

DIE OSTER-WOCHENKARTE

100 % LIEBEVOLL BIOLOGISCH ZUBEREITET

VORSPEISEN

Bärlauch-Kartoffel-Süppchen mit Pilzen

7,50 €

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

7,50 €

geröstetes Brot mit Bärlauch-Pesto und Hartkäsesplitter

5,50 €

verschiedene marinierte Blattsalate
mit Kichererbsen-Bällchen

5,90 €



HAUPTSPESIEN

Holzfäller-Steak

Erbsen-Stampf, gebutterter Apfel, Specksoße

24,80 €

vegetarischer Osterbraten

von der roten Linse auf Senf-Rahm-Gemüse

15,50 €

Wiener Schnitzel (Kalb),

Möhren-Erbsen-Gemüse und Kartoffeln

26,20 €

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.

HAUPTSPEISEN



Jackfruit-Zwiebel-Geschnetzeltes auf Risotto
15,50 €

Zweierlei Sülze
vom Rind und Schwein mit Zwiebel-Chutney
und Bratkartoffeln
17,50 €



Veggie-Menü

3-Gang Überraschungsmenü
26,00 €

Alternativ-Menü (nicht vegetarisch)

3-Gang Überraschungsmenü
32,00 €

DESSERT

Rhabarber-Himbeer-Tarte
mit Eierlikör-Frischkäse-Creme
5,50 €

Panna Cotta mit geeisten Beeren-Püree
4,90 €



Schoko-Küchlein mit lauwarmen Kirschen
3,50 €



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

Bio-Fleischerei Mörl, bei Bautzen; Ökohof Wobst, Mittelherwigsdorf; Enderhof, Vierkirchen;
Görlitzer Brotschmiede; Käsewerk Maria Käsche, Görlitz; Fischzucht Karsten Ringpfeil, Königswartha
Angaben über Allergene erhalten jederzeit von unseren Service-Berggeistern.