FRÜHSTÜCK



FRÜHSTÜCKSPAKETE

Simpel € 6,00 Marmelade, Butter, Croissant, Handsemmel

Albertina € 17,00

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

Burggarten € 19,00

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

Guesthouse €20,00

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

€ 19,50

Chalcabulta mit Tofu, Ialanaãas

Shakshuka mit Tofu, Jalapeños, Basilikum, Brot

> ZU UNSEREN FRÜHSTÜCKS-PAKETEN SERVIEREN WIR FRISCHES GEBÄCK.

Brotkorb	€ 9,00
Portion Butter, Nutella	€ 1,50
Portion Marmelade, Honig	€2,00
Handsemmel	€ 2,50
Mohnflesserl, Salzstangerl, Kornspitz	€ 2,60
Croissant	€ 3,20
Weizentoast, 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-MitarbeiternInnen.

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.

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

6:30 BIS 18:00 UHR



Austern Rockefeller

3 Stück überbacken mit Spinat, Butter, Ponzu und Semmelbrösel

€ 19,50

mit gegrillten Austernpilzen € 4,50 mit frischem Trüffel € 8,00

Dazu empfehlen wir Champagner oder Crémant

Mandarin Imperial Kaviar

10 Gramm mit gebratener Avocado, Brot, Zitronen Creme € 45,00



FRÜHSTÜCK MIT BIO-EIERN

Egg Benedict weiches Bio-Ei, knuspriger Toast, Beinschinken, Paradeiserpesto, Kräuter-Hollandaise	€ 13,80
Egg Florentine weiches Bio-Ei, knuspriger Toast,	€ 12,80

Pinienkerne, Spinat, Käse-Hollandaise

Egg Royal

Räucherlachs, knuspriger Toast,

€ 17,50

Wasabicreme, Hollandaise

Diese drei Speisen servieren wir mit Weizentoast

Aufpreis für Sauerteigbrot € 1,50

€2,50

French Toast

mit Ahornsirup, Butter, Zucker

mit Mascarpone, Erdbeeren

Orientalisches Sandwich
Hummus, Zwiebel, Rührei,
Kirschtomaten, Petersilie

Queen Mary € 13,50 Baked Beans, knuspriger Speck, Spiegelei

Getrüffeltes Bio-Rührei € 12,50 Kernölbrot € 12,00

getoastetes Sauerteigbrot, Bio-Rührei, Kernöl, Kräutersalat

Aufpreis für Double Egg

Rührei aus 2 Bio-Eiern
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€ 8,50Spiegelei aus 2 Bio-Eiern€ 6,00Bio-Ei im Glas, pro Stück€ 2,50Gekochtes Bio-Ei€ 2,30

— THE GUEST HOUSE —

EINZELGERICHTE

Räucherlachs Zitronen-Crème-fraîche, Zwiebelrelis Forellenkaviar	€ 13,50 h,
Schinkenteller Salami, Bein-, Puten- & Steinfelder Rohschinken, Mixed Pickles	€ 9,50
Käseteller Auswahl an österreichischen Käsesorten, Kräutertopfen, Nüsse	€9,50
Schinken-Käseteller Nüsse, Mixed Pickles	€ 9,50
Portion gebratener Speck oder Beinschinken	€ 6,00
Schnittlauch- oder Kressebrot	€ 4,30
Gemüsesticks Radieschen, Kräuterdip, Kresse	€7,80
Avocado Hummus W Olivenöl, Natur- oder veganer Joghur	€ 12,50
Naturjoghurt	€ 4,50
Kokosjoghurt V	€ 5,50
Fruchtsalat V	
mit Naturjoghurt	€ 5,30
mit Kokosjoghurt	€ 6,30
Bircher Müsli	€ 6,00
Porridge Heidelbeeren, Honig	€ 9,00
Chia Pudding im Glas W Himbeeren	€ 9,00
Hausgemachtes Granola V	
Kokoschips, Gojibeeren, Pistazien, I mit Naturjoghurt	Datteln €9,80
mit Kokosjoghurt	€ 10,80
Müsli-Fruitbowl 🗸	€9,50
Fruchtsalat, Müsli, Dinkelvollkorn-	
Flakes, Chiasamen, Honig mit Naturjoghurt	€ 9,80
mit Kokosjoghurt	€ 10,80
Glutenfreies Müsli 🗸	€ 6,00
wahlweise mit Joghurt, Milch	<i>6</i> 7 00
oder Haferdrink oder Kokosjoghurt	€7,00

WO WIR UNSERE PRODUKTE BEZIEHEN

€ 12,90

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

KÜCHENCHEF FLORIAN OSWALD UND SEIN TEAM WÜNSCHEN IHNEN EINEN GUTEN START IN DEN TAG.