



THE RESORT

EASTER LUNCH



VORSPEISEN

Tatar vom Andauer Bio Black Angus

Weinbergschnecken in Kräuterbutter

Gebackene Eier & Kaviar

Schinken im Brotmantel

Seewinkler Schinkenspeck & Nationalparkwürstel

Neusiedlersee Räucherfisch | Honig-Senfsauce | Dillgurken

Gebeizter Seesaibling | Orangen | Safran | Fenchel

Ziegenkäsetarte | Rote Rüben | Apfel

Jourgebäck & Brot

Butter & Aufstriche



HAUPTSPEISEN

Backhendl im Kürbiskernmantel

Rosa gebratene Lammhüfte

Kaninchenrücken im Speckmantel

Kalbsragout mit Schalotten & Wurzelgemüse

Gegrillte Fische aus See & Meer





THE RESORT



BEILAGEN

Erbсенreis | Süßkartoffelpüree | Knödel
Safranrisotto | Frühlingsgemüse



SAUCEN

Sauce Tatar | Kräuterbutter | Schnittlauchsauce | Honig-Senfsauce
Kürbiskernmayonnaise | Krendip | Paradeiser-Pesto



SALATBUFFET



DESSERT

Karotte | Orange | Ingwer
Eierlikör Trifle
Topfen-Marillenstrudel
Lemoncurd
Choux au Craquelin
Fruchtsalat
Eis & Sorbet

€ 55,-- PRO PERSON

Kinder 0-6 Jahre kostenlos
Kinder 7 - 14 Jahre: € 28,-.

