

KULINARIK IM RESTAURANT MEGGYES „DER VOGELHÄNDLER“



„Grüß' enk Gott, alle miteinander“ ...
... bei der diesjährigen Operette „Der Vogelhändler“ und genießen Sie zuvor das
Speisenangebot, die einzigartige Atmosphäre sowie die burgenländische Gastfreundlichkeit
im Festspielrestaurant „Meggyes“.

So wie das diesjährige Stück alle Operetten-Zutaten vereint, so vereint unser Küchenchef
Bernd Tilscher die besten Zutaten zu außergewöhnlichen Schmankerln.



IHR RESTAURANTPAKET UMFASST

COUVERT

Butter | gesalzene Butter | Verhackert's | Paprikaaufstrich
ofenfrisches Gebäck, Vollkornbrot und Krustenlandler

VORSPEISEN-VARIATION AUF DER MINI-ETAGERE

Terrine vom Tiroler Stubenküken | Rohschinken | Feigenconfit
Duo vom Alpenlachs | als Tatar & Carpaccio | Kren | Essiggemüse | Knoblauchwaffel
Gebackene Tümmchen von Trüffel & Sellerie | Lauchherzerl | Enzianvinaigrette

SUPPE

Graukas-Rahmsuppe | Apfel-Flusskrebs-Tarte | Hippe

HAUPTSPEISEN VOM BUFFET

Dabei werden Ihre Speisen à la carte vor Ihren Augen frisch auf dem Teller angerichtet, ganz nach dem Motto „Jeder Teller ein Kunstwerk“.

In Wiesenkräuter gereiftes Rinderfilet
Steckrübenpüree | Steinpilz-Gnocchi | Zweigelt-Jus
Gebratene Bachforelle
Sellerieragout | Schaum von „schwarzen“ Walnüssen | Sauerampfer
Handgezogene Tiroler Schlutzkrapfen
Spitzkrautsalat | Bierschaum | geriebener Bergkas

DESSERT-VARIATION

„Strudelvariation“
Apfelstudel im Glas & Soufflé vom Milchrahmstrudel | Moosbeerenkompott
Auf der Mini-Etagère | Hausgemachte Naschereien

**Pauschal pro Person € 38,00
exkl. Getränkebegleitung**

Dinner von 18.00 bis ca. 20.30 Uhr / Preis inkl USt.

KULTUR & KULINARIUM
bei den Seefestspielen Mörbisch



INFORMATION UND RESERVIERUNG

Food affairs FEINE ESSKULTUR
0664/60 40 86 00
(werktags 9 bis 16 Uhr)
seefestspiele-moerbisch@food-affairs.at

www.food-affairs.at