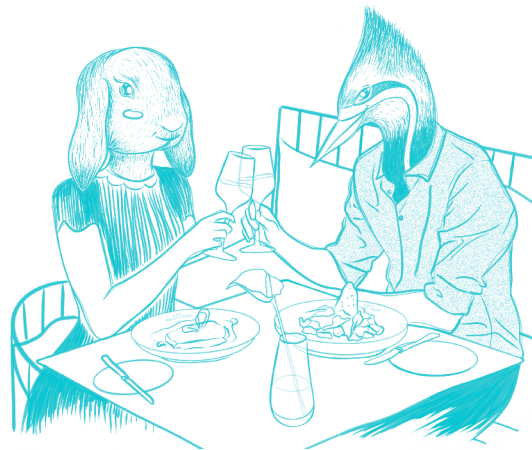


SPEISEKARTE

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 Soufflé** € 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
HAUSEGEMACHTEN
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.