinatkäsespätzle vom Rässkäse, Röstzwiebel und Blattsalat;

Schupfnudel in Spargel-Gemüse-Rahmsauce und Salat;

Klassische Eispalatschinken (Marillenmarmelade, Donaulandnüsse, Schokosauce, Eis, Schlag)

Vanilleeis und Rieslingsauce

Hausgemachter Mohr im Hemd mit Beeren und Schlagobers;

Tiramisu

Erdbeertorte

Eiskaffee Kugerkaffee