

»Presseinformation im März 2020«

Frühling zieht früher denn je bei Landzeit ein und begeistert die Gäste

BUNTE BLUMEN UND VITALE GERICHTE SORGEN BEI DEN GÄSTEN DER 16 LANDZEIT-RESTAURANTS FÜR BEGEISTERUNG UND VORFREUDE AUF DEN FRÜHLING.

Startschuss für saisonale Karte

„Landzeit heißt Saisonalität. Die Natur erwacht bei uns mit einem Meer aus Blüten und Kräutern“, sagt Landzeit-Gastgeber Wolfgang Rosenberger. Mit einem vorgezogenen Frühlingserwachen in den 16 Landzeit-Restaurants an Österreichs Autobahnen begeistert der leidenschaftliche Gastronom seine Gäste. Der Landzeit-Frühlingsbeginn ist zugleich Startschuss für die saisonale Karte „Frühlingserwachen“ in den à la carte-Restaurants.

Blühende Pracht ist beliebtes Fotomotiv

Jedes der 16 Landzeit-Restaurants wird schon ab jetzt liebevoll frühlinghaft dekoriert. „Gäste staunen über die volle Pracht an lieblich duftenden Frühlingsblumen im Eingangsbereich, im Restaurant, an den Marktständen, auf den Tischen und im Shop“, berichtet Landzeit-Gründer und -Gastgeber Wolfgang Rosenberger. Die blühende Pracht und frische Kräuter in dekorativen Übertöpfen sind beliebte Fotomotive. „Möglich machen dies unsere Frühlingsdekorateure – Landzeit-Mitarbeiter, die einen besonders grünen Daumen haben“, erklärt Wolfgang Rosenberger, den das außergewöhnliche Engagement seines Teams besonders freut.

Frischer Bärlauch läutet den Frühling ein

Nicht nur die Natur erwacht in den Landzeit-Restaurants. Die Küchenchefs und ihr Team vertreiben in den à la carte-Restaurants den Winter mit vitalen Speisen aus der saisonalen Karte „Frühlingserwachen“. „Gäste genießen schon jetzt die ersten Frühlingsgerichte wie Bärlauchsuppe oder Bärlauchnockerl“, erklärt Wolfgang Rosenberger. Zu den weiteren Frühlingsspezialitäten gehören unter anderem Frühlingssalat „Printemps“, Shrimps-Bärlauchrisotto, gegrilltes Kalbshüftsteak mit Bärlauchrisotto, Wolfsbarschfilet auf knackig frischem Pfannengemüse sowie hausgemachte Pasta mit Meeresfrüchte-Bärlauchsauce. Bärlauch, Kräuter und Sprossen stehen auch im Mittelpunkt des berühmten Landzeit Salat- und Delikatessen-Buffets. Zu besonderen Gerichten gehören unter anderem Bärlauch-Palatschinken mit Avocado-Mangoldfülle oder Räucherlachs-Sauerampferfülle, Bärlauchterrine mit Räucherlachs oder Paprika, Nudelsalat mit Frühlingsgemüse, gebratenes Hühnerfilet mit Rettichsprossen sowie Bulgursalat mit Bärlauchpesto.



Frühlingserwachen bei Landzeit:

Die neue saisonale Speisekarte bietet besondere Frühlingsgerichte mit Bärlauch und Kräutern wie Bärlauch-Jungzwiebelcremesuppe, Frühlingssalat „Printemps“, gegrilltes Kalbshüftsteak, Shrimps-Bärlauchrisotto, Lachs-Bärlauchnockerl und pochiertes Saiblingsfilet. Wählen Gäste das gegrillte Kalbshüftsteak mit Bärlauchrisotto, bekommen sie einen Landzeit-Frühlingsteller als Geschenk.

LANDZEIT

AUTOBAHN-RESTAURANTS

Reich an Vitamin C und Mineralstoffen

„Bärlauch, der zu den ersten Frühlingsboten gehört, ist sehr gesund“, weiß Wolfgang Rosenberger. Frisch gepflückter Bärlauch ist reich an Vitamin C. Das Knoblauchgewächs enthält ätherische Öle und wertvolle Inhaltsstoffe wie Magnesium, Kalium und Eisen. Bärlauch stärkt das Immunsystem und schützt den Körper vor freien Radikalen. Er senkt den Blutdruck, wirkt antibakteriell, ist wirksam gegen Arteriosklerose und hilft bei Magen-Darm-Beschwerden. Die heimische Heilpflanze ist appetitanregend und soll auch zur Entschlackung des Körpers beitragen.

Weitere Informationen unter: www.landzeit.at

Corporate Data

Unter der Marke Landzeit präsentieren Wolfgang Rosenberger und sein Team das einzigartige Frische-Gastronomie-Konzept. Erlesene Kombinationen aus hauseigenen Rezepten bereiten Lebensfreude und Genuss. Wolfgang Rosenberger hat das Konzept der Gourmet-Märkte entwickelt und in Österreich erfolgreich umgesetzt. An 16 Standorten entlang Österreichs Autobahnen bietet Landzeit neben bester Qualität Gesundheit, Vielfalt und Herzlichkeit. Im Bereich Full Service Autobahn-Restaurants nimmt Landzeit einen Spitzenplatz ein. Das Unternehmen ist somit ein wichtiger Repräsentant der österreichischen Gastlichkeit. Pro Jahr werden bei Landzeit bis zu sechs Millionen Gäste von rund 560 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern verwöhnt. Knapp 4.400 Sitzplätze, 250 Motor-Hotelzimmer und 400 Konferenzsitzplätze laden zum kulinarischen Genießen, Rasten und Tagen ein.



Berühmtes Salat- und Delikatessenbuffet:

Landzeit-Gastgeber Wolfgang Rosenberger legt Wert auf gesunde und vitale Gerichte. Bei Landzeit werden im Frühling neue Salatkreationen wie beispielsweise Bärlauch-Palatschinke mit Avocado-Mangoldfülle oder Räucherlachs-Sauerampferfülle, Bärlauchterrine mit Räucherlachs oder Paprika, Nudelsalat mit Frühlingsgemüse, gebratenes Hühnerfilet mit Rettichsprossen sowie Bulgursalat mit Bärlauchpesto angeboten. Zum Verfeinern verwenden Köche frische Kräuter und Sprossen.

Fotos: Landzeit



Zwei Jahre
in Folge prämiert.



Echt frisch gekocht!
Drei Jahre
in Folge prämiert.



ÜBER RÜCKFRAGEN FREUT SICH:

Wolfgang Rosenberger
Geschäftsführer
Landzeit Autobahn-Restaurants
Voralpenkreuz 2
4642 Sattledt, Austria
Tel.: +43 7244 20250
Fax: +43 7244 20250-320
E-Mail: marketing@landzeit.at