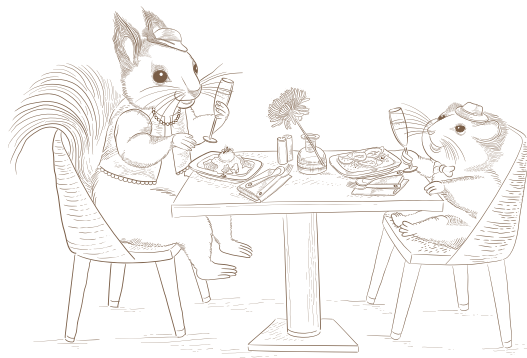


# FRÜHSTÜCK

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, großen Braunen & heiße Schokolade € 1,30  
Aufpreis für vegane oder laktosefreie Milch € 0,80  
Brotkorb € 9,00  
Portion Butter, Nutella € 1,50  
Portion Marmelade, Honig € 2,00  
Handsemmel € 2,50  
Mohnflesslerl, Salzstangerl, Flüte, Dinkelspitz € 2,60  
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.

## 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

**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 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.

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

— THE GUEST HOUSE —

BRASSERIE & BAKERY

TIME FOR DELIGHT