

FRÜHSTÜCK

6:30 BIS 18:00 UHR



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, Flüte, € 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 HAUSGEMACHTEN KUCHEN & TORTEN SOWIE BROT UND GEBÄCK AUS DER HAUSEIGENEN BÄCKEREI, IN ZUSAMMENARBEIT MIT DER HOLZOFENBÄCKEREI GRAGGER & CIE, MITNEHMEN UND ZU HAUSE GENIEßEN.

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

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 oder Beinschinken € 6,00

Schnittlauch- oder Kressebrot € 4,30

Gemügesticks € 7,80
Radieschen, Kräuterdip, Kresse

Erbsen-Hummus € 8,50
vegan
Süßkartoffelbrot, Topinambursalat,
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
wahlweise mit Joghurt, Milch *oder* Sojamilch

French Toast € 9,80
mit Ricotta, Datteln
mit Walnusscreme, Zimtäpfel

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 Gutscher stammen unsere fruchtreichen Cerealien 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 süßem Honig versorgt. Unsere frischen Austern werden von Eishken Estate geliefert.

— THE GUEST HOUSE —

BRASSERIE & BAKERY

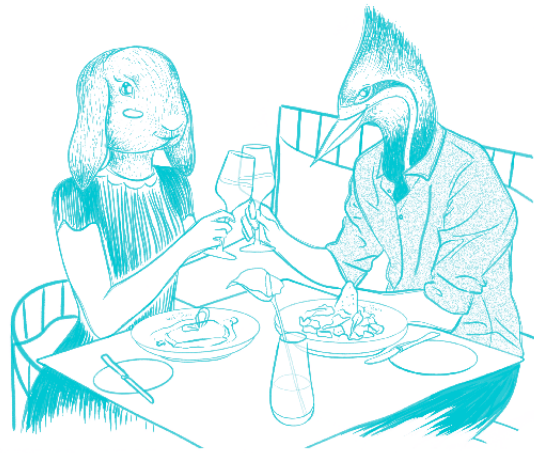
TIME FOR DELIGHT

SPEISEKARTE

11:00 BIS 23:00 UHR

SALATE

- Guesthousesalat** € 24,00
Salatherzen, Garnelen, Avocado
- Caesar Salad** € 25,00
Romanasalat, gereifter Grana, Croûtons, Maishendlbrust
- Brotsalat** *vegan* € 20,00
Gegrilltes Gemüse, Rucola, Alter Balsamico, Bio Planeta Olivenöl



SNACKS

- Guesthouse-Semmel** € 22,00
Rinderfilet, Spiegelei, Edamer, Estragon, fermentierte Chilisauce
- 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

- Label Rouge Lachs** € 22,50
eingelegter Hokkaido, Wasabi, Koriander
- Guesthouse Beef Tatar**
vom Bio-Rind
frittierte Mixed Pickles, Dijonmayonnaise, Weizentost
klein € 18,50
groß € 26,00
- Artischocken** € 21,80
Geräucherte Entenbrust, Erdäpfeln, Zitronenöl
- Ziegenkäse** € 19,50
Radicchio, Granatapfel, Mandeln

HAUPTSPEISEN

- Wiener Schnitzel** € 33,00
vom österreichischen Bio-Kalb
Erdäpfel-Vogerlsalat, Kürbiskernöl
- Gebratenes Seesaiblingsfilet** € 35,00
Kerbelknolle, Kohl, Lardo
- 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
- Trofie Pasta** € 23,50
Kürbis, Kohlsprossen, Belper Knolle
- Moules frites**
aus biologischer Zucht
Sauce Rouille
klein € 19,00
groß € 24,00
- Geschmorte Lammstelze** € 33,00
Cranberrypolenta, Chioggiarübe, Limetten-Minzjoghurt

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.

UNSERE SERVICE-MITARBEITERINNEN INFORMIEREN SIE GERNE ÜBER TAGESAKTUELLE EMPFEHLUNGEN

SUPPEN

- Schwarzwurzelcremesuppe** € 8,50
Oktopus, Orangenöl
- Rote Rübensuppe** € 7,50
Blunzenstrudel, Kren
- Rinderconsommé** € 8,00
Gebackenes Kalbsleberknödel, Gemüsebrunoise, Schnittlauch

WO WIR UNSERE PRODUKTE BEZIEHEN

Unser Rindfleisch liefert Wiesbauer Gourmet und unser gereifter Käse stammt von der Familien-Käserei Jumi aus dem Emmental. 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 beziehen wir von Eishken Estate.

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

WICHTIGE INFOS ZU ALLERGENEN

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

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