

FINE DINING

Freitag, 06. November 2026 18:00 Uhr | 5-Gänge
Regional. Martini. Marienkron im Seewinkel

MENÜ

Amuse Bouche

Fischsulz vom heimischen Wels | Wildkräuter | Krencreme
gepuffter Buchweizen & geröstete Kürbiskerne | Apfelgel | Kernöl

Kürbis-Schaumsuppe

Kürbischips | gebratene Maroni | braune Butter | Kernöl

Rosa gebratene Martini-Ganslbrust | gebackene Erdäpfelkrapferl
Rotkraut mit Portwein geschmort & Rotkrautcreme | glacierte Maroni
frittierte Petersilie | Gewürzjus

Erdäpfel & frisch gehobelter schwarzer Trüffel

Bio-Ei | Schnittlauch | Schnittlauchöl

Schokoladenmousse-Törtchen | Zwetschenragout mit Zimt & Portwein
Sauerrahmcreme | karamalisierte Haselnüsse

Getränke laut Getränkekarte á la carte

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

Specials:

Day Spa & Fine Dining EUR 179,- pro Person

Relax Timeout 2 Nächte VP inkl. Fine Dining EUR 409,- p.P.
inkl. Meditation & Bewegungstraining | Spa mit Pool & Sauna & Liegeterrasse

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