Feine Osterspezialitäten geniessen

Die Osterfeiertage beenden die Fastenzeit und laden zum gemeinsamen Festmahl mit Freunden und Familie ein

Das Osterfest beendet die Fastenzeit, die 40 Tage dauert, und wir dürfen nun wieder ohne Reue Köstlichkeiten aus der Küche genießen. Zu den Feiertagen gibt es eine geradezu klassische Auswahl von Speisen, am Karfreitag ein Fisch, weil es der letzte Tag der Fastenzeit ist, auch süße Hefebrote zum Naschen und am Ostersonntag oder Ostermontag steht oft ein Lamm auf der Festtafel.

Besonders beliebt nach der langen Winterzeit sind frische Kräuter und Spinat, mitunter lässt sich auch schon heimischer Bärlauch pflücken.

Diese Produkte passen auch gut zum Gründonnerstag, an dem sich etwa eine Spinat-Lasagne oder ein Kräuter-Risotto anbieten. Am Karfreitag könnte man etwa eine schöne Königsdorade mit Safran-Kartoffeln und Salat servieren.

Am Ostersamstag wird dann traditionell gebacken, schon damit man am Ostersonntag keine Semmeln holen muss. Der Teig für ein schmackhaftes Osterbrot lässt sich aus Milch, Hefe, Eiern, Butter und Mehl herstellen, dazu Sultaninen, Orangeat, Zitronat und gestiftete Mandeln.

Der Ostersonntag ist ganz einfach perfekt für ein schönes Essen mit der ganzen Familie und mit engen Freunden. Dazu bietet sich ein schöner, saftiger Oster-Braten an, etwa eine Lammkeule oder ein Lammkaree, dazu ein frisches Gemüse aus grünen Bohnen und Salzkartoffeln oder auch eine italienische Polenta, mit feinen Kräutern zubereitet. Als Getränk passt dazu ein schönes Glas Wein oder ein frisch gezapftes Bier. So lassen sich die hoffentlich frühlingshaften Feiertage bestens gemeinsam genießen.

Die Reste lassen sich am Ostermontag bei einem gemütlichen Brunch verzehren, bei schönem Wetter kann man auch schon ein Picknick im Freien riskieren. Frische und regionale Produkte für die Osterküche finden sich auf vielen Märkten und in den Geschäften im Landkreis und der Region.

Und wer nicht selber kochen mag, dem sei ein Ausflug in eine der vielen Wirtschaften und in die Restaurants im Landkreis Fürstenfeldbruck empfohlen, die mit traditioneller und moderner, regionaler und internationaler Küche glänzen.

Zur Osterzeit steht meist auch schon der Frühling vor der Tür. Foto: Fotolia

Ein schön gedeckter Tisch lädt zum feinen Tafeln ein. Foto: Fotolia

Landhotel – Gasthof Drexler

Nach unserer Renovierung würden wir uns freuen, Sie wieder in den neuen Gasträumen begrüßen zu dürfen.

In gemütlicher Atmosphäre servieren wir feine, gutbürgerliche Küche mit bayerischen und internationalen Schmankerln sowie gepflegte Getränke.
Wir freuen uns auf Sie und bitten um rechtzeitige Tischreservierung.

Restaurant: Montag Ruhetag – Hotel: ganzjährig geöffnet!

Dorfstraße 4 | 82256 Fürstenfeldbruck-Aich | Telefon 08141/888990
www.Landhotel-Gasthof-Drexler.de

TRATTORIA Weinlese

Dorfstraße 27
D-82110 Germering
Tel. 0 89/80 07 03 05
Fax 0 89/80 07 03 07

www.trattoria-weinlese.de
täglich durchgehend von 11.00 bis 23.00 Uhr

Geniessen Sie am Karfreitag unseren feinen Fischgerichte

An den Osterfeiertagen servieren wir Ihnen unsere typische Osterspezialität „Köstliches Zicklein“.

Wir freuen uns auf Sie und bitten Sie um rechtzeitige Tischreservierung

la Campanella RISTORANTE/PIZZERIA

Geniessen Sie unsere Karfreitag Spezialitäten und Köstlichkeiten zu Ostern

Wir freuen uns über Ihre rechtzeitige Tischreservierung

Montags: Spaghetti-Tag
Dienstag: Grill-Tag
Donnerstag und Freitag: wechselnder Mittagstisch
Nudelspezialitäten mit Salat
Fleischgerichte mit Beilage und Salat

Schillerstraße 41, Fürstenfeldbruck
Telefon 08141/92589
Montag bis Samstag 11.00 bis 14.30 und 17.30 bis 0.00 Uhr
Sonn- und Feiertag 11.00 bis 14.30 und 17.00 bis 23.00 Uhr
Mittwoch Ruhetag

Dinkel Eier und Nudeln

Hausgemachte Nudeln
Eier aus Bodenhaltung

Familie Dinkel, Dorfstraße 3
82216 Malching, Telefon 08141/94585

Öffnungszeiten Hofladen: Mo., Di., Do. + Fr. 8.00–12.00 Uhr + 17.00–19.00 Uhr, Samstag 8.00–12.00 Uhr

Oder auf dem Bauernmarkt im Kloster Fürstenfeldbruck
Dienstag 9.00–12.00 Uhr + Samstag 8.00–12.00 Uhr

Gaststätte Moosalm
Pächter Alexander Kirsch

Ostermontag
großer Osterbrunch

Bitte reservieren Sie rechtzeitig.
Tägl. ab 11.00 Uhr geöffnet, Do. Ruhetag.

Gernlinden, Moosalmstraße 7
Telefon 08142/13565
www.gernlinden-moosalm.de