



SOMMER MENÜS 2009

HOTEL SCHLOSS MÖNCHSTEIN*****

- Restaurant Schloss Mönchstein

- Gotischer Salon -

- Kleinstes Restaurant der Welt -

Unverbindliche Weinempfehlung

*2007 Grüner Veltliner Federspiel
Frauenweingarten
Weingut Leo Alzinger
EUR 32,00*

oder

*2007 Riesling Kabinett
Weingut Fritz Haag
EUR 42,00*



*2006 Blauer Zweigelt Reserve
Weingut Sepp Moser
EUR 38,00*

oder

*2006 Chianti Classico
Vineyard Querciabella
EUR 54,00*

Sommer-Menü 1

*Klare Eierschwammerlsuppe
mit Butternockerl und Kirschtomaten*



*Bachsaibling auf Brunnenkressesauce
mit kleinen Fingernudeln*



*Sauerkirschknödel auf weißer Schokoladensauce
mit Mandel-Marzipaneis*

EUR 45,00



Unverbindliche Weinempfehlung

*2008 Grüner Veltliner Piri
Weingut Martin Nigl
EUR 34,00*

oder

*2007 Saint Marguerite rosé
Château Saint Maguerite
EUR 36,00*

oder

*2007 Sauvignon Blanc
St. Valentin
Weingut St. Michael
EUR 52,00*

Sommer-Menü 2

*Erfrischende Suppe von reifen Melonen
und Sommerkräutern*



*Eierschwammerl aus dem Pinzgau
in leichter Rahmsauce mit kleinen Semmelknödel*



*Brombeeren auf Mascarpone-Tarte
mit Sauerrahmeis*

EUR 49,00

Unverbindliche Weinempfehlung

*2005 Riesling Spätlese trocken
Bocken.Felseneck
Weingut Tim Schäfer-Fröhlich
EUR 42,00*

oder

*2007 Grüner Veltliner
Loibnerberg
Weingut F.X. Pichler
EUR 69,00*



*2007 St. Laurent
Weingut Paul Achs
EUR 40,00*

oder

*2004 Spätburgunder
Jannin
Weingut Jakob Duijn
EUR 66,00*

Sommer-Menü 3

*Zander-Carpaccio auf marinierten Melonen
mit Limonenöl*



Tomatensuppe mit Flusskrebse und Krebse-Beurre



*Geröstete Eierschwammerl
mit feinen Kastaniennudeln und Ricotta*



*Kleine gefüllte Kalbsschnitzerl
auf Zucchini Gemüse und Kartoffeltascherl*



Mohnnudeln mit Marillen-Thymiansorbet

EUR 85,00

Unverbindliche Weinempfehlung

*2006 Calcinaires blanc
Domaine Gauby
EUR 38,00*

oder

*2006 Sauvignon blanc Zieregg
Weingut Manfred Tement
EUR 68,00*



*Côtes du Rhône
Village Coudoulet
Château de Beaucastel
EUR 48,00*

oder

*2006 Blaufränkisch "Reihburg"
Weingut Uwe Schiefer
EUR 90,00*

Sommer-Menü 4

*Lauwarmes Sommergemüse mit griechischen Joghurt
und Korianderöl*



*Cremesuppe von Zuckermais mit Jakobsmuscheln
und Speckschaum*



*Waller mit gerösteten Steinpilzen, knusprige Petersilie
und Knoblauchpüree*



*Kalbsvogerl-Gulasch mit Polentanockerl
und Sauerrahm*



*Schneenockerl auf Erdbeer-Minzragout
und Ananas-Sorbet*

EUR 82,00