



MARIENKRON

RETREAT & HEALTH RESORT

Fine Dining

GENUSSWOCHENENDE MARIENKRON. SEEWINKEL & KRÄUTER

Freitag, 01. Mai 2026 19:00 Uhr | 5-Gänge Menü

Hausgebackenes Brot | Pesto | saisonaler Aufstrich & hausgemachte Nussbutter

mild geräucherter Aal aus dem Neusiedler See
Buttermilch-Kräuterkaltschale | Radieschen & knusprige Chips

Gebratener weißer & grüner Spargel aus dem Seewinkel
luftgetrockneter Schinken | Bärlauch-Velouté

Kalbsfilet sous-vide gegart & kurz gebraten

Erbsenpüree | junges Marktgemüse | fermentierter schwarzer Knoblauch

Variation vom Seewinkler Ziegenkäse | Rhabarberkompott | Knuspriges Knäckebrot

Rotwein-Cheesecake | Beerenspiegel & feine Vanille

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

Specials:

EUR 179,- pro Person | 5-Gänge-Menü & Aperitivo & Day Spa Light

EUR 409,- pro Person | 5-Gänge-Menü & Aperitivo & 2 Nächte VP inkl. Spa mit Pool & Sauna

+43 (0)2173 80205-0 | INFO@MARIENKRON.AT | MARIENKRON.AT



Patrick Posch
Küchenchef
Marienkron