



FRÜHLINGS MENÜS

HOTEL SCHLOSS MÖNCHSTEIN*****

- Restaurant Schloss Mönchstein

- Gotischer Salon -

- Kleinstes Restaurant der Welt -



Unverbindliche Weinempfehlung

*2006 Grauburgunder
Langenloiser Spiegel
Weingut Willi Bründlmayer
EUR 38,00*



*2005 Chardonnay Seeberg
Weingut Engelbert Prieler
EUR 63,00*

Frühlings-Menü 1

*Thunfischfilet mit Pistazien
Tomatenkompott und Ingwerluft*



*Das Beste vom Kanninchen
mit Dinkel-Papardelle und Marchfelder-Spargel*



*Szechuan Pfeffereis
mit Himbeeren und Rhabarberschnitte*

EUR 49,00

Unverbindliche Weinempfehlung

*2007 Grüner Veltliner Wieden
Weingut Undhof-Salomon
EUR 34,00*

oder

*2007 Chablis
Louis Michel & Fils
EUR 49,00*



*2006 Pinot Noir
Weingut Claus Preisinger
EUR 66,00*

oder

*2006 Chianti Classico
Castello di Briolio
EUR 48,00*

Frühlings-Menü 2

*Salat von gebratenem Spargel und Bärlauch
mit pochiertem Wachtelei*



*Kanadischer Hummer
in Butter und Vanille gebraten
dazu kleine Modercheln und leichte Sherrysauce*



*Erdbeergrütze mit Topfen-Limonen-Nockerl
und Gartenminze*

EUR 60,00

Unverbindliche Weinempfehlung

*2005 Sauvignon Blanc
Inglenwood
EUR 35,00*

oder

*2007 Grüner Veltliner Smaragd
Liebenberg
Weingut Leo Alzinger
EUR 59,00*



*2003 Harmonium
Nero d'Avola
EUR 51,00*

oder

*2006 Imperial
Weingut Schloss Halbturn*

Frühlings-Menü 4

*Gebackener Kaninchenrücken
mit Kräutersalat mit Bärlauchsauce*



*Klare Ofenkartoffelsuppe
mit Butternockerl*



*Bachsaibling auf Wurzelgemüse
mit Krenfond und kleinen Kartoffeln*



*Beiriedschnitte vom Grill
mit Frühlingsgemüse und Pesto von Rindemark
Limonen und Petersilie*



*Törtchen von Erdbeeren
mit Mascarpone, Sherry und Schokoladensorbet*

EUR 85,00

Unverbindliche Weinempfehlung

*2006 Pinot Bianca DOC
Giodergia Grai
EUR 38,00*

oder

*2007 Grüner Veltliner
Käferberg
Weingut Fred Loimer
EUR 60,00*



*2005 Julia
Weingut Wachter-Wiesler
EUR 58,00*

oder

*1994 Château Soutard
1er Grand Cru Classé*

Frühlings-Menü 3

*Flusskrebs mit Spargelpitzen
Tomatengelee und Sauerrahm*



*Moderchelschaumsuppe
mit Gänseleber-Praline*



*Waller
mit Artischockenravioli und Kartoffelfond*



*Kalbskotelett im Jus
mit kleinen Karotten und Perlzwiebeln*



*Brombeereb auf Mangomousse
mit schwarzen Oliven*

EUR 90,00