



EICHENWALD KULINARIUM

Feiner Genuss aus Küche und Keller

4. bis 6. Mai und 11. bis 13. Mai 2023

~ MENÜ I ~

4 GÄNGE | EUR 55

GEDECK

Butter mit dreierlei Aromen und hausgebackenem Brot 4 EUR

PANNONISCHER PROSCIUTTO | LARDO | BÄRLAUCH

Köstlichkeiten von heimischen Produzenten mit luftgetrocknetem Schinken, Lardo, Nduja, Pesto vom frisch gepflückten Bärlauch vom Frauenbrunnwald, Humus, ofengetrocknete Paradeiser und Rotweinpflaumen 15 EUR

SAIBLING | GRÜNER SPARGEL | ROTE GNOCCHI

In Olivenöl gegartes Siglesses Saiblingsfilet, gebratener Grünspargel aus Illmütz, Beurre Blanc, Rote Rüben-Gnocchi 25 EUR

DRY AGED BEEF | ZWIEBEL | HEURIGE

Tranche vom Dry Aged Entrecote auf Rucola, Zwiebelcreme, Heurige aus dem Ofen mit Rosmarin 35 EUR

ROTER APFEL | VANILLE | NUSS

Knusprige Apfelstrudelröllchen, Bourbon-vanillesauce, karamellisierte Nüsse und cremiges Walnusseis 8 EUR

~ MENÜ II ~

4 GÄNGE | EUR 55

GEDECK

Butter mit dreierlei Aromen und hausgebackenem Brot 4 EUR

LACHSFORELLE | WEISSER SPARGEL

Gebeizte Siglessere Lachsforelle, mariniertes Ofen-Spargel aus Illmütz, Frühlingskräuter, Pflücksalate 15 EUR

ENTE | CHILI | GLASNUDELN | SPARGELTEMPURA

Rosa Entenbrust, Seewinkler Spargel im Tempurategie gebacken, marinierte Glasnudeln mit Chili 25 EUR

OCHSENBACKERL | BLAUFRÄNKISCH | POLENTA

16h/120° geschmorte Ochsenbackerl, reduzierter Blaufränkisch-Jus, Pilze und Fenchel, Steinpilz-Polenta 35 EUR

SCHOKOLADE | HIMBEEREN

Brownie-Törtchen mit Bitterschokoladencreme, frische Himbeeren, Himbeerspiegel und Sorbet 8 EUR

KÄSE

Variation vom mittelburgenländischen Käse von Stefanie Biricz, hausgebackenes Brot von unserem Küchenteam

Menüportion | 8 EUR (als Gang 5)

A la Carte 15 EUR

Die angegebenen Preise sind in EUR inkl. USt

Eichenwald Weine | Günser Straße 54 u. 60, A-7312 Horitschon | office@eichenwald.at | +43-2610-42321