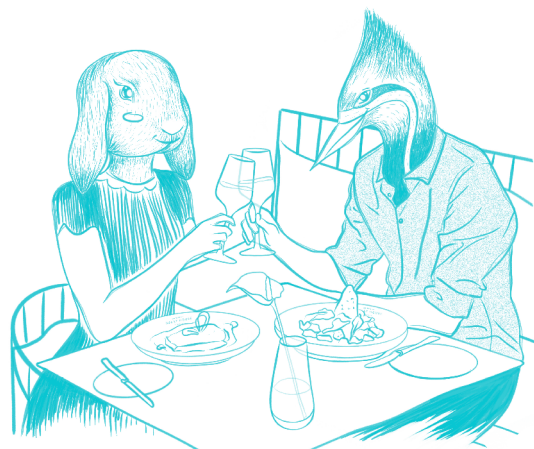


SPEISEKARTE

11.00 BIS 22.30 UHR

SALATE

- Guesthouse Salat** € 18,00
Kopfsalatherzen, French Dressing,
Garnelen, Artischocken, Brotchip
- Wiener Salat** € 16,00
Vogersalat, Honig-Senfsaat Dressing,
Steinfelder Rohschinken, getrocknete
Paradeiser, Bio-Ei, gebratene Pilze
- Burggarten Salat** *vegan* € 16,00
Blattsalate, Quitte, Apfel, Tofu,
Walnussdressing



SNACKS

- Kalbsbeuscherl** € 17,00
Mohnflesserlknöderl
- Blunznknöderl** € 16,50
cremiges Rieslingkraut
- Wildschweinleberkäse** € 9,00
Zwiebelsenf, Gebäck
- Sacherwürstel** € 8,50
Senf, Kren, Gebäck

VORSPEISEN

- Guesthouse Beef Tatar**
vom Bio-Rind
Senfdotter, Röstzwiebelcreme
klein € 16,00
groß € 24,00
- Gebratene Jakobsmuscheln** € 17,00
Süßkartoffel, Babyspinat,
Puffreis, Sesam
- Parmesanespuma** € 16,00
Rote Rübe, Birne, Topinambur

HAUPTSPESIEN

- Wiener Schnitzel** € 25,00
vom Bio-Kalb
Erdäpfel-Vogersalat, Kürbiskernöl
- Lachsforellenfilet** € 26,00
Schwarzwurzel, Pastinake,
Kohlsprossen
- Steak frites** € 38,00
vom Filet
Aioli, Pfeffersauce
- Kohlroulade** *vegan* € 19,50
Pilze, Kürbis, Kraut
- Moules frites**
Sauce Rouille
klein € 16,00
groß € 22,00
- Trofie Pasta** € 22,00
Salsiccia, Fenchel, Robiola,
'Nduja, Weißwein
- Geschmorte Entenkeule** € 25,00
Haselnussgnocchi, Chicorée,
Feige, Mandarine

SUPPEN

- Karotten-Ingwercremesuppe** € 6,50
vegan
Kokos-Kurkumastrudel
- Rinderconsommé** € 6,50
Kaspessknödel, 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

Speisen & Getränke inklusive der
gesetzlichen Mehrwertsteuer.

DESSERTS & KÄSE

- Kürbis-Crème brûlée** € 10,00
Kürbiskernstangerl, Zitrusfrucht
- Pistazien-Feigentarte** € 10,00
Salzkaramell, Guanajaeis
- 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
HAUSGEMACHTEN
KUCHEN & TORTEN SOWIE
BROT UND GEBÄCK AUS DER
HAUSEIGENEN BÄCKEREI, IN
ZUSAMMENARBEIT MIT DER
HOLZOFENBÄCKEREI
GRAGGER & CIE,
MITNEHMEN UND ZU HAUSE
GENIESSSEN.

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 Traditionsflei-
scherei Windisch.
Unsere Bio-Eier werden vom Dinkelhof im
Mostviertel geliefert.
Fische züchtet in höchster Qualität das male-
risch südlich von Wien gelegene Gut Dornau.
Von Getreide Gutscher stammen unsere frucht-
reichen 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
starkem Honig versorgt.

WICHTIGE INFOS ZU ALLERGENEN

Für die detaillierte Karte mit den allergenen
Stoffen fragen Sie bitte unsere Mitarbeiter/
Mitarbeiterinnen. Wir beraten Sie gerne.