

# Greiffenegg

## SCHLÖSSE

### RESTAURANT

Oster-Gourmet-Brunch / 05. und 06. April 2026 / 10-15 Uhr

#### Frühstück

Rührei mit Bacon & bunte Ostereier  
Müsli, Joghurt und Quark  
Regionale Wurst- und Käse-Spezialitäten  
Geräuchertes Lachs & Forellenfilet mit Honig-Senf-Dip  
Weißwurst mit Brezeln und süßem Senf  
Kräuter-Omelette mit Frühlingslauch  
Osterzopf, Brot, Brötchen und Croissants

#### Aufstriche

Erdbeer-Rhabarber-Marmelade und Blütenhonig  
Bärlauch-Frischkäse mit Radieschen  
Hummus mit geröstetem Sesam

#### Suppe & Vorspeisen

Spargelcremesuppe  
Lachs-Crêpe-Roulade mit Dill  
Spargelsalat mit Kirschtomaten & Pinienkernen  
Burrata mit marinierten Ofentomaten  
Kartoffelterrinen mit Kräutersauce & Vitello Tonnato

#### Salate

Frühlingsalat mit Erdbeeren & Ziegenkäse, Karotten-Orangen-Salat, Gurken-Dill-Salat  
Grüner Salat mit zweierlei Dressing

#### Warme Gerichte

Lammragout mit Rosmarin und Wurzelgemüse  
Gebratenes Zanderfilet  
Kalbsgeschnetzeltes in Rieslingsauce  
Gefüllte Polenta-Zucchini

#### Live Cooking Station

Spargel-Pasta mit Parmesan

#### Dessert

Mousse von der dunklen Valrhona-Schokolade  
Karottenkuchen, Zitronen-Tarte, Kokos-Panna-Cotta mit Mango, Früchteplatte mit Beeren  
Waffeln zum Selbstbacken mit Apfelmus und Puderzucker

#### Getränke

Sekt, Mineralwasser, Fruchtsäfte & Heißgetränke

Preis pro Person 59 EUR

Kinder von 6-12 Jahren ½ Preis

#### Reservierungen

[info@greiffenegg.de](mailto:info@greiffenegg.de) oder 0761-32728



#### Beilagen

Bärlauchrisotto  
Handgeschabte Eierspätzle  
Mediterranes Gemüse  
Pfeffersauce

