

Fine Dining

GENUSSWOCHENENDE MARIENKRON. SEEWINKEL & WALD & KRÄUTER

Freitag, 07. August 2026 18:00 Uhr | 5-Gänge Menü

Amuse Bouche

Beef Tatare

gebratene Eierschwammerl | konfiertes Eigelb | Wildkräuter | Gartenkresse | Schnittlauchöl

Steinpilz-Consommé

Polentanockerl | Trüffelöl | Pilzöl | Wildkräuter

Wels vom Neusiedler See, pochiert

Ratatouille vom Seewinkler Sommergemüse | Briocheknödel gebraten | Paprikajus | Basilikumöl

Marillensorbet

Dunkle Schokolade | Minze | frische Früchte | Mandel Croumble

Faux Fruits - Falsche Himbeere

Himbeermousse | Himbeerragout | Mandelbiskuit | Vanille-Topfencreme | frische Kräuter

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 & Liegeterrasse

+43 (0)2173 80205-0 | INFO@MARIENKRON.AT | [MARIENKRON.AT](https://www.marienkron.at)



Patrick Posch
Küchenchef
Marienkron