

FRÜHLING SCHMECKEN

BIRNIS ERLEBEN.



LIEBE FREUNDE & GÄSTE!

Wie lange haben wir darauf gewartet! Dank der wärmenden Sonne spitzeln Bärlauch & Co aus dem Boden. Die Vögel zwitschern uns den Frühling herbei und wir fühlen uns mit Vorfreude gespannt. Vorfreude solltet Ihr auch auf unsere Neuen haben, denn ab dem 22. März lassen wir dich den Frühling schmecken!

Tipp: Verpasst nicht unseren festlichen Osterbunch am Ostersonntag.

Küchen Löffel

Graupe & Birne

Bröseltopfen | Landei | Basilikum | rote Bete | Kürbiskerne à la Carte Vorspeise 14

Millirahm Bärlauch

Hüttenkäs Knödel | Mohn à la Carte Suppe 9

Rettich Nudeln

Haselnuss Parmesan Krokant | Zitrone | Schnittlauch à la Carte Hauptgang 24

Brunnenkresse Griesnockerl

Egerling Schalotten Ragout | Apfel Sellerie Püree à la Carte Hauptgang 24

Walnuß Bienenstich

Florentiner Knusper | Kirsch Kompott | Birnen Holunder Sorbet à la Carte Dessert 14

Veggie Menü

5 Gang 67 | 4 Gang /ohne Nudeln 57 | 3 Gang /ohne Millirahm & Nudeln 47

Wähle dein Fisch & Fleisch dazu, je Portion 7 €

Lachsforellen Steckerlfisch Bärlauch Butter

Wiesenlamm Mix Rosa gebraten & Geschmortes

- Lamm Bio Kammergruber - Käse Bio Würth - Lachsforelle Hofer
- Molkerei Bio Alztaler Hofmolkerei & Tagwerk - Gemüse/Obst/Trockenware Bio Tagwerk & Vitalia

Unser letzter **BRUNCH BAZAR als besonderer Osterbrunch!!**

am 9. April 2023 - nur noch wenige Plätze frei

Frühstücksklassiker | Vorspeisenbuffet | Bärlauchsuppe & Knödel | Spargel & Feta & Schupfnudeln | Osterlamm „mediterran“ | Seeforelle gebacken | Festtag Kaiserinnen &

Kaiserschmarrn & Ricottaeis | uvm.....

In Vorfreude, eure Birnis. Martina & Christian & Sandra & Sara & Evi

Tipp: Gutschein einlösen.

Wie immer steht alles auf unserer Homepage zum stöbern bereit.

Bitte reserviert ausschließlich über unsere Homepage www.Birnis.de & telefonisch **08671-9199890**.

Danke.