

FRÜHSTÜCK

06.30 BIS 18.00 UHR

FRÜHSTÜCKSPAKETE

- Simpel** € 9,50
Marmelade, Butter, Croissant, Handsemmel
- Albertina** € 20,00
Feine Auswahl an Schinken & Käse, Kräutertopfen mit Kresse, Bio-Ei im Glas, Butter, Marmelade
- Burggarten** € 22,00
Glas Orangen- oder rosa Grapefruitsaft, dreierlei Aufstriche (Kräutertopfen, Kernöl & Tomate), Obstsalat, Joghurt mit Nüssen, feine Auswahl an Schnitt-, Weich- & Hartkäse
- Guesthouse** € 23,00
Glas Orangen- oder rosa Grapefruitsaft, Bio-Rührei mit gebratenen Pilzen, Spinat & getrockneten Tomaten, Räucherlachs mit Zitronen-Crème Fraîche, Bein- & Steinfelders Rohschinken, feine Auswahl an Schnitt-, Weich- & Hartkäse
- Vegan** € 22,00
Glas Orangen- oder rosa Grapefruitsaft, Kürbiscrème, eingelegte Pilze, Falafel, Granola mit Kokosjoghurt



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

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, Dinkel-Laibchen € 1,90
- Croissant € 2,80
- Weizentost, pro Scheibe € 1,30
- Glutenfreies Brot € 3,80

FRÜHSTÜCK MIT BIO-EIERN

- Egg Benedict** € 12,00
wachsweiches Bio-Ei, knuspriger Toast, Beinschinken, Tomatenpesto, Kräuter-Hollandaise
- Egg Florentine** € 11,00
wachsweiches Bio-Ei, knuspriger Toast, Pinienkerne, Spinat, Käse-Hollandaise
- Egg Royal** € 14,00
wachsweiches Bio-Ei, knuspriger Toast, Räucherlachs, Wasabicreme, Sauce Hollandaise
- Diese drei Speisen sind mit Weizentost.
Aufpreis für Sauerteigbrot € 0,80
Aufpreis für Double Egg € 2,10
- Kernölbrot** € 9,50
getoastetes Sauerteigbrot, Bio-Rührei, Kernöl, Kräutersalat
- Getrüffeltes Bio-Rührei** € 10,00
- Rührei** aus 2 Bio-Eiern € 5,50
je Zutat nach Wahl € 0,70
wahlweise Schinken, Käse, Paprika, Pilze, Blattspinat, getrocknete Tomaten
- Omelette** aus 2 Bio-Eiern € 5,50
je Zutat nach Wahl € 0,70
wahlweise Schinken, Käse, Paprika, Pilze, Blattspinat, getrocknete Tomaten
- 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

EINZELGERICHTE

- Räucherlachs** € 12,00
Zitronen-Crème Fraîche, Zwiebelrelish, Lachsforellenkaviar
- Schinkenteller** € 8,50
Bein-, Puten- & Steinfelders Rohschinken, Mixed Pickles
- Käseteller** € 7,50
Kräutertopfen, Nüsse
- Schinken-Käseteller** € 8,50
Nüsse, Mixed Pickles
- Portion gebratener Speck oder Beinschinken** € 4,50
- Schnittlauch- oder Kressebrot** € 3,80
- Gemügesticks** € 7,00
Radieschen, Kräuterdip, Kresse
- Süßkartoffel-Linsen Hummus** € 7,50
vegan
Brot mit Walnusspesto & Zeller-Radieschen-Salat
- 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
wahlweise Joghurt, Milch oder Sojamilch
- French Toast** € 9,00
wahlweise mit Rhabarberragout, Tonkabohnen-Topfencrème, Agave mit Erdnusscrème, Banane, Honig

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.

— THE GUEST HOUSE —

BRASSERIE & BAKERY

TIME FOR DELIGHT

SPEISEKARTE

11.00 BIS 23.00 UHR



SALATE

- Guesthouse Salat** € 17,00
Kopfsalatherzen, French-Dressing, Garnelen, Artischocken, Brotchip
- Wiener Salat** € 15,00
Vogerlsalat, Honig-Senfsaatdressing, Steinfelder Rohschinken, getrocknete Tomaten, Bio-Ei, gebratene Pilze
- Burggarten Salat** € 16,00
vegan Blattsalat, Radieschen, Tofu, Erdnuss-Dressing

VORSPEISEN

- Guesthouse Beef Tatar**
vom Bio-Rind
Kurkuma-Senfgurke, Portwein-Zwiebelcreme
klein € 16,00
groß € 24,00
- Knuspriger Oktopus** € 17,00
Käferbohne, Zeller, Erbse, Ahorn, Tapiokachip
- Auf Salz gebackene Rote Rübe** € 16,00
Burrata, Apfel, Stachelbeere, Thymianstangerl

SUPPEN

- Artischockencremesuppe** € 6,50
Pilztascherl, Kräuteröl
- Rinderconsommé** € 6,50
Frittaten *oder* Grießnockerl, 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

Alle Speisen inkl. 5% Ust.
Alle Getränke inkl. 5% Ust.

HAUPTSPEISEN

- Wiener Schnitzel** € 25,00
vom Bio-Kalb
Erdäpfel-Vogerlsalat, Kürbiskernöl
- Gebratenes Seesablingsfilet** € 27,00
Schwarze Kichererbse, Mangold, Paprika, Sesam, fermentierter Knoblauch
- Steak frites** € 38,00
vom Filet
Jungzwiebel, Aioli, Pfeffersauce
- Fregola Sarda** € 19,50
vegan
Babyspinat, Karotte, Haselnuss
- Moules frites**
Sauce Rouille
klein € 16,00
groß € 22,00
- Gnocchi** € 20,00
Lauch, Radicchio, Salbei, Belper Knolle
mit luftgetrocknetem Mangalica Bauchspeck € 22,00
- Flammkuchen aus dem Steinofen**
wahlweise
mit Blunz'n, fermentiertem Kraut, Kren € 16,50
mit Karfiol, Mangalica Bauchspeck, gehacktem Bio-Ei € 16,50
mit Feta, Rucola, Tomatenpesto, Snocciolate Oliven € 15,50

DESSERTS & KÄSE

- Gratinierte Cantuccini Crêpe** € 10,00
Erdbeer-Basilikumragout, Sauerrahm-Eis
- Kokoskuppel „Deconstructed“** € 10,00
Gewürzorange, Vanille-Espuma
- Käse von Poehl's Käsestand**
Feigensenf, Nüsse, Brot, Butter
3 Stück € 10,50
5 Stück € 16,00

EINE GROSSE AUSWAHL AN TORTEN & KUCHEN AUS UNSERER PÂTISSERIE FINDEN SIE IN UNSERER VITRINE.

WICHTIGE INFOS ZU ALLERGENEN

* Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.

* Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelverordnung 1169/2011). Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.

* Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte und Getränke können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess der Küche sowie der Bar verwendet werden.

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

Wir beraten Sie gerne.

SNACKS

- Gulasch** € 17,00
vom Bio-Rind
Gurkerl, Gebäck
- Grammelknöderl vom Ötscherblick Schwein** € 16,50
Hausgemachtes Sauerkraut
- Gefülltes Croissant** € 13,50
Räucherlachs, Creme Fraîche, Zwiebelrelish, kleiner Blattsalat
- Sacherwürstel** € 8,50
Senf, Kren, Gebäck
- Mangalica Bratwurst** € 9,50
Currysauce, Pont Neuf Erdäpfel

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 materisch 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.

— THE GUEST HOUSE —

BRASSERIE & BAKERY

TIME FOR DELIGHT