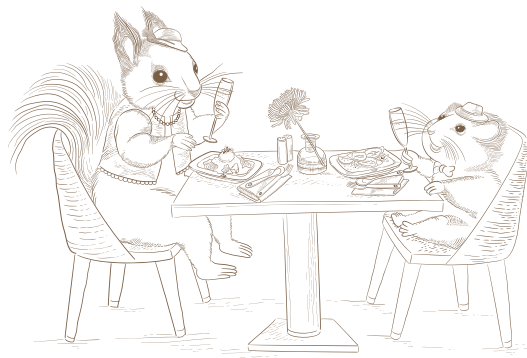


# FRÜHSTÜCK

6:30 BIS 18:00 UHR



## FrISCHE Austern

3 Stück mit Austernbrot

€ 19,50

3 Stück mit Rotweinschalotten  
und Austernbrot

€ 20,50

Dazu empfehlen wir Champagner oder Crémant

## Mandarin Imperial Kaviar

10 Gramm

€ 45,00

## FRÜHSTÜCKSPAKETE

### Simpel € 11,00

Marmelade, Butter, Croissant, Handsemmel

### Albertina € 22,00

feine Auswahl an Schinken & Käse,  
Kräutertopfen mit Kresse, Bio-Ei im Glas,  
Butter, Marmelade

### Burggarten € 24,00

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

### Guesthouse € 25,00

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 € 23,50

Kürbissällchen, 2erlei Kichererbse,  
Korianderpesto

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

Aufpreis für doppelten Espresso, Café au Lait, großen Braunen & heiße Schokolade € 1,30

Aufpreis für Hafer, Soja- oder laktosefreie Milch € 0,60

Brotkorb € 9,00

Portion Butter, Nutella € 1,50

Portion Marmelade, Honig € 2,00

Handsemmel € 2,50

Mohnflesslerl, Salzstangerl, Kornspitz € 2,60

Croissant € 3,20

Weizentost, pro Scheibe € 1,50

glutenfreies Brot € 3,80

## WICHTIGE INFOS ZU ALLERGENEN

Unsere Karte mit detaillierten Angaben der Allergene in unseren Gerichten erhalten Sie gerne von unseren Service-MitarbeiterInnen.

Speisen & Getränke inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

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

## FRÜHSTÜCK MIT BIO-EIERN

### Egg Benedict € 13,80

weiches Bio-Ei, knuspriger Toast,  
Beinschinken, Paradeiserpesto,  
Kräuter-Hollandaise

### Egg Florentine € 12,80

weiches Bio-Ei, knuspriger Toast, Pinienkerne,  
Spinat, Käse-Hollandaise

### Egg Royal € 17,50

Räucherlachs, knuspriger Toast,  
Wasabicreme, Hollandaise

Diese drei Speisen servieren wir mit Weizentost

Aufpreis für Sauerteigbrot € 1,50

Aufpreis für Double Egg € 2,50

### Kernölbrot € 12,00

getoastetes Sauerteigbrot, Bio-Rührei,  
Kernöl, Kräutersalat

### Getrüffeltes Bio-Rührei € 12,50

Rührei aus 2 Bio-Eiern € 6,00  
je Zutat nach Wahl € 0,90

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

### Omelette aus 2 Bio-Eiern € 6,00

je Zutat nach Wahl € 0,90

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

### Ham oder Bacon and Eggs € 8,50

### Spiegelei aus 2 Bio-Eiern € 6,00

### Bio-Ei im Glas, pro Stück € 2,50

### Gekochtes Bio-Ei € 2,30

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

## EINZELGERICHTE

### Räucherlachs € 13,50

Zitronen-Crème-fraîche, Zwiebelrelish,  
Forellenkaviar

### Schinkenteller € 9,50

Bein-, Puten- & Steinfelder  
Rohschinken, Mixed Pickles

### Käseteller € 9,50

Auswahl an österreichischen  
Käsesorten, Kräutertopfen, Nüsse

### Schinken-Käseteller € 9,50

Nüsse, Mixed Pickles

### Portion gebratener Speck € 6,00

oder Beinschinken

### Schnittlauch- oder Kressebrot € 4,30

### Gemügesticks € 7,80

Radieschen, Kräuterdip, Kresse

### Hausgemachter Hummus € 11,50

Süßkartoffelbrot, Rote Rüben, Zitronenöl

### Naturjoghurt € 4,50

### Kokos- oder Sojajoghurt € 5,50

### Fruchtsalat € 5,30

mit Naturjoghurt

mit Kokos- oder Sojajoghurt € 6,30

### Bircher Müsli € 6,00

### Porridge € 8,00

Banane, Erdnuss

### Hausgemachtes Granola € 9,80

Kokoschips, Gojibeeren, Pistazien, Datteln

mit Naturjoghurt € 9,80

mit Kokos- oder Sojajoghurt € 10,80

### Müsli-Fruitbowl € 9,80

Fruchtsalat, Müsli, Dinkelvollkorn-

Flakes, Chiasamen, Honig

mit Naturjoghurt € 9,80

mit Kokos- oder Sojajoghurt € 10,80

### Glutenfreies Müsli € 6,00

wahlweise mit Joghurt, Milch

oder Sojamilch, Kokos- oder € 7,00

Sojajoghurt

### French Toast € 10,90

mit aufgeschlagener Bio-Butter, Ahornsirup

mit Apfel, Kardamoncreme

## WO WIR UNSERE PRODUKTE BEZIEHEN

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

— THE GUEST HOUSE —

BRASSERIE & BAKERY

TIME FOR DELIGHT