

## Linden - Osterküche zum Mitnehmen

Einfach **hausgemacht**. Einfach **für zu Hause**.

Unsere **Lindenküche** für die **Ostertage**.

Perfekt vorbereitet (vorgegart/vakuumiert)

und in wenigen Minuten frisch zubereitet.

**Bite unbedingt vorbestellen unter**

02774/8378 oder [linde@linde-laaben.at](mailto:linde@linde-laaben.at)

und **abholen** am

27. und 28. März 9:30 - 13:00

3. und 4. April 9:00 - 13:00



### Suppen

Frühlingshafte Bärlauchsuppe im Glas (600 ml / 2 Personen) € 10

Ochsenbouillon mit Leberknödel (600 ml / 2 Personen) € 10

### Herzhafte Hauptgerichte

1/2 Mostviertler *Bio - Ente* (für 2 Personen) € 49  
warmer Spitzkrautsalat / Erdäpfelknödel / Entensaftler

*Schweinsbraten* vom Duroc - Schwein (für 2 Personen) € 30  
Knusperkruste / Erdäpfelknödel / kalter Krautsalat

*Saltimbocca vom Lamm* zart geschmort (für 1 Person) € 18  
Bärlauchgnocchi / Wurzelsaftler

*Rindsroulade* (gedünstet, vom Weiderind für 1 Person) € 17  
Schmorgemüsesaftler / Steinpilze / hausgemachte Nudeln

*Kräuter-Bärlauchgnocchi* (hausgemacht für 1 Person) € 15  
Steinpilzschwammelsauce (Veggi)

### Zauberhafte Desserts

Zotter - *Schokomousse* mit Rhabarber Himbeer-Kompott € 7  
von lichter & dunkler Zotterschokolade im Glas

*Mascarpone-Erdbeercreme* im Glas € 7

### Wein für Daheim

Grüner Veltliner 20  
Öhlzelt

Feuersbrunn / Kremstal

„Frisch, pfeffrig,  
einfach genial.“  
0,75 / € 13,—

Grüner Veltliner 20  
vom Riedel

Graf Fall / Stratzing

„Herrlich würzig“  
0,75 / € 15,—

Pinot Noir 18

Reinisch / Thermenregion

„Einladendes kaminrot,  
Zwetschke und Kirsche.“  
0,75 / € 20,—

Blaufränkisch 17

Reumann / Burgenland

„Fruchtbetont, würzig  
und elegant.“

0,75 / € 20,—