

OSTERKÜCHE

Herzlich · Bodenständig · Schmackhaft

Wir möchten Ihnen mit unserem wechselnden Festangeboten, welche von uns behutsam und minutiös zusammengestellt wurden, neue und interessante Geschmackserlebnisse bieten..



ZUM ANFANG

Würzfleisch vom Schwarzfederhuhn
mit Champignons und Spargel 10,50

„Lieblingssalat“ - Gezupfte junge Salate
mit geschmorter Tomate, gehobeltem Bergkäse
und gebackenem Kaninchenfilet 10,50

LÖFFELWEISE

Essenz vom Kalbstafelspitz
mit Pfannkuchenstreifen und Wurzelgemüse 7,50

Bärlauch-Süppchen mit Salzwiesen-Lamm 7,50

HAUPTSACHE

Gebratenes Forellenfilet / Ermisch 's Forellenzucht
mit Karotten-Kohlrabi-Gemüse und Herzogin-Kartoffeln 21,50

Paniertes Schnitzel vom Schweinerücken
mit Götzinger-Bratkartoffeln und Rahm-Gurken 17,50

Perlhuhnbrust aus dem Ofen
mit Ratatouille und Kartoffel-Sellerie-Püree 19,50

Gebratene Medaillons vom Freiland-Schwein
mit Speck-Bohnen und Kartoffelgratin, 22,00

Kaninchen-Ragout
mit Rahm-Wirsing und Kräuter-Gnocchi 22,00

Lammrollbraten
mit Bohnen-Gemüse und gebratenen Kartoffelwürfeln 22,00

Lammrücken – Niedrigtemperatur gegart
mit gratinierter Linda-Kartoffel und mediterranem Gemüse 28,00

VEGAN

Spinatknödel auf Kartoffel-Creme
mit einer leichten Zitronen-Sauce 16,50

SÜSSER ABSCHLUSS

Caramel-Nocke mit Waldbeer-Ragout
und Haselnuss-Eis 8,50

Tonkabohnen Mousse mit Himbeer-Ragout
und Frucht-Sorbet 8,50

Alle Inklusivpreise in Euro

Ihre Wünsche nehmen wir gern entgegen.

„Frohe Ostern“ wünscht Ihnen
Ihr Team vom
Berggasthof „Götzinger Höhe“

