

Osterbrunch

So, 5. April 26 - 11:30 bis 14 Uhr

Mo, 6. April 26 - 11:30 bis 13:30 Uhr ODER 14 bis 16 Uhr



Osterschinken
grüner Spargel | Kräuter.Vinaigrette
Wachtel.Ei im Glas
Bärlauch.Spinat | Kaviar
Scheiben vom Kremstaler BIO.Milchkalb
Thunfisch.Creme | Karpfen
Salat vom BIO.Rindfleisch aus dem Waldviertel
Paprika | Kernöl.Vinaigrette
Frühlings.Salat
Radieschen | Hühnerstücke
Graved.Lachs
Honig.Dill.Senf
Bärlauch.Terrine
Paradeiser.Vinaigrette

Cremesuppe vom Bärlauch | *Paradeiser.Pesto*
Eistichsuppe

Schulter vom Donauland.Lamm
geschmort | Rosmarin | Wurzelgemüse
Osterschinken
Brotstangerl
Brust vom Steirerhuhn
mit Kräuterbutter gefüllt und gebacken
Forellenfilet
Bärlauch.Ravioli

Kren.Koch | Kohlsprossen | Basilikum.Pürree | Öster.Reis
Grill.Gemüse | Petersilienerdäpfel | Gemüse.Quinoa

Topfenockerl
Schokoladesoße
Waffeln mit Früchten
Profiterolen mit Vanillecreme
Schwarzwälder Torte „im Glas“
Eierlikörtorte
Holunder.Schnitte
Eis vom eis.greissler aus Krumbach
Auswahl vom Käsebrett



pP € 59,--

Familie HOPFELD

Restaurant DREIKÖNIGSHOF

Tel: 02266 62788 0 - www.hopfeld.at

Änderungen bei den Speisen möglich!

