

Fastenschmaus

ab 23.03.2023

Bärlauch - Cremesuppe hausgemacht
mit frischem Bärlauch aus dem Bezirk Perg

Couscous - Laibchen kross gebraten
an frischem Pflücksalat aus dem Marchfeld
mit hausgemachtem Dressing

Schupfnudeln in feiner Rahmsauce
mit Tomaten, Schafskäse & frischem
Bärlauch aus dem Bezirk Perg

Gefüllte Courgette überbacken
frische Zucchini mit Tomaten & Zwiebeln gefüllt,
anschließend mit Mozzarella überbacken, anbei
Mühlviertler Erdäpfel mit Petersilie

Norwegisches Lachsfilet gebraten
auf hausgemachtem Bärlauch-Risotto
garniert mit geschmorten Tomaten

“Food Facts

Bärlauch heißt mit lateinischem Namen *Allium ursinum*, wörtlich übersetzt „Bären-Knoblauch“. Sein Name verrät schon, dass er ein Mitglied der würzigen Gattung Lauch ist. Du kannst die gesamte Pflanze verspeisen – Zwiebel, Blatt und Blüten. Am Bärlauch ist nix giftig! Angeblich verputzen Bären dieses Pflänzchen „mit Butz und Stingl“ frisch aus dem Winterschlaf erwacht, daher der Legende nach sein Name.

