

FRÜHSTÜCK

6:30 BIS 18:00 UHR



Austern Rockefeller

3 Stück überbacken mit Spinat, Butter, Ponzu und Semmelbrösel

€ 19,50

mit gegrillten Austernpilzen € 4,50

mit frischem Trüffel € 8,00

Dazu empfehlen wir Champagner oder Crémant

Mandarin Imperial Kaviar

10 Gramm mit gebratener Avocado, Brot, Zitronen Creme

€ 45,00

FRÜHSTÜCKSPAKETE

Simpel € 6,00
Marmelade, Butter, Croissant, Handsemmel

Albertina € 17,00
feine Auswahl an Schinken & Käse, Kräutertopfen mit Kresse, Bio-Ei im Glas, Butter, Marmelade

Burggarten € 19,00
Glas Orangen- oder rosa Grapefruitsaft, dreierlei Aufstriche (Kräutertopfen, Kernöl & Paradeiser), Obstsalat, Joghurt mit Nüssen, feine Auswahl an Schnitt-, Weich- & Hartkäse

Guesthouse € 20,00
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 € 19,50
Shakshuka mit Tofu, Jalapeños, Basilikum, Brot

ZU UNSEREN FRÜHSTÜCKSPAKETEN SERVIEREN WIR FRISCHES GEBÄCK.

Brotkorb € 9,00
Portion Butter, Nutella € 1,50
Portion Marmelade, Honig € 2,00
Handsemmel € 2,50
Mohnflesserl, Salzstangerl, Kornspitz € 2,60
Croissant € 3,20
Weizentoast, 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-MitarbeiterInnen.

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 SOWIE DER BÄCKEREI MÜLLERGARTNER, MITNEHMEN UND ZU HAUSE GENIEßEN.

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

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

Egg Royal € 17,50
Räucherlachs, knuspriger Toast, Wasabicreme, Hollandaise

Diese drei Speisen servieren wir mit Weizentoast

Aufpreis für Sauerteigbrot € 1,50

Aufpreis für Double Egg € 2,50

Orientalisches Sandwich € 16,50
Hummus, Zwiebel, Rührei, Kirschtomaten, Petersilie

Queen Mary € 13,50
Baked Beans, knuspriger Speck, Spiegelei

Getrüffeltes Bio-Rührei € 12,50

Kernölbrot € 12,00
getoastetes Sauerteigbrot, Bio-Rührei, Kernöl, Kräutersalat

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

EINZELGERICHTE

Räucherlachs € 13,50
Zitronen-Crème-fraîche, Zwiebelrelish, Forellenkaviar

Schinkenteller € 9,50
Salami, Bein-, Puten- & Steinfelder Rohschinken, Mixed Pickles

Käseteller € 9,50
Auswahl an österreichischen Käsesorten, 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

Avocado Hummus € 12,50
Olivenöl, Natur- oder veganer Joghurt

Naturjoghurt € 4,50

Kokosjoghurt € 5,50

Fruchtsalat € 5,30
mit Naturjoghurt € 6,30
mit Kokosjoghurt

Bircher Müsli € 6,00

Porridge € 9,00
Heidelbeeren, Honig

Chia Pudding im Glas € 9,00
Himbeeren

Hausgemachtes Granola € 9,80
Kokoschips, Gojibeeren, Pistazien, Datteln
mit Naturjoghurt € 10,80
mit Kokosjoghurt

Müsli-Fruitbowl € 9,50
Fruchtsalat, Müsli, Dinkelvollkorn-Flakes, Chiasamen, Honig
mit Naturjoghurt € 9,80
mit Kokosjoghurt € 10,80

Glutenfreies Müsli € 6,00
wahlweise mit Joghurt, Milch oder Haferdrink oder Kokosjoghurt € 7,00

French Toast € 12,90
mit Ahornsirup, Butter, Zucker
mit Mascarpone, Erdbeeren

WO WIR UNSERE PRODUKTE BEZIEHEN

Wir beziehen unsere Wurstwaren von der Traditionsfleischerei Windisch, unsere Bio-Eier vom Biohof Wagner im Mostviertel. Von Getreide Gutscheer stammen unsere Cerealien ohne jegliche Aromastoffe. Unser Marmeladenlieferant ist die Waldviertler Manufaktur Schubert's Köstlichkeiten. Wir sind Bienenpate der Imkerei Hinteregger in Wieselburg, die uns mit süßem Honig versorgt. Unsere frischen Austern werden von Eishken Estate geliefert.

KÜCHENCHEF FLORIAN OSWALD UND SEIN TEAM WÜNSCHEN IHNEN EINEN GUTEN START IN DEN TAG.

— THE GUEST HOUSE —

BRASSERIE & BAKERY

TIME FOR DELIGHT

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
- Caesar Salad** € 26,00
Römer Salat, Maishendllbrust, Grana
- Crevetten „Louis Armstrong“** € 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