

# FRÜHSTÜCK

6.30 BIS 18.00 UHR



## FrISCHE Austern

wahlweise

3 Stück mit Austernbrot

€ 15,00

oder

3 Stück mit Bergamotten-Zwiebel & Austernbrot

€ 16,00

Dazu empfehlen wir  
Champagner oder Crémant

## FRÜHSTÜCKSPAKETE

**Simpel** € 11,00  
Marmelade, Butter, Croissant, Handsemmel

**Albertina** € 21,50  
feine Auswahl an Schinken & Käse,  
Kräutertopfen mit Kresse, Bio-Ei im Glas,  
Butter, Marmelade

**Burggarten** € 23,50  
Glas Orangen- oder rosa Grapefruitsaft,  
dreierlei Aufstriche (Kräutertopfen, Kernöl &  
Paradeiser), Obstsalat, Joghurt mit Nüssen,  
feine Auswahl an Schnitt-, Weich- & Hartkäse

**Guesthouse** € 24,50  
Glas Orangen- oder rosa Grapefruitsaft,  
Bio-Rührei mit gebratenen Pilzen, Spinat &  
getrockneten Paradeisern, Räucherlachs  
mit Zitronen-Crème-fraîche, Bein- &  
Steinfelder Rohschinken, feine Auswahl  
an Schnitt-, Weich- & Hartkäse

**Vegan** € 23,00  
Glas Orangen- oder rosa Grapefruitsaft,  
Kürbiscrème, eingelegte Pilze, Falafel,  
Granola mit Kokosjoghurt

ZU UNSEREN FRÜHSTÜCKSPAKETEN SERVIEREN WIR FRISCHES GEBÄCK AUS UNSERER BÄCKEREI SOWIE EINE TASSE KAFFEE ODER TEE NACH WAHL

Aufpreis für doppelten Espresso, Café au Lait, großen Braunen & heiße Schokolade € 1,30

Aufpreis für vegane oder laktosefreie Milch € 0,50

Brotkorb € 8,00

Portion Butter, Nutella € 1,40

Portion Marmelade, Honig € 1,80

Handsemmel € 2,00

Mohnflesslerl, Salzstangerl, Flüte, € 2,10

Dinkelspitz

Croissant € 3,00

Weizentoast, pro Scheibe € 1,50

glutenfreies Brot € 3,80

## WICHTIGE INFOS ZU ALLERGENEN

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

Speisen & Getränke inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

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.

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

## EINZELGERICHTE

**Räucherlachs** € 12,50  
Zitronen-Crème-fraîche, Zwiebelrelish,  
Lachsforellenkaviar

**Schinkenteller** € 9,00  
Bein-, Puten- & Steinfelder Rohschinken,  
Mixed Pickles

**Käseteller** € 9,00  
Kräutertopfen, Nüsse

**Schinken-Käseteller** € 9,00  
Nüsse, Mixed Pickles

**Portion gebratener Speck oder Beinschinken** € 5,00

**Schnittlauch- oder Kressebrot** € 4,30

**Gemügesticks** € 7,50  
Radieschen, Kräuterdip, Kresse

**Süßkartoffel-Linsen-Hummus** € 8,00  
vegan  
Brot mit Walnusspesto,  
Selleriesalat, Kresse

**Naturjoghurt** € 4,00

**Fruchtsalat** € 4,80  
Naturjoghurt

**Bircher Müsli** € 5,80

**Porridge** € 6,00  
Beerenröster

**Hausgemachtes Granola** € 9,50  
Joghurt, Kokoschips, Gojibeeren,  
Pistazien, Datteln

**Müsli-Fruitbowl** € 9,00  
Fruchtsalat, Müsli, Dinkelvollkorn-Flakes,  
Joghurt, Chiasamen, Honig

**Glutenfreies Müsli** € 5,80  
mit Joghurt, Milch oder Sojamilch

**French Toast** € 9,50  
mit Topfen-Tonkabohnencreme, Rhabarber  
mit Erdnusscreme, Banane

## 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 malerisch 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 Bienenpaten bei der Imkerei Hinteregger in Wieselburg, die uns mit süßem Honig versorgt.

— THE GUEST HOUSE —

BRASSERIE & BAKERY

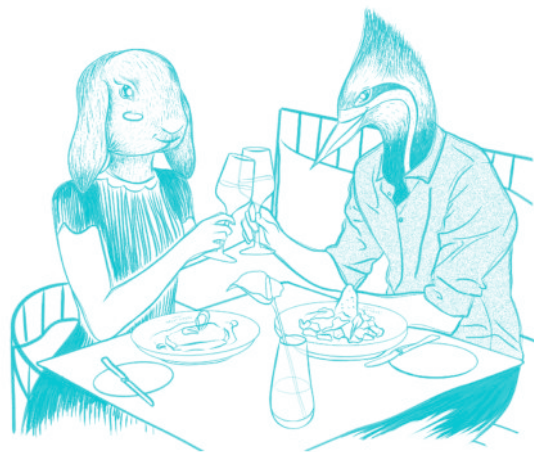
TIME FOR DELIGHT

# 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
- Branzinofilet** € 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