



# MARIENKRON

RETREAT & HEALTH RESORT

## Fine Dining

GENUSSWOCHENENDE MARIENKRON. SEEWINKEL & KRÄUTER

Freitag, 05. Juni 2026 18:00 Uhr | 5-Gänge Menü

Amuse Bouche

\*\*\*

fruchtig-erfrischende Gazpacho aus reifen Paradeisern und Wassermelone  
fein marinierte Gurkenperlen | Aromatische Wildkräuter und Schnittlauchöl

\*\*\*

Vitello al Pesce Siluro | zart gegartes Kalbfleisch  
cremige Sauce vom Wels (Siluro) mit feiner Zitrusnote | Kapern und Kräuter

\*\*\*

knusprig gebratenes Zanderfilet aus dem Neusiedlersee mit Erdäpfelschuppen  
cremigtes Risotto mit Spargel | frisches Marktgemüse und Gartenkräuter

\*\*\*

Zucchiniroulade mit Wildkräuter-Ricotta | Kirschen | geröstete Kerne

\*\*\*

Topfenwindbeutel mit weißer Schokolade | Früchte | Limette

**EUR 96,- pro Person | 5-Gänge-Menü & Aperitivo**

Specials:

**Day Spa & Fine Dining EUR 179,- pro Person**

**3 Tage Relax Timeout EUR 409,- pro Person | 2 Nächte VP  
Meditation & Bewegungstraining | Spa mit Pool & Sauna**

+43 (0)2173 80205-0

| [INFO@MARIENKRON.AT](mailto:INFO@MARIENKRON.AT)

| [MARIENKRON.AT](http://MARIENKRON.AT)



Patrick Posch  
Küchenchef  
Marienkron