

Dienstag 4. Mai 1999 · 20.00 Uhr

Schubert-Saal

Aperitiv

1996 Schlumberger Sparkling Brut

Häppchen zum Aperero

Mozzarellaperlen und Kirschtomaten im Pesto am Silberlöffel

Lachsforellen-Tartare auf Sechskorn-Dukaten



Robert Schumann (1810 – 1856)

Carnaval op. 9 (1834/35)

Préambule. Quasi maestoso – Animato

Pierrot. Moderato

Arlequin. Vivo

Valse Noble. Un poco maestoso

Eusebius. Adagio

Florestan: Passionato

Coquette: Vivo

Réplique. L'istesso tempo

Sphinxes

Papillons. Prestissimo

A.S.C.H. – S.C.H.A. (Lettres dansantes). Presto

Chiarina. Passionato

Chopin. Agitato

Estrèlla. Con affetto

Reconnaissance. Animato

Pantalon et Colombine. Presto

Valse Allemande. Molto vivace

Paganini (Intermezzo). Presto

Aveu. Passionato

Promenade. Comodo

Pause. Vivo

Marche des «Davidsbündler» contre les Philistins.

Non allegro – Animato – Vivo – Animato – Molto più stretto

Elisabeth Leonskaja Klavier



Menu

Carpaccio vom Silberlachs
mit Bärlauchcreme in Limettendressing

Medaillon vom Kalbsrücken mit Rahmpolenta
Marchfelder Solo-Spargel und Maimorchelobers

Schokoladen-Lasagne im Erdbeerkompott
mit knusprigem Löffel

Mokka und süße Näschiereien

Weine

Schloßweingut Graf Hardegg
1998 Weißburgunder, Riede Zeiselberg, Mailberg
1998 Blauer Zweigelt, Riede Sonnbergen, Hadres

Marcel J. Vanic Chef des Cuisines

Mit freundlicher Unterstützung von

Vienna Hilton
Schloßweingut Graf Hardegg
Schlumberger Wein- und Sektkellerei
Pflanzen Pertl und Rosenkavalier
Steinway
Dr. Peter Adler