

# Restaurant Eckel

WIR EMPFEHLEN HEUTE

## Wein glasweise

*Glas Gelber Muskateller 2015, Weingut Tschermonegg*  
*Glas Riesling Federspiel 2015, Weingut Prager*  
*Glas Grüner Veltliner Classic 2015, Weingut Ernst*  
*Glas Chardonnay 2016, Weingut Wieninger*  
*Glas Blaufränkisch-Merlot 2014, Weingut Heinrich*  
*Glas Kappa Rosso 2013, Fattoria Kappa Toskana*  
*Glas Koonunga Hill (Shiraz + CS) 2015, Winery Penfolds*  
*Glas Cotes Du Rhone 2012, E. Guigal*

## Vorspeisen

*Austern Fine de Claires p. Stk.*  
*Ybbstaler Saiblingstatare mit grünem Spargel und Dillrahm*  
*Avocado mit Oktopus-Shrimpssalat*  
*Bunter Frühlingssalat mit Schafkäse und Radischensprossen*  
*Nockerl von der geräucherten Forelle mit Rote Rüben*  
*Carpaccio vom Rinderfilet mit Kräuterseitlingen und Rucolasalat*  
*Gänseleberterrinen mit Sauce Cumberland*  
*Spargelcremesuppe oder Nudelsuppe*  
*Lauwarmer Artischockensalat mit gegrillten Garnelen*  
*Muscheln in Weisswein*  
*Bärlauchspinat mit Spiegelei und gerösteten Erdäpfeln*  
*Tagliolini mit Morcheln*

## Hauptspeisen

*Ybbstaler Saiblingsfilet mit Safrantagliolini und Kräuterseitlingen*  
*Ybbstaler Saibling mit Kräutern gebraten und Petersilienerdäpfeln*  
*Kabeljaufilet mit Kapern-Senfbuttersauce, Fisolen und Petersilienerdäpfeln*  
*Zander mit gebratenem Gemüse und Schnittlauchsauce*  
*Angler gebacken mit lauwarmem Erdäpfelsalat*  
*Garnelen und Oktopus gegrillt mit Bärlauchrisotto*  
*Lammkarree mit Speckfisolen und Rosmarinerdäpfeln*  
*Kalbshirn mit Ei und grünem Salat*  
*Stubenküchen mit Risi Pisi und Blattsalat*  
*Entenbrust mit Rotweinschalotten und Süsskartoffelpüree*  
*Entrecote in der Kräuterkruste mit Kohlsprossen und Braterdäpfel*  
*Kalbssteak mit Gänseleber, Morchelsauce und Bärlauchknödel*  
*Glacierte Kalbsleber mit Apfelscheiben, Speck und Erdäpfelpüree*

## Nachspeisen

*Powidltascherl*  
*Marzipanmus mit Himbeermark*  
*Mürbteigschüsslerl mit Mangocreme gefüllt und Schlagobers*  
*Maroni-Vanillecreme mit marinierten Erdbeeren*  
*Birne mit Maronireis und Schokoladesauce*  
*Pistazienparfait mit Weichselsauce*

*Mittagsteller: Rindfleisch mit Röstkartoffeln und Bärlauchspinat*