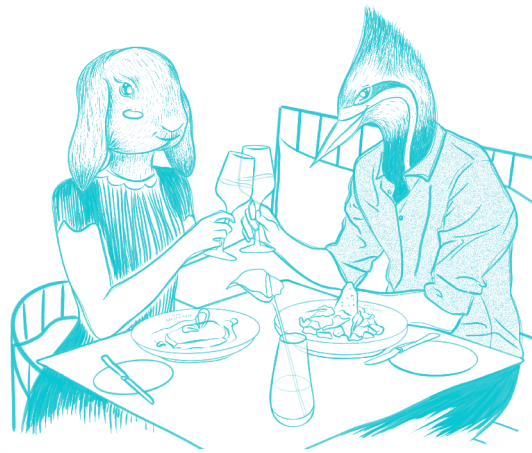


SPEISEKARTE

11.00 BIS 22.30 UHR

SALATE

- Guesthouse Salat** € 17,00
Kopfsalatherzen, French Dressing,
Garnelen, Artischocken, Brotchip
- Wiener Salat** € 15,00
Vogersalat, Honig-Senfesaat Dressing,
Steinfelder Rohschinken, getrocknete
Paradeiser, Bio-Ei, gebratene Pilze
- Burggarten Salat** *vegan* € 16,00
Blattsalat, Granny Smith Apfel, Kohlrabi,
Mungobohnensprossen, Tofu, Sesam Dressing



Frische Austern (Samstag/Sonntag)

- wahlweise*
3 Stück mit Austernbrot
€ 11,00
- oder*
3 Stück mit Bergamotten-Zwiebel
& Austernbrot
€ 12,00
- Dazu empfehlen wir
Champagner oder Crémant*

VORSPEISEN

- Guesthouse Beef Tatar**
vom Bio-Rind
fermentierte Radieschen, Senfereme
klein € 16,00
groß € 24,00
- Oktopussalat** € 17,00
Wassermelone, Gurke, Yuzucreme, Erbse
- Eierschwammerl Tatar** € 16,00
Rucolacreme, Schwarze Nuss,
Wachtelei, Brotchip

HAUPTSPESIEN

- Wiener Schnitzel** € 25,00
vom Bio-Kalb
Erdäpfel-Vogersalat, Kürbiskernöl
- Seeteufelmedaillon** € 29,00
lauwarmer Belugalinsen-Mangosalat,
knuspriger Brokkoli
- Steak frites** € 38,00
vom Filet
Aioli, Pfeffersauce
- Maishendlbrust** € 23,00
Gnocchi, Eierschwammerl, Estragon,
Pancetta, Zuckerschoten
- Trofie Pasta** € 22,00
Salsiccia, Fenchel, Robiola,
'Nduja, Weißwein
- Moules frites**
Sauce Rouille
klein € 16,00
groß € 22,00
- Maisvariation** *vegan* € 19,50
Popcorn, Miso, Buchenrauch

SUPPEN

- Gurken-Wasabi Kaltschale** € 6,50
Gebeizte Lachsforelle
- Rinderconsommé** € 6,50
Beinschinken-Erbsenschöberl,
Wurzelgemüse, Schnittlauch
- Suppe des Tages** € 5,50

UNSERE SERVICE-MITARBEITERINNEN
INFORMIEREN SIE GERNE ÜBER
TAGESAKTUELLE EMPFEHLUNGEN

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

€ 3,80/Person

*Alle Speisen inkl. 5% Ust.
Alle Getränke inkl. 5% Ust.*

DESSERTS & KÄSE

- Cuba Libre** *vegan* € 10,00
Rumkeks, Gelee, Limettensorbet, Minze
- Honig-Zitronengrasparfait** € 10,00
Sesam-Reis-Crumble, Passionsfrucht
- Käse von Poehl's Käsestand**
Feigensenf, Nüsse, Brot, Butter
3 Stück € 10,50
5 Stück € 16,00

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 marine 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.*