

OSTERMENÜ

4.4. – 8.4.2023

Gedeck

Frühlingsalat

Stunden Ei/Babypargel/Spitzmorcheln

Cremiges Bio-Ei in der Salatcreme mit gegrilltem Babypargel,
Spitzmorcheln und Tomatensorbet

Weinbegleitung: Gelber Muskateller, Weingut Grabner-Schierer, Soof

Scharfer Zander

Zander/Brunnenkresse/Salzzitrone

Geflammtes Zanderfilet in leichter Beurre blanc von der Brunnenkresse, mit
Salzzitrone, eingelegten Radieschen und gebrannter Lauchcreme

*Weinbegleitung: Gemischter Satz Donauprinzessin, Weingut Ubl-Doschek,
Kritzendorf*

und/oder

Osterlamm

Rosa gebratener Lammrücken mit Rosmarin-Kräuterkruste und Lamm-Jus,
Bärlauchgnocchi, Schalottenpüree, confierten Tomaten und
Beinschinkenschaum

*Weinbegleitung: Cabernet Sauvignon Barrique, Weingut Heiderer-Mayer, Baumgarten
am Wagram*

Karotte/Weiße Schokolade/Ingwer

Flaumiger Karottenkuchen mit Karotten-Orangen-Vanille-Gel, weißem
Schokoladenmousse und Ingwer-Eis

Weinbegleitung: Spätlese Cuvée, Weingut Kracher, Illmitz

4-Gänge Menüpreis pro Person € 77

3-Gänge Menüpreis pro Person € 54

Weinbegleitung bei 4-Gängen (optional, 1 Glas/Gang) € 25

Weinbegleitung bei 3 Gängen (optional, 1 Glas/Gang) € 20

Nur gegen Vorreservierung – Reservierung bitte bis 31.3.2023

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!