

OSTERMENÜ

5. und 6. April 2026
11:00 Uhr bis 14:00 Uhr



Bärlauchcremesuppe_(G,L,O)

Hühnerbrust

gefüllt mit Rucola und getrockneten Tomaten
serviert im Prosciuttomantel
dazu Spargelrisotto, Asmontekäse, Rosmarinsaftl
und frische Gartenkresse_(G,L,O)

Die Hauptspeise ist auch als vegetarische Variante erhältlich.

Topfenockerl

serviert auf Rhabarber-Erdbeerragout _(C,G,H,O)

Preis: € 30,50

Wir bitten um Tischreservierung unter:
Tel.: 07718 200 90, email: office@hotel-wesenufer.at

FROHE OSTERN
WÜNSCHT DAS TEAM VON WESENUFER Hotel & Seminarkultur an der Donau!

Legende Allergene Inhalte

A (Gluten) - **B** (Krebstiere) - **C** (Ei) - **D** (Fisch) - **E** (Erdnuss) - **F** (Soja) - **G** (Milch oder Laktose)
H (Schalenfrüchte Nuss) **L** (Sellerie) - **M** (Senf) - **N** (Sesam) - **O** (Sulfite) - **P** (Lupinen) - **R** (Weichtiere)

Lebensmittel sind ein kostbares Gut. Sie sind es wert, dass achtsam und verantwortungsbewusst mit ihnen umgegangen wird!