

DAS OSTER-MENÜ

VON ANDRÉ MEYER

GASTGEBER DES HAUSES, SCHREIBT GERADE SEIN ERSTES
KOCHBUCH UND MAG DIE VIELFALT BEIM KOCHEN.

VORSPEISE



Bärlauch-Kartoffel-Süppchen mit Pilzen

HAUPTSPEISE



Holzfäller-Steak

Erbsen-Stampf, gebutterte Birne, Specksoße

DESSERT

Reis Trautmansdorff

mit lauwarmen Schoko-Kirsch-Crunch

34,40 €

Zum Menü empfiehlt Berggeist Nickiy

Weißwein "Pfeiffers Schoppen"

feinherb 0,2 l - 7,80 €

Alle Speisen zu 100 % biologisch (DE-ÖKO 021)

Bio-Fleischerei Mörl, bei Bautzen; Ökohof Wobst, Mittelherwigsdorf; Enderhof, Vierkirchen;
Görlitzer Brotschmiede; Käsewerk Maria Käsche, Görlitz

Angaben über Allergene erhalten jederzeit von unseren Service-Berggeistern.



DAS OSTER-MENÜ

VON LINDA GÜTTLER

LINDA IST SEIT FAST 10 JAHREN IN UNSEREM BIO-BERGASTHOF UND LIEBT ES VEGETARISCH ZU KOCHEN.

VORSPEISE

Chinesisches Tee-Ei
auf Frühlingskräuter-Creme
mit Möhren-Lachs und Blätterteig-Osterhase

HAUPTSPEISE

vegetarischer Osterbraten
von der roten Linse auf Senf-Rahm-Gemüse

DESSERT

Rhabarber-Himbeer-Tarte
mit Eierlikör-Frischkäse-Creme

25,60 €

Zum Menü empfiehlt Berggeist Nickiy
Rotwein "Pinot Noir&Pinotin"
feinherb 0,2 l - 7,80 €

Alle Speisen zu 100 % biologisch (DE-ÖKO 021)

Bio-Fleischerei Mörl, bei Bautzen; Ökohof Wobst, Mittelherwigsdorf; Enderhof, Vierkirchen;
Görlitzer Brotschmiede; Käsewerk Maria Käsche, Görlitz

Angaben über Allergene erhalten jederzeit von unseren Service-Berggeistern.

DAS OSTER-MENÜ

VON OSKAR MÜNCHOW

OSKAR IST UNSER AZUBI IM 1. AUSBILDUNGSJAHR
UND HAT FÜR SIE FOLGENDES MENÜ ZUSAMMENGESTELLT:

VORSPEISE



Geröstetes Brot
mit Bärlauch-Pesto und Hartkäsesplitter

HAUPTSPEISE

Wiener Schnitzel (Kalb),
Möhren-Erbсен-Gemüse und Kartoffeln

DESSERT



Panna Cotta mit geeisten Beeren-Püree

37,40 €

Zum Menü empfiehlt Berggeist Tom
Fassbier "Quartiermeister Helles"
0,3 l - 2,90 €

Alle Speisen zu 100 % biologisch (DE-ÖKO 021)

Bio-Fleischerei Mörl, bei Bautzen; Ökohof Wobst, Mittelherwigsdorf; Enderhof, Vierkirchen;
Görlitzer Brotschmiede; Käsewerk Maria Käsche, Görlitz

Angaben über Allergene erhalten jederzeit von unseren Service-Berggeistern.

DAS OSTER-MENÜ

FÜR ALLE FREUNDE DER
VEGANEN KÜCHE

VORSPEISE



verschiedene marinierte Blattsalate mit
Kichererbsen-Bällchen

HAUPTSPEISE



Jackfruit-Zwiebel-Geschnetzeltes
auf Risotto

DESSERT



Schoko-Küchlein mit lauwarmen Kirschen

19,90 €

Zum Menü empfiehlt Nickiy&Tom
Weißwein "Cuvée H"
trocken 0,2 l - 7,80 €

Alle Speisen zu 100 % biologisch (DE-ÖKO 021)

Bio-Fleischerei Mörl, bei Bautzen; Ökohof Wobst, Mittelherwigsdorf; Enderhof, Vierkirchen;
Görlitzer Brotschmiede; Käsewerk Maria Käsche, Görlitz

Angaben über Allergene erhalten jederzeit von unseren Service-Berggeistern.



DAS OSTER GETRÄNKE-SPEZIAL

BLONDER ENGEL MIT EIERLIKÖR

Sekt, Eierlikör, Orangensaft, Vanilleeis
7,50 €

BLONDER ENGEL FÜR KIDS

Mineralwasser, Orangensaft, Vanilleeis
5,50 €

ANDRÉ MEYER & DIE BERGGEISTER
WÜNSCHEN IHNEN GENUSSVOLLE OSTERTAGE.