



# Frühlings- Erwachen

in der Fernreith

SAVE THE DATE

06.03.2026

FERNREITHER  
HOF

# DAS MENÜ

## EINSTIMMUNG

Bärlauchtopfen / Käferbohnenhummus /  
Frühlingsgemüsestick / Fastenbeugerl / Kräuterstangerl

## VORSPEISE

Zweierlei von der Räucherforelle  
Mousse / Filet / eingelegte Rüben / Krenschaum  
oder  
Knusprige Frühlingsrolle auf Glasnudelsalat „asiatisch“

## SUPPE

Klare Fenchelsuppe mit Knusperball  
oder  
Morchelrahmsuppe mit Milchschaum

## ZWISCHENGERICHT

Hausgemachte Tagliatelle mit feinem Gamsragout  
oder  
Basilikum-Limetten-Sorbet

## HAUPTSPEISE

Pochierte Schnitte vom Zander  
auf Frühlingskräuterrisotto mit jungem Gemüse und Zitronengrasschaum  
oder  
Rosa gebratene Kalbskrone  
auf Safran- Fregola Sarda mit Jungspinat und Frühkarotten  
oder  
Frühlingskräuterrisotto mit Parmesan und Jungspinat

## DESSERT

Lauwarmer Griesknödel auf Duo von Rhabarber und Erdbeeren  
oder  
Parfait von der Zartbitterschokolade mit exotischen Früchten  
oder  
Schlinser Bergkäse mit hausgemachtem Feigensenf

Menüpreis € 59,00

Aufpreis Weinempfehlung mit 3 begleitenden Weinen € 18,00