



★★★★

KRAINERHÜTTE
DAS HOTEL IM HELENENTAL



FROHE OSTERN
IM RESTAURANT
KRAINERHÜTTE!

Krainerhütte, das ★★★★★ Hotel im Helenental

Krainerhütte HotelbetriebsgmbH & Co KG • Am kleinen Wegerl im Helenental • A-2500 Baden
Tel: +43 (0)22 52/445 11 • Fax: +43 (0)22 52/445 14 • office@krainerhuetten.at

www.krainerhuetten.at

Liebe Freundinnen & Freunde der Krainerhütte, liebe Gäste,

die Karwoche und ein schönes langes Osterwochenende stehen vor der Tür – eine perfekte Gelegenheit, sich mit Freunden und Familie mal wieder was Gutes zu tun! Ein wahrer »Klassiker« zur Osterzeit ist ein gemütlicher Ausflug ins Grüne, und wir von der Krainerhütte runden das Naturerlebnis mit frischen kulinarischen Köstlichkeiten ab.

Außerdem bietet die idyllische Lage der Krainerhütte im Helenental die perfekte Umgebung für einen ausführlichen Spaziergang durch die wieder erwachende Landschaft – und das freut nicht nur die Menschenseele, sondern macht auch Ihren Hund überaus glücklich!

Wir freuen uns darauf, Sie zu Ostern verwöhnen zu dürfen,
 Ihr Krainerhütte-Team

Osterprogramm

- **Gründonnerstag bis Karsamstag:**
Fisch und vegetarische Gerichte, Bärlauch und Spinatspezialitäten
- **Karsamstag:**
11:30 Geführter Osterspaziergang (für Hotel- & Restaurantgäste kostenlos)
- **Ostersamstag:**
4 gängiges Ostergaladinner & großes Osterfeuer auf der Helenentalwiese mit Äpfelbraten – € 29,-
- **Ostersonntag & Ostermontag:**
3 gängiges Ostermenü € 26,-, Osterschmankerl

Auszug aus der Osterkarte

zubereitet von Küchenchefin Petra Moitzi & Team

- Gebackenes Kaninchen mit Erdäpfel- Rapunzelsalat
- Ragout vom Milchlamm mit Olivencouscous
- Rosa gebratene Lammkrone mit Paradeiser-Artischockenragout
- Seeteufel auf Bärlauchspinat und getrüffelten Tagliatelle
- Offene Lasagne mit Spinat und Schafkäse
- Lauwarme Mohntorte mit Ananas- Fenchelragout und Ananassorbet
- Rhabarbertörtchen

OSTER-GALADINNER

Samstag 03. April, 19:00

Carpaccio vom Rind mit Erdäpfelkas und Buttermilchespuma

Lammconsommé mit Ricottatascherl

Kaninchen im Parmamantel auf Rote Rübenrisotto und Wildkräuterbutter

Tarte tatin von der Feige mit Traminereis

€ 29,-

inkl. Osterfeuer und Äpfelbraten

OSTER-MENÜ

Sonntag 4. April & Montag 5. April, 11:30–14:30 & 18:00–21:00

Bärlauchschaumsuppe mit pochiertem Wachtelei

Geschmorte Weideschafkeule auf Erdäpfel-Selleriepüree und glacierten Karotten

Pochierte Rotweinsbirne gefüllt mit Schokolademousse und Thymianschaum

€ 26,-