

# Ostern

auf dem Michaelsberg

Sonntag, 05. April 2026 & Montag, 06. April 2026  
Buffet von 11:30 Uhr bis 14:00 Uhr



## Vorspeisen und Suppe

Crèmesüppchen vom heimischen Bärlauch

Bio-Kirschtomaten an Basilikumpesto im Weckgläschen

Kartoffelsalat mit Hackbällchen

Mediterranes Bio-Anti-Pasti mit mariniertem Schafskäse

Tempuragarnelen

Lauch-Quiche

Buntes Salatbuffet mit verschiedenen Bio-Rohkostsalaten und Bio-Blattsalaten  
geröstete Kerne | hausgemachte Kartoffelchips | zweierlei Dressing

*Besonderes*

14:00 Uhr Traktorfahrt um das  
Michaelsberger Himmelreich

Ostereiersuche nach dem  
Dessert für alle Kinder

Spielplatz & Streichelzoo geöffnet

Happy  
Easter

## Dessert

UNSER HIGHLIGHT

David's & Andre's Torte aus hausgemachtem Eis

hausgemachtes Mousse von der weißen Valrhona-  
Schokolade

Panna-Cotta mit Maracujaspiegel

*immer eine  
Überraschung*

## Hauptgang

HEISS UND FRISCH AM BUFFET TRANCHIERT

Roastbeef vom Black Angus unter der Portwein-Schalottenkruste,  
am Stück zart rosa gebraten

Zart geschmortes Osso buco vom Weidelamm

gegrilltes Filet vom Lachs an feinen Zitrusaromen

Gnocci-Pfanne mit saisonalem Bio-Gemüse & cremiger

Bärlauchsauce - vegetarisch (vegan möglich)

Saisonales Bio-Marktgemüse

gebackene Polentataler

hausgemachte Bio-Spätzle

Gratin von der Bio-Kartoffel

LIVE-COOKING

Tagliatelle aus dem Parmesan-Laib

mit geschmorten Bio-Kirschtomaten und Bio-Rucola

WIR KOCHEN IMMER  
SELBST UND FRISCH  
FÜR SIE

DAS SCHMECKT  
MAN!

## Osterbuffetpreise

59,80 € pro Erwachsenem

Kinder 0-2 Jahre kostenfrei

Kinder 3-5 Jahre 19,90 €

Kinder 6-12 Jahre 39,80 €

Alle Preise sind exklusive Getränke

