

Osterbrunch auf Schloss Neufahrn

Am 05. und 06.04.2026 | Beginn ab 9:00 Uhr

Wurst- und Käseaufschnitt, Weichkäse, Rohkostgemüse mit Tomaten, Gurken, Paprika, Dreierlei Müsli mit Milch

Hausgebeizter Lachs mit Meerrettich-Dip,
Verschiedene Aufstriche wie Frischkäse, Butter, Schmelzkäse, Konfitüren, Honig und Nutella, Brot, Brötchen und Brezen, Rührei, gekochte Eier, Speck, Obst und Joghurt

Getränkecke

Kaffeespezialitäten, Tee, heiße Schokolade, Orangensaft, Multivitaminsaft, Traubensaft
Wasser classic & naturell, Prosecco

Warme Speisen ab 11:30 Uhr

verschiedene Blattsalate mit Beilagen & Dressing, bunte Antipasti, gefüllte Eier, Nudelsalat, Tomate-Mozzarella

Festtagssuppe, Bärlauchcremesuppe mit Lachsstreifen

Schlossroulade vom Rind
mit Rinderspeck gefüllt, Balsamicoße
Geschmortes vom Lamm an Thymianjus
Cordon Bleu vom Schwein, Preiselbeeren
Duett von Lachs und Garnelen, Safransoße
Straußengulasch, Rotweinsöße
Tagliatelle, Kartoffelrösti, Pommes,
Marktgemüse, Kräuterreis, Spätzle
Saisonal gefüllte Gemüseravioli

Buntes Dessertbuffet aus der Schlosspatisserie, Kuchen, Feingebäck

Pro Person: € 45,- | pro Kind: Alter des Kindes x 2 = Preis in €

Wir bitten um Tischreservierung unter Telefon 0 87 73 / 70 90

Alle kleinen Gäste erhalten ein kleines Osterpräsent