SPEISEKARTE

11:00 BIS 23:00 UHR

SALATE

Gegrillter Lauch € 19,00
Lauwarm, Ei, Estragon, Chevre Chaud

Wassermelonen Salat € 24,00
Wassermelone, Gurke,
gegrillte Jakobsmuschel

Caeser Salad € 26,00
Römer Salat, Maishendlbrust, Grana

Crevetten „Louis Amstrong“ € 28,00
Salatherzen, Champignons, Dille,
rote Zwiebel, Cocktailsauce

VORSPEISEN

Thunfisch Tatar € 30,00
Kiwi, Jungzwiebel, Kapern-Pop Corn

Gegrillte Melanzani € 28,00
Wildkräuter-Salat, Erdäpfel-Creme,
schwarzer Trüffel

Gekochte Artischocke € 21,00
Kräuter-Aioli

SUPPEN

Tom Kha Gai € 12,00
Würzige Kokosmilchsuppe,
Gemüse, Koriander

Wassermelonen Kaltschale € 14,00
Geröstete Sonnenblumenkerne

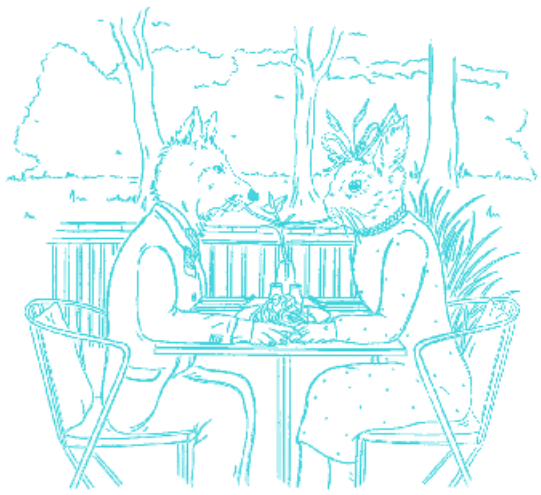
Couvert mit frischem Gebäck und Olivenöl oder hausgemachten Aufstrichen.

€ 5,20 / Person

Speisen & Getränke inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

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

UNSERE SERVICE-MITARBEITER-INNEN INFORMIEREN SIE GERNE ÜBER TAGESAKTUELLE EMPFEHLUNGEN.



HAUPTSPEISEN

Wiener Schnitzel € 33,00
vom österreichischen Kalb
Erdäpfel-Vogerlsalat, Kürbiskernöl

Steak vom Rinderfilet € 38,00
vom österreichischen Rind, 190 g
mit Pfeffersauce € 6,00
mit gegrilltem wilden Brokkoli € 9,00
mit Trüffel Pommes Frites € 14,00

Moules frites
aus biologischer Zucht
Sauce Rouille
klein € 19,00
groß € 25,00

Gegrillter Octopus € 36,00
Avocado-Orangen-Salat, Cashews

Rosa gebratenes Thunfischsteak € 39,00
Röstzwiebelmantel,
Wasabi-Kartoffelpüree, Himbeere

Gebratene Süßkartoffel € 27,00
Limette, Granatapfelkerne, veganes Joghurt, Shiso Blätter, Kichererbsen, Rucola

Cremige Tagliatelle € 26,00
Trüffelsauce, Burrata

DESSERTS

Topfenknödel € 13,00
Butterbrösel, Erdbeerragout

Death by Chocolate € 15,00
Schokokuchen, Vanilleeis,
Schokoladensauce

Tiramisu à la pistache € 17,00

Zitronen Sorbet € 12,00
Wodka, Minze

SNACKS

Lobster Brioche € 19,00
Japanische Mayonnaise,
Kohlrabiwürfel, Limette

Jahrgangssardinen € 15,00
Gebäck nach Wahl

Handsemmel mit Trüffel-Leberkäse € 15,00
Essiggurkerl-Salsa

Tartines Méditerranéenes € 14,00
Tomate, Kräuterseitlinge, Rucola

Sauerkraut-Speck-Hummus € 13,00
Zitronenöl, frittierte Petersilie

Sacherwürstel € 12,50
Senf, Kren, Bio-Handsemmel

Piments d‘Espelette € 11,00

Marinierte grüne Oliven € 9,00
Rosmarin

WO WIR UNSERE PRODUKTE BEZIEHEN

Unser Rindfleisch liefert Wiesbauer Gourmet. 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.

WICHTIGE INFOS ZU ALLERGENEN

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

GERNE KÖNNEN SIE UNSERE HAUSGEMACHTEN KUCHEN & TORTEN SOWIE BROT UND GEBÄCK AUS DER HAUSEIGENEN BÄCKEREI, IN ZUSAMMENARBEIT MIT DER BÄCKEREI MÜLLERGARTNER MITNEHMEN UND ZU HAUSE GENIESSEN.

KÜCHENCHEF FLORIAN OSWALD UND SEIN TEAM WÜNSCHEN IHNEN GUTEN APPETIT.

THE GUEST HOUSE
BRASSERIE & BAKERY
TIME FOR DELIGHT