SPEISEKARTE

11:00 BIS 23:00 UHR
KÜCHENSCHLUSS 22:30 UHR

SALATE

SALADE DE POULET À LA FRANÇAISE ..... € 18,00
Huhn, Dijon, Pistazien, Senfsalat

FENCHEL MANDARINEN SALAT ..... € 21,00
gegrillte Artischocke

KNUSPRIGE MELANZANI ..... € 15,00
Granatapfelkerne, Parmesan

GEGRILLTE SALATHERZEN ..... € 16,00
Speck, Brioche, pochiertes Ei, Avocado-Mayonnaise

VORSPEISEN

PINK LADY ROLLE ..... € 18,00
frittierte Garnele, rote Rübe, Sojasprossen, Ingwer, Reis

BEEF TARTAR
Crème fraîche, Kartoffelchips, Schnittlauch
klein 90 g ..... € 21,00
gross 150 g ..... € 28,00

GEBRATENE MELANZANI ..... € 18,00
Walnuss, Feige, Rettich-Gurken-Nudeln, Minze

KÜRBIS CARPACCIO ..... € 21,00
gebratene Pilze, Trüffel, Parmesan

SUPPEN

KÜRBISCREMESUPPE ..... € 10,00
Kürbis-Crumble

KOKOS-LIMETTEN-VELOUTÉ ..... € 12,00
Gemüse

Couvert mit frischem Gebäck von der Bio-Bäckerei Öfferl und Olivenöl oder hausgemachten Aufstrichen.

€ 5,60 / Person

Speisen & Getränke inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

HAUSGEMACHTE KUCHEN & TORTEN SOWIE BROT UND GEBÄCK DER BIO-BÄCKEREI ÖFFERL EINFACH MITNEHMEN UND ZU HAUSE GENIESSEN.



HAUPTSPEISEN

WIENER SCHNITZEL VOM KALB ..... € 29,00
Erdäpfel-Vogerlsalat mit Kürbiskernöl ..... € 7,00

CHATEAUBRIAND 450 G ..... € 95,00
für 2 Personen, Wartezeit ca. 20 Minuten

STEAK VOM RINDERFILET 190 G ..... € 38,00
Beilagen
- klassische Pommes frites ..... € 9,00
- gebratener wilder Brokkoli ..... € 12,00
- Kartoffel-Püree mit Käse ..... € 11,00
- Pfeffersauce ..... € 6,00
- Salatherzen mit Kresse & Ponzu ..... € 10,00

MOULES FRITES
Sauce Rouille, Pommes frites
klein ..... € 19,00
gross ..... € 26,00

ROSA GEBRATENE ENTENBRUST ..... € 33,00
Miso, Kürbis, Pak Choi, Sesam, Trüffel-Kartoffeln

SPICY LOBSTER LINGUINE ..... € 38,00
Jungzwiebel, Zitronen, Wildkräuter-Salat

MILLE-FEUILLE ..... € 19,00
Shiitake, Kürbis, Lauch, Salbei

ZANDER GEBRATEN ..... € 34,00
Schwarzwurzelcreme, Maroni, Granatapfel, Mandarine

EINE MAHLZEIT OHNE DESSERT IST EINFACH NICHT VOLLSTÄNDIG: IN UNSERER VITRINE FINDEN SIE SÜSSES AUS DER PÂTISSERIE.

DESSERTS

WEISSE SCHOKOLADE & PISTAZIE ..... € 14,00
Pomelo

ANANAS & KARAMELL ..... € 12,00
Topfencreme

TOPFEN & HEIDELBEERE ..... € 13,00
Feuilleté Viennois

SNACKS

JAHRGANGSSARDINEN ..... € 15,00
Gebäck nach Wahl

SACHER WÜRSTL ..... € 13,50
Senf, Kren, Bio-Handsemmel

GRÜNE OLIVEN ..... € 9,00
mariniert, Rosmarin

ROASTBEEF SANDWICH ..... € 17,00
Rucola, Sauce Tatar, Champignons, geschmorte Zwiebeln

PAPRIKAHUHN-ARANCINI ..... € 14,00
Sauerrahm

LOBSTER BRIOCHE ..... € 19,00
japanische Mayonnaise, Kohlrabiwürfel, Limette

CAMEMBERT RÔTI ..... € 15,00
Baguette, Thymian

CREVETTES À L'AIL ..... € 13,00
Garnelen, Knoblauch

TRAVERS DE PORC CONFITS ..... € 14,00
confierte Schweinerippchen, Popcorn, Sesam

UNSERE SERVICE-MITARBEITER-INNEN INFORMIEREN SIE GERNE ÜBER TAGESAKTUELLE EMPFEHLUNGEN.

UNSERE LIEFERANTEN

Rindfleisch	Wiesbauer Gourmet
Fleisch und Wurstwaren	Windisch
Fisch	Eisvogel
Sardinen	R&S Gourmet
Meeresfrüchte	Eishken Estate
Brot und Gebäck	Bio Bäckerei Öfferl
Obst und Gemüse	Peter Memminger
Trüffel und Pasta	Miliffico

WICHTIGE INFOS ZU ALLERGENEN

Eine Karte mit detaillierten Angaben der Allergene in unseren Gerichten erhalten Sie gerne von unseren Service-MitarbeiterInnen.

KÜCHENCHEF FLORIAN OSWALD UND SEIN TEAM WÜNSCHEN IHNEN GUTEN APPETIT.

THE GUEST HOUSE
BRASSERIE
TIME FOR DELIGHT