

FINE DINING

Freitag, 02. Oktober 2026 18:00 Uhr | 5-Gänge
Regional. Wärme. Würze. Marienkron im Seewinkel

MENÜ

Amuse Bouche

Wildschinken | Kürbis | Apfel & Sellerie
Haselnuss-Vinaigrette | Sauerampfer | Kren

Maroni-Schaumsuppe | Steinpilz-Duxelles
Roggenschip | Schnittlauchöl | geröstete Haselnussbrösel

Rosa gebratenes Rehfilet mit Selleriecreme
Geschmortes Gemüse | Schwarzer-Knoblauch-Tuille
Preiselbeeren | Wacholder | Jus mit Rotwein | Thymian & Salbei

Rote Rüben Variation - Kandiert - Geröstet - Creme
Orange | Estragon-Granité | Ziegenkäse | Geröstete Pinienkerne

Millefeuille | Vanillecreme | Beeren
Gewürzmandeln | Verjus-Reduktion | Zitronenthymian

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