

# FRÜHSTÜCK

6:30 BIS 18:00 UHR



## FrISCHE Austern

wahlweise

3 Stück mit Austernbrot

€ 16,50

oder

3 Stück mit Paprikavinaigrette  
und Austernbrot

€ 17,50

Dazu empfehlen wir  
Champagner oder Crémant

## 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  
Glas Orangen- oder rosa Grapefruitsaft,  
Karotte, Rotkraut, Falafel, Granola mit  
Sojajoghurt

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 € 1,30

Aufpreis für vegane oder laktosefreie Milch € 0,80

Brotkorb € 9,00

Portion Butter, Nutella € 1,50

Portion Marmelade, Honig € 2,00

Handsemmel € 2,50

Mohnflesslerl, Salzstangerl, Flüte, € 2,60

Dinkelspitz

Croissant € 3,20

Weizentoast, pro Scheibe € 1,50

glutenfreies Brot € 3,80

## WICHTIGE INFOS ZU ALLERGENEN

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

Speisen & Getränke inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

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

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

## EINZELGERICHTE

**Räucherlachs** € 13,50  
Zitronen-Crème-fraîche, Zwiebelrelish,  
Lachsforellenkaviar

**Schinkenteller** € 9,50  
Bein-, Puten- & Steinfelder Rohschinken,  
Mixed Pickles

**Käseteller** € 9,50  
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

**Erbsen-Hummus** € 8,50  
vegan  
Süßkartoffelbrot, Kohlrabi-  
Radieschensalat, Haselnussöl

**Naturjoghurt** € 4,50

**Fruchtsalat** € 5,30  
Naturjoghurt

**Bircher Müsli** € 6,00

**Porridge** € 6,00  
Sauerkirschen

**Hausgemachtes Granola** € 9,80  
Joghurt, Kokoschips, Gojibeeren,  
Pistazien, Datteln

**Müsli-Fruitbowl** € 9,50  
Fruchtsalat, Müsli, Dinkelvollkorn-Flakes,  
Joghurt, Chiasamen, Honig

**Glutenfreies Müsli** € 6,00  
mit Joghurt, Milch oder Sojamilch

**French Toast** € 9,80  
mit Ricotta, Datteln  
mit Pistaziencreme, Erdbeeren

## 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 Gutscheer stammen unsere fruchtreichen Cerealien ohne jegliche Aromastoffe. Unser Marmeladenlieferant ist die Waldviertler Manufaktur Schubert's Köstlichkeiten und zudem sind wir Bienenpate bei der Imkerei Hintergger in Wieselburg, die uns mit süßem Honig versorgt. Unsere frischen Austern werden von Eishken Estate geliefert.

— THE GUEST HOUSE —

BRASSERIE & BAKERY

TIME FOR DELIGHT