

# FRÜHSTÜCK

6.30 BIS 18.00 UHR



## FrISCHE Austern (Samstag/Sonntag)

wahlweise

3 Stück mit Austernbrot

€ 11,00

oder

3 Stück mit Bergamotten-Zwiebel & Austernbrot

€ 12,00

Dazu empfehlen wir  
Champagner oder Crémant

## FRÜHSTÜCKSPAKETE

**Simpel** € 10,00  
Marmelade, Butter, Croissant, Handsemmel

**Albertina** € 21,00  
feine Auswahl an Schinken & Käse,  
Kräutertopfen mit Kresse, Bio-Ei im Glas,  
Butter, Marmelade

**Burggarten** € 23,00  
Glas Orangen- oder rosa Grapefruitsaft,  
dreierlei Aufstriche (Kräutertopfen, Kernöl &  
Paradeiser), Obstsalat, Joghurt mit Nüssen,  
feine Auswahl an Schnitt-, Weich- & Hartkäse

**Guesthouse** € 24,00  
Glas Orangen- oder rosa Grapefruitsaft,  
Bio-Rührei mit gebratenen Pilzen, Spinat  
& getrockneten Paradeisern, Räucherlachs  
mit Zitronen-Crème Fraîche, Bein- &  
Steinfelder Rohschinken, feine Auswahl  
an Schnitt-, Weich- & Hartkäse

**Vegan** € 23,00  
Glas Orangen- oder rosa Grapefruitsaft,  
Kürbiscrème, eingelegte Pilze, Falafel,  
Granola mit Kokosjoghurt

ZU UNSEREN FRÜHSTÜCKSPAKETEN SERVIEREN WIR FRISCHES GEBÄCK AUS UNSERER BÄCKEREI SOWIE EINE TASSE KAFFEE ODER TEE NACH WAHL

Aufpreis für doppelten Espresso, Café au Lait, großen Braunen & heiße Schokolade € 1,00

Brotkorb € 7,00

Portion Butter, Nutella € 1,10

Portion Marmelade, Honig € 1,50

Handsemmel € 1,80

Mohnflesserl, Salzstangerl, Fläte, € 1,90

Dinkelspitz

Croissant € 2,80

Weizentoast, pro Scheibe € 1,30

glutenfreies Brot € 3,80

## WO WIR UNSERE PRODUKTE BEZIEHEN

Wir beziehen unsere Wurstwaren von der Traditionsfleischerei Windisch. Unsere Bio-Eier werden vom Dinkelhof im Mostviertel geliefert. Von Getreide Gutscher stammen unsere fruchtreichen Cerealien ohne jegliche Aromastoffe. Unser Marmeladelieferant ist die Waldviertler Manufaktur Schubert's Köstlichkeiten, und zudem sind wir Bienenpate bei der Imkerei Hinteregger in Wieselburg, die uns mit süßem Honig versorgt.

Speisen & Getränke inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

## FRÜHSTÜCK MIT BIO-EIERN

**Egg Benedict** € 13,00  
wachsweiches Bio-Ei, knuspriger Toast,  
Beinschinken, Paradeiserpesto,  
Kräuter-Hollandaise

**Egg Florentine** € 12,00  
wachsweiches Bio-Ei, knuspriger Toast,  
Pinienkerne, Spinat, Käse-Hollandaise

**Egg Royal** € 15,00  
wachsweiches Bio-Ei, knuspriger Toast,  
Räucherlachs, Wasabicreme,  
Sauce Hollandaise

Diese drei Speisen servieren wir mit Weizentoast

Aufpreis für Sauerteigbrot € 0,80

Aufpreis für Double Egg € 2,10

**Kernölbrot** € 9,50  
getoastetes Sauerteigbrot, Bio-Rührei,  
Kernöl, Kräutersalat

**Getrüffeltes Bio-Rührei** € 10,50

**Rührei** aus 2 Bio-Eiern € 5,50  
je Zutat nach Wahl € 0,70

wahlweise Schinken, Käse, Paprika,  
Pilze, Blattspinat, getrocknete Paradeiser

**Omelette** aus 2 Bio-Eiern € 5,50  
je Zutat nach Wahl € 0,70

wahlweise Schinken, Käse, Paprika,  
Pilze, Blattspinat, getrocknete Paradeiser

**Ham oder Bacon and Eggs** € 8,00

**Spiegelei** aus 2 Bio-Eiern € 5,00

**Bio-Ei im Glas**, pro Stück € 2,30

**Gekochtes Bio-Ei** € 2,10

IN UNSERER VITRINE FINDEN SIE  
TORTEN & KUCHEN AUS  
DER HAUSEIGENEN PÂTISSERIE

## EINZELGERICHTE

**Räucherlachs** € 12,50  
Zitronen-Crème Fraîche, Zwiebelrelish,  
Lachsforellenkaviar

**Schinkenteller** € 8,50  
Bein-, Puten- & Steinfelder Rohschinken,  
Mixed Pickles

**Käseteller** € 7,50  
Kräutertopfen, Nüsse

**Schinken-Käseteller** € 8,50  
Nüsse, Mixed Pickles

**Portion gebratener Speck** € 4,50  
oder **Beinschinken**

**Schnittlauch- oder Kressebrot** € 3,80

**Gemügesticks** € 7,00  
Radieschen, Kräuterdip, Kresse

**Süßkartoffel-Linsen Hummus** € 7,50  
vegan  
Brot mit Walnusspesto,  
Topinambursalat, Kresse

**Naturjoghurt** € 3,50

**Fruchtsalat** € 4,50  
Naturjoghurt

**Bircher Müsli** € 5,50

**Porridge** € 5,50  
Beerenröster

**Hausgemachtes Granola** € 8,50  
Joghurt, Kokoschips, Gojibeeren,  
Pistazien, Datteln

**Müsli-Fruitbowl** € 8,50  
Fruchtsalat, Müsli, Dinkelvollkorn-Flakes,  
Joghurt, Chiasamen, Honig

**Glutenfreies Müsli** € 5,50  
mit Joghurt, Milch oder Sojamilch

**French Toast** € 9,00  
mit Topfen-Zimtcreme, Quittenragout  
mit Erdnusscreme, Banane, Honig

## WICHTIGE INFOS ZU ALLERGENEN

Für die detaillierte Karte mit den allergenen Stoffen fragen Sie bitte unsere Mitarbeiter/Mitarbeiterinnen. Wir beraten Sie gerne.

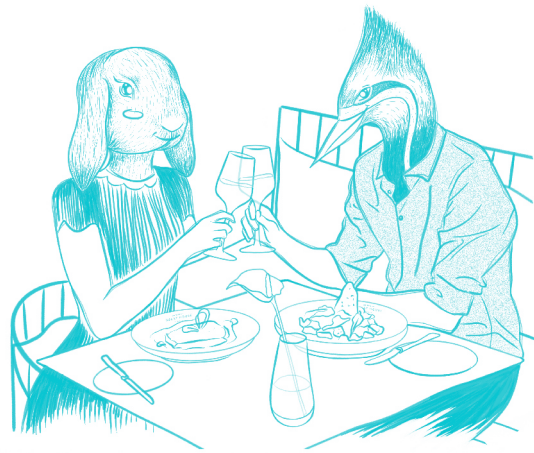
GERNE KÖNNEN SIE UNSERE HAUSGEMACHTEN KUCHEN & TORTEN SOWIE BROT UND GEBÄCK AUS DER HAUSEIGENEN BÄCKEREI, IN ZUSAMMENARBEIT MIT DER HOLZOFENBÄCKEREI GRAGGER & CIE, MITNEHMEN UND ZU HAUSE GENIEßEN.

# SPEISEKARTE

11.00 BIS 22.30 UHR

## SALATE

- Guesthouse Salat** € 18,00  
Kopfsalatherzen, French Dressing, Garnelen, Artischocken, Brotchip
- Wiener Salat** € 16,00  
Vogersalat, Honig-Senfsaat Dressing, Steinfelder Rohschinken, getrocknete Paradeiser, Bio-Ei, gebratene Pilze
- Burggarten Salat** *vegan* € 16,00  
Blattsalate, Quitte, Apfel, Tofu, Walnussdressing



## SNACKS

- Kalbsbeuscherl** € 17,00  
Mohnflesserlknöderl
- Blunznknöderl** € 16,50  
cremiges Rieslingkraut
- Wildschweinleberkäse** € 9,00  
Zwiebelsenf, Gebäck
- Sacherwürstel** € 8,50  
Senf, Kren, Gebäck

## VORSPEISEN

- Guesthouse Beef Tatar**  
*vom Bio-Rind*  
Senfdotter, Röstzwiebelcreme  
*klein* € 16,00  
*groß* € 24,00
- Gebratene Jakobsmuscheln** € 17,00  
Süßkartoffel, Babyspinat, Puffreis, Sesam
- Parmesanespuma** € 16,00  
Rote Rübe, Birne, Topinambur

## HAUPTSPESIEN

- Wiener Schnitzel** € 25,00  
*vom Bio-Kalb*  
Erdäpfel-Vogersalat, Kürbiskernöl
- Lachsforellenfilet** € 26,00  
Schwarzwurzel, Pastinake, Kohlsprossen
- Steak frites** € 38,00  
*vom Filet*  
Aioli, Pfeffersauce
- Kohlroulade** *vegan* € 19,50  
Pilze, Kürbis, Kraut
- Moules frites**  
Sauce Rouille  
*klein* € 16,00  
*groß* € 22,00
- Trofie Pasta** € 22,00  
Salsiccia, Fenchel, Robiola, 'Nduja, Weißwein
- Geschmorte Entenkeule** € 25,00  
Haselnussgnocchi, Chicorée, Feige, Mandarine

## SUPPEN

- Karotten-Ingwercremesuppe** € 6,50  
*vegan*  
Kokos-Kurkumastrudel
- Rinderconsommé** € 6,50  
Kaspessknödel, Wurzelgemüse, Schnittlauch
- Suppe des Tages** € 5,50

UNSERE SERVICE-MITARBEITERINNEN  
INFORMIEREN SIE GERNE ÜBER  
TAGESAKTUELLE EMPFEHLUNGEN

Couvert mit frischem Gebäck  
aus der hauseigenen Bäckerei,  
Olivenöl, gesalzener Butter

€ 3,80/Person

Speisen & Getränke inklusive der  
gesetzlichen Mehrwertsteuer.

## DESSERTS & KÄSE

- Kürbis-Crème brûlée** € 10,00  
Kürbiskernstangerl, Zitrusfrucht
- Pistazien-Feigentarte** € 10,00  
Salzkaramell, Guanajaeis
- Käse von Poehl's Käsestand**  
Feigensenf, Nüsse, Brot, Butter  
*3 Stück* € 10,50  
*5 Stück* € 16,00

IN UNSERER VITRINE FINDEN SIE  
TORTEN & KUCHEN AUS  
DER HAUSEIGENEN PÂTISSERIE

GERNE KÖNNEN SIE UNSERE  
HAUSGEMACHTEN  
KUCHEN & TORTEN SOWIE  
BROT UND GEBÄCK AUS DER  
HAUSEIGENEN BÄCKEREI, IN  
ZUSAMMENARBEIT MIT DER  
HOLZOFENBÄCKEREI  
GRAGGER & CIE,  
MITNEHMEN UND ZU HAUSE  
GENIEßEN.

### WO WIR UNSERE PRODUKTE BEZIEHEN

Mit Rindfleisch versorgen uns Bernhard und Andrea Ebner, die ganzjährig Bio-Weidehaltung praktizieren. Ansonsten beziehen wir unser Fleisch von Fleischwaren Höllerschmid aus dem Kamptal und unsere Wurstwaren von der Traditionsfleischerei Windisch. Unsere Bio-Eier werden vom Dinkelhof im Mostviertel geliefert. Fische züchtet in höchster Qualität das malerisch südlich von Wien gelegene Gut Dornau. Von Getreide Gutscher stammen unsere fruchtreichen Cerealien ohne jegliche Aromastoffe. Unser Marmeladelieferant ist die Waldviertler Manufaktur Schubert's Köstlichkeiten, und zudem sind wir Bienenpate bei der Imkerei Hinteregger in Wieselburg, die uns mit süßem Honig versorgt.

### WICHTIGE INFOS ZU ALLERGENEN

Für die detaillierte Karte mit den allergenen Stoffen fragen Sie bitte unsere Mitarbeiter/Mitarbeiterinnen. Wir beraten Sie gerne.