

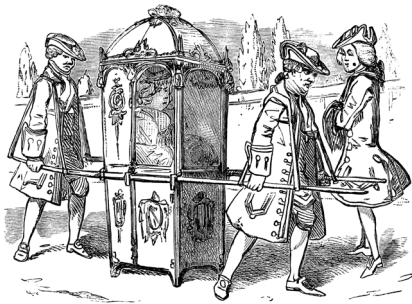
18  43
K.u.K.

Marchfelderhof

ANFAHRT

Großer Parkplatz 5 Minuten vom Haus
Schnellbahn in 1/2 Stundenakt, 5 Minuten vom Haus

TAXI Wien – Deutsch-Wagram zum Superpreis von
4 Gäste pro Fahrt € 34,- | 7 Gäste pro Fahrt € 49,-



**RESERVIERUNGEN UNBEDINGT
ERFORDERLICH!**

Tel.: 02247/2243

E-Mail: office@marchfelderhof.at

Bockfließersstraße 31, 2232 Deutsch-Wagram

Montag – Freitag ab 17:00

Samstag und Sonntag ab 11:00 Uhr geöffnet

www.marchfelderhof.at

Marchfelderhof

Wir geben uns die Ehre, zum

105. KÜNSTLER- HERING- SCHMAUS 2019!

geziemend einladen!



„EINE NACHT AM MONTMARTRE“

ASCHERMITTWOCH, 6. MÄRZ 2019

Marchfelderhof, 2232 Deutsch-Wagram

Beginn: 19.00 Uhr - Ausklang: 23.00 Uhr

Abendbekleidung erbeten!

**PREIS: MENU, GEDECK & PROGRAMM
PRO GAST: € 59,-**

AMUSEMENT

„Habt‘ acht“ - Deutsch-Wagramer
FASCHINGSGILDE

Aufmarsch der
FASCHINGSKAPELLE

„GANZ PARIS TRÄUMT VON LIEBE“

Ingrid Merschl

„HIGHLIGHTS AUS DEM MOULIN ROUGE“

Eva Jandrists

„PARISER LEBEN“

Helga Graczoll

„WIR SIND ES, DIE GRISETTEN“

Monika Mosser

„EVERGREENS DE LUXE“

Gunter Frank

„FRENCH CAN CAN“

mit Margits Danceshow

„FASCHING ADIEU“

Am Klavier: Margit Fussi

„DURCH DEN ABEND BEGLEITET SIE“

Senator Peter Horak

„EUGEN LAKATOS STEHGEIGER-TRIO“

„JANU LEVANTE am Keyboard“

MENÜ

Küchenchef Christian Langer präsentiert:
APERITIF & AMUSE GUEULE

GAUMENSCHMEICHEL-BUFFET

Hausgebeizte Lachsstücke „Montmartre“
mit Akazienhonig und Senfsauce mit Dillenspitz

Krebsenschwanz-Cocktail mit exotischen Früchten

Pralinen von der Gänseleber „Montmartre“
mit Mango-Chutney

Roastbeefrosetten mit Sauce Dijon

Heringsalat mit Papaya, Feigen, Nüssen,
Bohnen und Bulgur

Matjes mit Boskop, Frühlingszwiebel,
Faßrahm und Schnittlauch

„Toulouse Lautrec“ Salat mit Thunfischstücken,
Haricot vert und Gruyere

Gefüllte Ananas mit Kaisergranaten - Shrimpsalat

Granatapfel - Bismarck Heringsalat mit Feigen, Pistazien,
Portobellobohnen und Kipfler

SUPPE

Crème creole avec poisson fumée

HAUPTSPEISE

Potpourri de Méré - Das Feinste vom Meer im Bananenblatt mit
im Ofen gegarten Süßkartoffeln und Gemüsebouquet aus dem Rohr

DESSERT

Crème Brûlée, Mousse au Chocolat und Tarte Suchard