

## 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!*