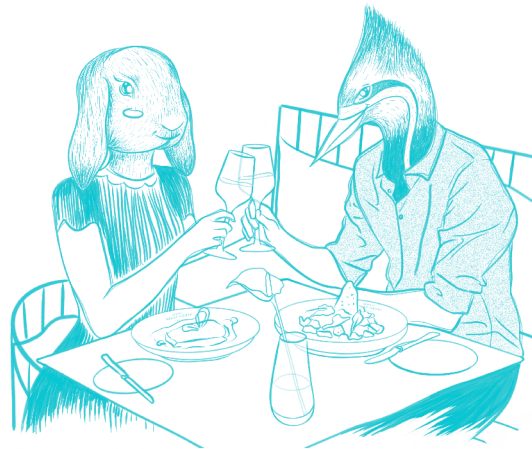


SPEISEKARTE

11.00 BIS 22.30 UHR

SALATE

- Salade Niçoise** € 20,50
Blattsalat, Thunfischfilet, Oliven, Paradeiser, Fisolen, Sardellen
- Salade Lyonnaise** € 17,50
Frisée, knuspriger Speck, Croûtons, weiches Bio-Ei
- Burggartensalat** € 18,00
Radicchio, Gorgonzola, Birne, Pekannuss, Honig



SNACKS

- Guesthouse Snack** € 20,50
Rinderfilet, Edamer, Estragon, Spiegelei, fermentierte Chilisauce, Biohandsemmel
- Jahrgangssardinen** € 15,00
Gebäck
- Getrüffelte Mini-Blutwurst** € 16,50
Cremiges Kraut
- Sacherwürstel** € 10,00
Senf, Kren, Bio-Handsemmel aus der hauseigenen Bäckerei

VORSPEISEN

- Guesthouse Garnelencocktail** € 22,50
Avocado, Eisbergsalat, Kaiserschoten
- Dünn geschnittener Rehrücken** € 25,00
Kräutermayonnaise, Pilze, Croûtons, Senfsalat
- Guesthouse Beef Tatar**
vom Bio-Rind
Grammeln, Zwiebel, Radieschen, Weizentoast
klein € 17,50
groß € 25,00
- Carpaccio vom geräucherten Marlin** € 24,00
Crème fraîche, Zitrone, Kapern
- Geräucherter Kürbis** € 20,00
Gereifter Ziegenkäse, Kürbiskerne

HAUPTSPEISEN

- Wiener Schnitzel** € 31,00
vom Bio-Kalb
Erdäpfel-Vogerlsalat, Kürbiskernöl
- Branzinoilet** € 35,00
Karfiol, Sesam, Ras el-Hanout
- Steak vom Rinderfilet** € 40,00
vom Bio-Rind, 250 g
mit Pfeffersauce *oder* Café de Paris
Pommes Frites € 5,00
Gebrilltes Gemüse € 6,50
- Süßkartoffelgnocchi** € 28,00
Chorizoschaum, Garnelen, Affilla Kresse
- Moules frites**
Sauce Rouille
klein € 18,00
groß € 23,00
- Lamm Ossobuco** € 32,00
Risotto alla Milanese

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

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 maleisch 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.

SUPPEN

- Artischocken-Buttermilch-schaumsuppe** € 7,50
Geräucherte Forelle
- Französische Zwiebelsuppe** € 7,50
Käsecroûtons
- Suppe des Tages** € 6,50

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

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

€ 4,20/Person

Speisen & Getränke inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

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

WICHTIGE INFOS ZU ALLERGENEN

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

— THE GUEST HOUSE —

BRASSERIE & BAKERY

TIME FOR DELIGHT