

# FRÜHSTÜCK

6:30 BIS 18:00 UHR



## FrISCHE Austern

3 Stück mit Austernbrot

€ 16,50

3 Stück mit Rotweinschalotten  
und Austernbrot

€ 17,50

*Dazu empfehlen wir Champagner oder Crémant*

## Mandarin Imperial Kaviar

10 Gramm

€ 45,00

## 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

*Diese zwei Speisen servieren wir mit Weizentost*

*Aufpreis für Sauerteigbrot € 1,50*

*Aufpreis für Double Egg € 2,50*

### Egg Diable € 16,50

weiches Bio-Ei, Avocado, Chorizo,  
Chili-Hollandaise

### 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

— THE GUEST HOUSE —

BRASSERIE & BAKERY

TIME FOR DELIGHT

## 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 HAUSEIGENEN BÄCKEREI  
SOWIE EINE TASSE KAFFEE ODER TEE  
NACH WAHL

*Aufpreis für doppelten Espresso, Café au Lait, € 1,30*

*großen Braunen & heiße Schokolade*

*Aufpreis für vegane oder laktosefreie Milch € 0,80*

*Brotkorb € 9,00*

*Portion Butter; Nutella € 1,50*

*Portion Marmelade, Honig € 2,00*

*Handsemmel € 2,50*

*Mohnflesserl, Salzstangerl, Flûte, € 2,60*

*Dinkelspitz*

*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-MitarbeiternInnen.

*Speisen & Getränke inklusive der  
gesetzlichen Mehrwertsteuer.*

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

## 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

### Gemüsesticks € 7,80

Radieschen, Kräuterdip, Kresse

### Hausgemachter Hummus € 8,50

Süßkartoffelbrot, Rote Rüben,  
Zitronenöl

### Naturjoghurt € 4,50

### Fruchtsalat € 5,30

Naturjoghurt

### Bircher Müsli € 6,00

### Porridge € 7,00

FrISCHE Erdbeeren, Tonkabohne

### Hausgemachtes Granola € 9,80

Joghurt, Kokoschips, Gojibeeren,  
Pistazien, Datteln

### Müsli-Fruitbowl € 9,50

Fruchtsalat, Müsli, Dinkelvollkorn-Flakes,  
Joghurt, Chiasamen, Honig

### Glutenfreies Müsli € 6,00

*wahlweise mit* Joghurt, Milch *oder* Sojamilch

### French Toast € 10,90

*mit* Banane, Haselnuss

*mit* Himbeeren, Zitronencreme

### 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 Guts-  
cher stammen unsere fruchtreichen Cerea-  
lien 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 sü-  
ßem Honig versorgt. Unsere frischen Aus-  
tern werden von Eishken Estate geliefert.

# SPEISEKARTE

11:00 BIS 23:00 UHR

## SALATE

- Guesthousesalat** € 24,00  
Salatherzen, Garnelen, Avocado
- Caesar Salad** € 25,00  
Romanasalat, gereifter Grana, Croûtons, Maishendlbrust
- Salade Mediterrané** € 27,00  
Chicorée, Orange, Fenchel, gegrillte Calamari



## SNACKS

- Paillard** € 22,00  
*Dünne Rinderfiletscheiben mit Pfeffersauce oder Café de Paris*
- Quiche Lorraine** € 16,80  
Speck, Lauch, Crème fraîche, Blattsalat
- Jahrgangssardinen** € 15,00  
Gebäck aus der hauseigenen Bäckerei
- Sacherwürstel** € 10,50  
Senf, Kren, Bio-Handsemmel aus der hauseigenen Bäckerei

## VORSPEISEN

- Guesthouse Beef Tatar**  
*vom Bio-Rind*  
Kräutercreme, Radieschen, frittiertes Kerbel, Weizentoast  
*klein* € 18,50  
*groß* € 26,00
- Tuna Sashimi** € 22,00  
Gurke, Miso-Zitronenmayo, Schnittlauch

## HAUPTSPEISEN

- Wiener Schnitzel** € 33,00  
*vom österreichischen Bio-Kalb*  
Erdäpfel-Vogerlsalat, Kürbiskernöl
- Steak vom Rinderfilet** € 40,00  
*vom Bio-Rind, 250 g*  
*mit Pfeffersauce oder Café de Paris*  
Erdäpfel mit Kräutern der Provence € 5,50  
gegrilltes Gemüse € 7,00  
Pommes Frites € 5,50  
Erdäpfel Püree € 5,50
- Trofie Pasta** € 23,50  
Ratatouille, Ziegenkäse, Estragonpesto

### WO WIR UNSERE PRODUKTE BEZIEHEN

Unser Rindfleisch liefert Wiesbauer Gourmet. Käse beziehen wir von Jumi – einem kleinen Käse-Label aus dem Emmental in der Schweiz mit Geschäften in London und im 8ten Bezirk in Wien. Die Süßwasserfischzucht Gut Dornau aus dem südlich von Wien gelegenen Leobersdorf versorgt uns mit frischem Fisch, unsere Jahrgangssardinen beziehen wir von R&S Gourmet aus Salzburg. Salzwasserfische und Meeresfrüchte kommen von Eishken Estate.

## SUPPEN

- Französische Zwiebelsuppe** € 8,00  
Hausgemachtes Toastbrot, Emmentaler von Jumi
- Kalte Sauerrahmsuppe** € 11,00  
Brunnenkresse, Räucherlachs

- Moules frites**  
*aus biologischer Zucht*  
Sauce Rouille  
*klein* € 19,00  
*groß* € 24,00

### WICHTIGE INFOS ZU ALLERGENEN

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

*Couvert mit frischem Gebäck aus der hauseigenen Bäckerei, Olivenöl, gesalzener Butter*

€ 5,20/Person

*Speisen & Getränke inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.*

## DESSERTS & KÄSE

- Schokoladen Soufflé** € 13,00  
Tahiti Vanilleeis, Beeren
- Crème brûlée** € 10,00  
aus Tahiti-Vanille
- Gereifter Käse**  
Feigensenf, Nüsse, Brot, Butter  
*3 Sorten* € 13,00  
*5 Sorten* € 18,00

**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.**

**EINE MAHLZEIT OHNE DESSERT IST EINFACH NICHT VOLLSTÄNDIG: IN UNSERER VITRINE FINDEN SIE SÜßES AUS DER HAUSEIGENEN PÂTISSERIE.**

**UNSERE SERVICE-MITARBEITERINNEN INFORMIEREN SIE GERNE ÜBER TAGESAKTUELLE & VEGANE EMPFEHLUNGEN.**

— THE GUEST HOUSE —

**BRASSERIE & BAKERY**

TIME FOR DELIGHT