

FRÜHSTÜCK

06.30 BIS 23.00 UHR

FRÜHSTÜCKSPAKETE

Frühstück Simpel € 9,50
Marmelade, Butter, Croissant, Handsemmel

Albertina Frühstück € 20,00
feine Auswahl an Schinken & Käse, Kräutertopfen mit Kresse, Ei im Glas, Butter, Marmelade

Burggarten Frühstück € 21,00
Glas Orangen- oder rosa Grapefruitsaft, dreierlei Aufstriche (Kräutertopfen, Kernöl & Tomaten), kleiner Obstsalat, Joghurt mit Nüssen, feine Auswahl an Schnitt-, Weich- & Hartkäse

Guesthouse Frühstück € 23,00
Glas Orangen- oder rosa Grapefruitsaft, kleines Rührei mit gebratenen Pilzen, Spinat & getrockneten Tomaten, Räucherlachs mit Zitronen-Crème Fraîche, Bein- & Rohschinken, feine Auswahl an Schnitt-, Weich- & Hartkäse

Veganes Frühstück € 22,00
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 € 1,60

Mohnflesslerl, Salzstangerl, Flüte, Dinkelspitz € 1,90

Croissant € 2,20

Weizentost, pro Scheibe € 1,30

Glutenfreies Brot € 3,50



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

FRÜHSTÜCK MIT BIO-EIERN

Egg Benedict € 11,00
wachsweiches Ei, knuspriger Toast, Schinken, Tomatenpesto, Kräuter-Hollandaise

Egg Florentine € 10,00
wachsweiches Ei, knuspriger Toast, Pinienkerne, Spinat, Käse-Hollandaise

Egg Royal € 14,00
wachsweiches Ei, knuspriger Toast, Räucherlachs, Wasabicreme, Sauce Hollandaise

Diese drei Speisen werden mit Weizentost serviert.

Aufpreis für Sauerteigbrot € 0,50

Aufpreis für Double Egg € 2,10

Kernölbrot € 9,50
getoastetes Sauerteigbrot, Rührei, Kernöl, Kräutersalat

Getrüffeltes Rührei € 10,00

Rührei aus 2 Eiern € 5,50
je Zutat nach Wahl € 0,70
wahlweise Schinken, Käse, Paprika, Pilze, Blattspinat, getrocknete Tomaten

Omelett aus 2 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 Eiern € 5,00

Ei im Glas pro Stück € 2,30

Gekochtes Ei € 2,10

EINZELGERICHTE

Räucherlachs € 12,00
Zitronen-Crème Fraîche, Zwiebelrelish

Schinkenteller € 8,50
Roh-, Bein- & Putenschinken, Mixed Pickles

Käseteller € 7,50
Kräutertopfen, Nüsse

Schinken-Käseteller € 8,50
Nüsse, Mixed Pickles

Portion gebratener Speck oder Schinken € 4,50

Schnittlauch- oder Kressebrot € 3,80

Gemüseticks € 7,00
Kräuterdip, Kresse

Süßkartoffel-Linsen Humus € 7,50
vegan
Rucola-Melanzanibrot

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, Chia Samen, Honig

Glutenfreies Müsli € 5,50
Joghurt, Milch, Soja- oder Hafermilch

French Toast
wahlweise
mit Pflirsich, Agavensirup, Mascarpone € 8,50
mit Schokoladencreme, Beerenröster € 8,50

ALLE UNSERE SÜSSIGKEITEN, BROT UND GEBÄCK AUS DER HAUSEIGENEN BÄCKEREI IN ZUSAMMENARBEIT MIT DER HOLZOFENBÄCKEREI GRAGGER & CIE GIBT ES ZU SPEZIELLEN GASSENPREISEN AUCH ZUM MITNEHMEN

— 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, Kresse
- Wiener Salat** € 15,00
Vogerlsalat, Honig-Senfsaaddressing,
Rohschinken, getrocknete Tomaten,
Bio-Ei, gebratene Pilze
- Vitalsalat** € 16,00
gemischter Blattsalat, junges Gemüse,
Burrata, Schnittlauchdressing



VORSPEISEN

- Guesthouse Beef Tatar**
vom Bio-Rind
Gurkenrelish, Senfsaat, Kräutersalat
klein € 16,00
groß € 24,00
- Gefämmter Bauch** € 17,00
vom Label Rouge Lachs
Kimchi, Ponzu, Erdnuss, Reischip
- Geschmorter Zeller** € 16,00
vegan
Rote Rübe, Apfel, Pfirsich, Walnuss

SUPPEN

- Kohlrabischaumsuppe** € 6,00
Luftgetrockneter Bauchspeck
- Rinderconsommé** € 6,50
Eierstich, Liebstöckel, Wurzelgemüse
- 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
- Schonend gegartes Filet** € 27,00
vom Label Rouge Lachs
Zuckermais, Brokkoli,
Knoblauch-Mangold
- Vegane Krautroulade** € 18,00
Mungbohnen, Pilze, Peperonata
- Steak frites** € 38,00
*Rinderfilet Kalbin oder
dry-aged Ribeye von der Alten Kuh*
Jungzwiebel, Portweinradieschen,
Sauce béarnaise

- Moules frites**
Sauce Rouille
klein € 16,00
groß € 22,00
- Safranrisotto** € 19,00
Artischocke, Amarettini

DESSERTS & KÄSE

- Yuzu-Erdbeer Mille Feuille** € 10,00
Mascarpone-Yuzucreme,
Parfait, Erdbeeren, Kernöl
- Passionsfrucht Cake Pop** € 10,00
knusprige Banane,
Guanaja Schokoladen Sorbet
- 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

WICHTIGE INFO 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

- Hausgemachte Erdäpfelwaffel**
wahlweise
mit gebratenen Hühnerbruststreifen, € 14,00
Spinat, Jungzwiebel, Wasabicreme
mit Schafskäse, Oliven, getrockneten € 14,00
Paradeisern, Vogerlsalat

- Gefüllter Bio-Bagel von Gragger & Cie mit Salatgarnitur**
wahlweise
mit Salami, Cheddar, € 11,50
Pimentitos, Rucola
mit Räucherlachs, Zitronen-Crème € 11,50
Fraîche, Zwiebelrelish

- 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 sowie aus Weidehaltung von XO Beef und unsere Wurstwaren von der Traditionsfleischerei Windisch. Unsere Bio-Eier werden vom Dinkelhof im Mostviertel geliefert. Fische züchtet in höchster Qualität das male-risch südlich von Wien gelegene Gut Dornau. Von Getreide Gutscher stammen unsere frucht-reichen 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