



HOTEL HERZOGSPARK

Kulinarische Highlights für ein gemütliches Ostern mit Ihren Lieben

Liebe Gäste, Freunde und Partner des Hotels HerzogsPark,

bald ist schon Ostern. Eier werden gefärbt, das Zuhause festlich dekoriert und geplant, was es zu essen geben soll. Aufgrund Ihres bisherigen großen Zuspruchs haben wir uns auch für Ostern wunderbare 3-Gang-Take-away-Menüs überlegt. Stöbern Sie doch gleich mal durch unsere Karte, die wir hier im Newsletter für Sie hinterlegt haben.

Wir wünschen Ihnen und Ihren Lieben schöne Ostern – gerne mit uns!

Mit besten Grüßen
Michael Bläser

Ihr Oster-Hochgenuss

Einfach schön und so gemütlich – ein gemeinsames Festessen mit den Lieben. Marco Hollbauer und sein Team haben wunderbare 3-Gang-Take-away-Menüs für die Ostertage kreiert. So wird Ihr Festmahl zu einem ganz besonderen Erlebnis.

Und das Tolle ist: Es funktioniert alles super einfach. Bestellen, abholen und in circa 15 Minuten mit Anleitung anrichten. Schon heißt es: Guten Appetit!

Wählen Sie doch gleich Ihr Wunschmenü aus. Bestellungen nehmen wir gerne in unserem neuen Online-Shop unter www.shop.herzogspark.de entgegen.



Unser Menü für Karfreitag

Karfreitag Menü

Bouillabaisse

Dinkel-Baguette | Sauce Rouille

Blauleng

Chicorée | Spinat | Risotto

Vollmilchschokolade

Mango | salziges Granola

[Weitere Infos & Bestellung](#)

Karfreitag Menü vegetarisch

Essenz von geschmorten Winterwurzeln

Chicorée

Champignons | Risotto

Vollmilchschokolade

Mango | salziges Granola

[Weitere Infos & Bestellung](#)



Leckerer für Ostern

Oster-Menü

Spargel | Bio-Eigelb
Kartoffeln | Steinpetersilie

„Sauerbraten“ von der Lammhüfte
geschmorte Wurzeln | Polenta | Bärlauch

Rhabarber | Topfen
Mürbeteig | Baiser

[Weitere Infos & Bestellung](#)

Oster-Menü vegetarisch

Spargel | Bio-Eigelb
Kartoffeln | Steinpetersilie

Geschmorte Wurzeln | Polenta | Bärlauch

Rhabarber | Topfen
Mürbeteig | Baiser

[Weitere Infos & Bestellung](#)



2017er Bronner HerzogsPark Edition

Exklusiv für Sie hat sich unser Sommelier Sebastian Geyer auf Wein-Expedition begeben. Mitten in Österreich, in der schönen Steiermark, fand er auf dem Bio-Weingut Ploder-Rosenberg einen einzigartigen Weißwein.

Unsere **Hotel HerzogsPark-Edition**, der Bronner, bringt eine dezent fruchtige blumige Note mit sich und schmeichelt dem Gaumen mit seiner leichten Apfelnote. Seine feine Textur im Mund zeugt von einer hohen Dichte an komplexen Aromen. Ein sinnlich, unvergesslicher Genuss. Ein Wein, der zu Fleischgerichten wie auch Vegetarischem ein passender Begleiter ist.

Ab sofort können Sie unseren Hotel HerzogsPark-Wein in verschiedenen Größen im Shop bestellen. Genießen Sie doch gleich ein Gläschen zu Ihrem Oster-Menü.

[Weitere Infos & Bestellung](#)

[Webversion](#) [Homepage](#) [Impressum](#) [Datenschutz](#) [Profil](#) [Abmelden](#)