

## OSTERBUFFET 2026

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

### **Ostersonntag & Ostermontag**

in den Panoramaraümen  
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](mailto: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

Änderungen vorbehalten.

## 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**

gratiniert mit Sauce Hollandaise



Änderungen vorbehalten.

## DESSERT

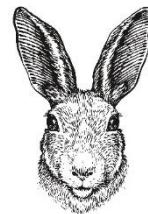
---

### **Honig-Mousse**

aus weißer Kuvertüre mit gebrannten Mandeln

### **Rüбли-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



Änderungen vorbehalten.