

# 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