

OSTERBUFFET 2026

Wir freuen uns auf den Frühling. Und wie.
An Ostern servieren wir wieder unser Osterbuffet

Ostersonntag & Ostermontag

in den Panoramaräumen
und im Hotelrestaurant "Tante Pollys"

Unsere Buffet-Zeiten sind **Ostersonntag und
Ostermontag (05. & 06. April 2026)**
von 12.30 Uhr - 15.30 Uhr und von 18-21 Uhr

Der Preis beträgt **Euro 79,00 p.P. inkl. Osterbuffet,
„Bottomless Mimosas“, Tischweine, Biere,
alkoholfrei Getränke und Kaffee**
(Kinder bis 7 Jahre sind frei, 7-14 Jahre 50%)

Reservierung ist unbedingt erbeten -
am besten per E-Mail an info@gasthof-koenigstuhl.de



VORSPEISEN

Brotauswahl

von der Bäckerei Breitenstein und
von uns frisch gebackene Focaccia



Reichhaltiges Salatbuffet

mit Rohkost- und angemachten Salaten,
Blattsalate und zweierlei Dressing,
verschiedene Öle und Essige, Kernen, Nüsse und Sprossen

Live-Action

Flambierter Ziegenkäsetaler

auf grünem Spargel im Tempura-Teig mit Pesto-Rosso,
Pinienkernen und Erbsenkresse

Kalbsbraten im Glas

mit Frankfurter Sauce, Radieschen und Gartenkresse

Chick Pea Tuna (vegan)

mit Landgurke und Staudensellerie

„Reiterlin“

mit verschiedenen Toppings
(vegan, vegetarisch, Fleisch, Fisch)

Gebackenes Wachtelei im Parmesannest (vegetarisch)

mit Rucola und bunten Blüten



Ganzer Pochierter Lachs im Gurkenmantel

garniert mit Räucherfisch und Meerrettichsauce

Süppchen vom weißen Stangenspargel

mit grünen Spargelspitzen und Bärlauch Croutons

HAUPTGÄNGE

Keule vom Salzwiesen Lamm

zart geschmort, vom Koch tranchiert



Gefüllter Spanferkelrollbraten

mit knuspriger Schwarte

Forellenfilet nach Müllerin Art

vom Forellenhof Spohn aus dem Rohr

Vegetarischer Falscher Hase

nach Königstuhl Art

Junge Kartoffeln

geschwenkt in Knoblauch-Rosmarinbutter

Butterspätzle

mit Semmelbrösel und Frühlingszwiebeln

Grüne Bohnen

mit krossem Speck und feiner Zwiebel-Julienne

Zweierlei Spargel mit kandierten Kirschtomaten

gratinert mit Sauce Hollandaise



DESSERT

Honig-Mousse

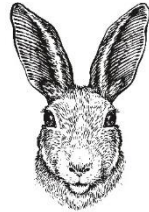
aus weißer Kuvertüre mit gebrannten Mandeln

Rübli-Kuchen mit Limetten-Buttercrème

und kandierter Orangenzeste

Eierlikör-Crème

mit Schokoladen-Kumquats



Live-Action

Crêpe Suzette

mit Grand Manier und Orangenfilets

Oster Lämmer

von der Bäckerei Breitenstein

Obstkorb

bunte Obststücke mit zarten Schokoladen-Eiern
und süßen Osterhäschen

