

# IHR ABENDESSEN IM RESTAURANT MEGGYES

*Genießen Sie die typisch pannonische Atmosphäre, die sprichwörtliche burgenländische Gastfreundschaft und Ihr Festspielmenü im Restaurant Meggyes direkt am Festspielgelände, und lernen Sie die zahlreichen kulinarischen Facetten der Region kennen.*

*Küchenchef Bernd Gindl verbindet die Vielfalt der regionalen Produkte mit seiner internationalen Erfahrung und vereint beides zu einem einzigartigen kulinarischen Gesamterlebnis.*

LASSEN SIE SICH ZU IHREM RESERVIERTEN TISCH BEGLEITEN

## **Couvert**

Couvert | gesalzene Butter | Salsa Verde | Limetten-Chili-Creme | Kräutercreme  
knuspriges Krustenlandler und Baguette | cross gebratener Speck

## **Vorspeisen-Trilogie**

„Salamagundy“ | Geräuchertes Maishendl-Filet | Schwarzwurzeln | Kren-Creme |  
Tatar vom Ei | Walnüsse

In Heu geräucherte Forelle | Salzzitrone | Gentleman´s relish | Sauerampfer  
Burrata | Heritage Paradeiser | Basilikum | Kapern | Olivenöl und gereifter Balsamico

## **Hauptspeisen zur Wahl**

*Getreu unserem Motto „Jeder Teller ein Kunstwerk“ wird jede Speise frisch vor Ihnen angerichtet. Ob Fleisch, Fisch, Vegetarisch | Veganes, oder alle drei – für jeden Gusto servieren wir das passende Gericht.*

Knusprige sous-vide gegarte Entenbrust | roh mariniertes Rotkraut |  
Süßkartoffelstampf | Cider-Jus

Gebratenes Heilbuttfilet | Pürree von der roten Rübe | frisch gerissener Kren |  
Schnittlauchvelouté

In der Cocotte | frisch gratinierter Gemüse-Stew | pannonisches Gemüse |  
Hautzinger´s Schafkäse | Minz-Joghurt-Dip

## **Das Süße zum Schluss**

*dass Sie auf die folgende Vorstellung einstimmt.*

Lemon-Curd Schnitte | Short Bread Crumble | Fruchtspiegel

**€ 67,00 pro Person** inkl. USt.

Preis exkl. Getränkebegleitung und exkl. Couvertgedeck | Couvertgedeck € 3,50 pro Person  
Unsere geschulten Mitarbeiter informieren Sie gerne über allergene Zutaten.