

# FRÜHSTÜCK

6.30 BIS 18.00 UHR



## FRÜHSTÜCKSPAKETE

**Simpel € 11,00**  
Marmelade, Butter, Croissant, Handsemmel

**Albertina € 21,50**  
feine Auswahl an Schinken & Käse,  
Kräutertopfen mit Kresse, Bio-Ei im Glas,  
Butter, Marmelade

**Burggarten € 23,50**  
Glas Orangen- oder rosa Grapefruitsaft,  
dreierlei Aufstriche (Kräutertopfen, Kernöl &  
Paradeiser), Obstsalat, Joghurt mit Nüssen,  
feine Auswahl an Schnitt-, Weich- & Hartkäse

**Guesthouse € 24,50**  
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 € 23,00**  
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* € 1,30  
*Aufpreis für vegane oder laktosefreie Milch* € 0,50  
*Brotkorb* € 8,00  
*Portion Butter, Nutella* € 1,40  
*Portion Marmelade, Honig* € 1,80  
*Handsemmel* € 2,00  
*Mohnflesslerl, Salzstangerl, Flüte, Dinkelspitz* € 2,10  
*Croissant* € 3,00  
*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 HAUSEGEMACHTEN 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 € 12,50**  
Zitronen-Crème-fraîche, Zwiebelrelish,  
Lachsforellenkaviar

**Schinkenteller € 9,00**  
Bein-, Puten- & Steinfelder Rohschinken,  
Mixed Pickles

**Käseteller € 9,00**  
Kräutertopfen, Nüsse

**Schinken-Käseteller € 9,00**  
Nüsse, Mixed Pickles

**Portion gebratener Speck oder Beinschinken € 5,00**

**Schnittlauch- oder Kressebrot € 4,30**

**Gemügesticks € 7,50**  
Radieschen, Kräuterdip, Kresse

**Süßkartoffel-Linsen-Hummus € 8,00**  
*vegan*  
Brot mit Walnusspesto,  
Selleriesalat, Kresse

**Naturjoghurt € 4,00**

**Fruchtsalat € 4,80**  
Naturjoghurt

**Bircher Müsli € 5,80**

**Porridge € 6,00**  
Beerenröster

**Hausgemachtes Granola € 9,50**  
Joghurt, Kokoschips, Gojibeeren,  
Pistazien, Datteln

**Müsli-Fruitbowl € 9,00**  
Fruchtsalat, Müsli, Dinkelvollkorn-Flakes,  
Joghurt, Chiasamen, Honig

**Glutenfreies Müsli € 5,80**  
*mit* Joghurt, Milch *oder* Sojamilch

**French Toast € 9,50**  
*mit* Topfen-Tonkabohnencreme, Rhabarber  
*mit* Erdnusscreme, Banane

### 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 malerisch 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 Bienenpaten bei der Imkerei Hinteregger in Wieselburg, die uns mit süßem Honig versorgt.

— THE GUEST HOUSE —

BRASSERIE & BAKERY

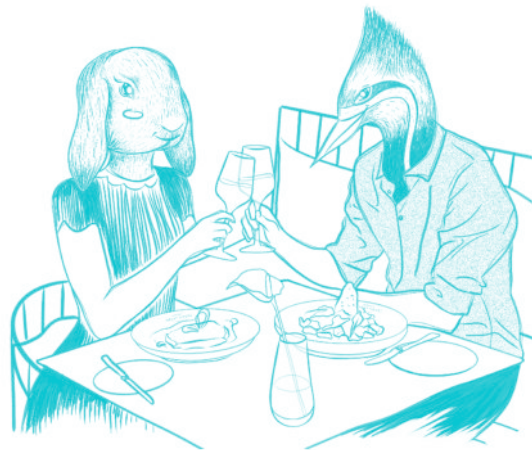
TIME FOR DELIGHT

# SPEISEKARTE

11.00 BIS 22.30 UHR

## SALATE

- Salade Niçoise** € 20,00  
Blattsalat, Thunfischfilet, Oliven, Paradeiser, Fisolen, Sardellen
- Salade Lyonnaise** € 18,00  
Frisée, knuspriger Speck, Croûtons, weiches Bio-Ei
- Burggartensalat** *vegan* € 17,00  
Radicchio, Tofu, grüner Apfel, Mandeln



## SNACKS

- Guesthouse Snack** € 20,50  
Rinderfilet, Edamer, Estragon, Spiegelei, fermentierte Chilisauce, Biohandsemmel
- Jahrgangssardinen** € 15,00  
Gebäck
- Saucisson chaud** € 16,50  
Wurst, Pistazien, Linsen
- Sacherwürstel** € 9,00  
Senf, Kren, Gebäck

## VORSPEISEN

- Guesthouse Garnelencocktail** € 22,00  
Avocado, Zuckererbsen, Eisbergsalat
- Guesthouse Beef Tatar**  
*vom Bio-Rind*  
Wachtelei, Gurke, Weizentost  
*klein* € 17,00  
*groß* € 24,50
- Gebeizter Seesaibling** € 18,00  
Radieschen, Karotte, Kohlrabi, Tapioka, Kaviar
- Burrata** € 18,00  
Melanzani, Kirschparadeiser, alter Balsamico, Basilikum

## HAUPTSPEISEN

- Wiener Schnitzel** € 26,00  
*vom Bio-Kalb*  
Erdäpfel-Vogerlsalat, Kürbiskernöl
- Oktopus-Garnelen-Cassoulet** € 28,00  
Erbsen, Pak Choi, Süßkartoffel, Passe Pierre
- Steak vom Rinderfilet**  
*vom Bio-Rind, 250 g* € 36,00  
*mit Pfeffersauce oder Café de Paris*  
Pommes Frites € 5,00  
Gegrilltes Gemüse € 6,50
- Erbsen-Minzrisotto**  
Salzzitrone, Zuckerschote  
*mit Robiola* € 19,00  
*mit geräuchertem Marlin Carpaccio* € 23,00
- Moules frites**  
Sauce Rouille  
*klein* € 17,00  
*groß* € 22,50
- Poulet au vin** € 24,00  
Erdäpfel, Speck, Schmorgemüse

## SUPPEN

- Gemüseconsomé** € 6,50  
Shiitake, Tofu, Sprossen
- Rinderconsommé** € 7,00  
Royal, Wurzelgemüse, Schnittlauch
- Suppe des Tages** € 6,00

UNSERE SERVICE-MITARBEITER/  
MITARBEITERINNEN INFORMIEREN  
SIE GERNE ÜBER TAGESAKTUELLE  
EMPFEHLUNGEN

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

€ 4,20/Person

Speisen & Getränke inklusive der  
gesetzlichen Mehrwertsteuer.

## DESSERTS & KÄSE

- Schokoladen Souffle** € 10,50  
Tahiti Vanilleeis
- Tahiti Crème brûlée** € 8,00
- Gereifter Käse**  
Feigensenf, Nüsse, Brot, Butter  
*3 Sorten* € 11,50  
*5 Sorten* € 16,50

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

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.

### 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 male-ri-sch 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.

### WICHTIGE INFOS ZU ALLERGENEN

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