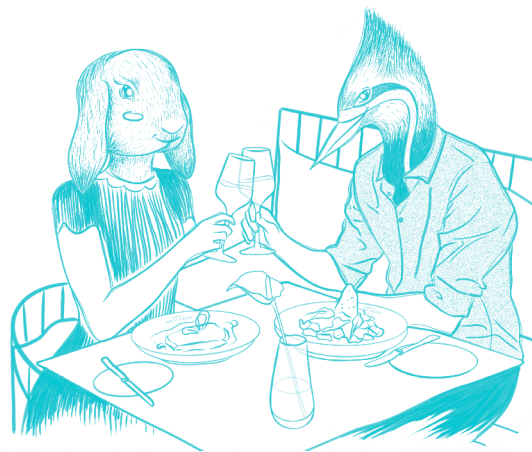


SPEISEKARTE

11:00 BIS 23:00 UHR

SALATE

- Salade Niçoise** € 21,80
Blattsalat, Thunfischfilet, Oliven, Paradeiser, Fisolen, Sardellen
- Salade César** € 21,00
Romanasalat, gereifter Grana, Croûtons, Maishendlbrust
- Taboulé *vegan*** € 19,80
Bulgur, Avocado, Spitzpaprika, Kapernblüten, Petersilie, Zitronenöl



SNACKS

- Quiche Lorraine** € 16,80
Speck, Lauch, Crème fraîche, Blattsalat
- Jahrgangssardinen** € 15,00
Gebäck
- Mangalitza Käsekrainer** € 16,80
hausgemachtes Sauergemüse, Dijon-Senf
- Sacherwürstel** € 10,50
Senf, Kren, Bio-Handsemmel aus der hauseigenen Bäckerei

VORSPEISEN

- Oktopussalat** € 22,50
Gurke, Grüner Apfel, Erbse
- Guesthouse Garnelencocktail** € 22,50
Avocado, Eisbergsalat, Kaiserschoten
- Guesthouse Beef Tatar**
vom Bio-Rind
gebeizter Dotter, Sherry-Perlzwiebel, Weizentoast
klein € 18,50
groß € 26,00
- Gegrillter Kräuterseitling** € 21,80
luftgetrockneter Pferdeschinken, Rucola, Schwarze Nuss
- Auf Salz gebackene Rote Rübe** € 18,90
Feta, Karfiol, Mohn

HAUPTSPEISEN

- Wiener Schnitzel** € 31,00
vom österreichischen Bio-Kalb
Erdäpfel-Vogerlsalat, Kürbiskernöl
- Gebratenes Steinbuttfilet** € 39,00
BBQ-Caponata, Sellerie, Taggiasca Oliven
- Steak vom Rinderfilet** € 40,00
vom Bio-Rind, 250 g
mit Pfeffersauce oder Café de Paris
Erdäpfel mit Kräuter der Provence € 5,50
gegrilltes Gemüse € 7,00
Pommes Frites € 5,50
- Orecchiette** € 26,00
geschmolzene Kirschparadeiser, Burrata, Basilikum, Pinienkerne
- Moules frites**
aus biologischer Zucht
Sauce Rouille
klein € 18,00
groß € 23,00
- Zerlei vom Duroeschwein** € 29,00
lauwarmer Radieschensalat, Pastinake, Kerbelschaum

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 GENIESSEN.

UNSERE SERVICE-MITARBEITER/ MITARBEITERINNEN INFORMIEREN SIE GERNE ÜBER TAGESAKTUELLE EMPFEHLUNGEN

SUPPEN

- Vogerlsalat-Cremesuppe** € 7,50
Ziegenkäse-Cannolo
- Consommé vom Stör** € 9,00
Störnockerl, Gemüsejulienne, Kerbel

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

€ 5,20/Person

Speisen & Getränke inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

DESSERTS & KÄSE

- Schokoladen Soufflé** € 13,00
Tahiti Vanilleeis, Beeren
- Crème brûlée** € 10,00
aus Tahiti-Vanille
- Gereifter Käse**
Feigensenf, Nüsse, Brot, Butter
3 Sorten € 13,00
5 Sorten € 18,00

WO WIR UNSERE PRODUKTE BEZIEHEN

Wir beziehen unser Rindfleisch von Wiesbauer Gourmet, unser gereifter Käse stammt von der Familien-Käserie Jumi aus dem Emmental. Unser Fisch kommt aus der Süßwasserfischzucht Gut Dornau in Leobersdorf südlich von Wien, unsere Sardinen von R&S Gourmets aus Salzburg.

WICHTIGE INFOS ZU ALLERGENEN

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

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

— THE GUEST HOUSE —
BRASSERIE & BAKERY
TIME FOR DELIGHT