

SPEISEKARTE

11:00 BIS 23:00 UHR

SALATE

- Guesthouse Rucola** € 24,00
Burrata-Brûlée, Dattel-Cherrytomate,
Basilikumpesto, Pinienkerne
- Caesar Salad** € 26,00
Römersalat, Maishendlbrust, Grana
- Salade Niçoise** € 28,00
Thuna, Keniabohnen, Sardellen,
Oliven, Tomaten



SNACKS

- Trüffel-Blunzn** € 20,00
Champagner-Kraut,
Granny Smith, Winterrettich
- Quiche Lorraine** € 16,80
Speck, Lauch, Crème fraîche,
Blattsalat
- Jahrgangssardinen** € 15,00
Gebäck aus der hauseigenen Bäckerei
- Sacherwürstel** € 12,50
Senf, Kren, Bio-Handsemmel
aus der hauseigenen Bäckerei

VORSPEISEN

- Guesthouse Beef Tatar**
vom österreichischen Rind
Schnittlauch-Radieschenbrot,
Wachtelspiegelei, Chilibutter
klein € 20,00
groß € 30,00
- Geflämmtes Garnelen Carpaccio** € 24,00
Gurkensud, Kräutersalat, Zitronenöl

HAUPTSPEISEN

- Wiener Schnitzel** € 33,00
vom österreichischen Kalb
Erdäpfel-Vogerlsalat, Kürbiskernöl
- Steak vom Rinderfilet** € 40,00
vom österreichischen Rind, 250 g
mit Pfeffersauce oder Café de Paris
Erdäpfel mit Kräutern der Provence € 5,50
gegrilltes Gemüse € 7,00
Pommes Frites € 5,50
Erdäpfel Püree € 5,50
- Duroc Schweinskotelett** € 42,00
vom österreichischen Duroc-Schwein
Spitzkraut, Sellerie,
Prosciutto-Marmelade
- Moules frites**
aus biologischer Zucht
Sauce Rouille
klein € 19,00
groß € 24,00
- Zanderfilet** € 39,00
zweierlei Kohlrabi, Erbse, Minze
- Trilogie von der Artischoke** € 24,00
Mais, Miso, Affila Kresse

WO WIR UNSERE PRODUKTE BEZIEHEN

Unser Rindfleisch liefert Wiesbauer Gourmet. Käse beziehen wir von Jumi – einem kleinen Käse-Label aus dem Emmental in der Schweiz mit Geschäften in London und im 8ten Bezirk in Wien. Die Süßwasserfischzucht Gut Dornau aus dem südlich von Wien gelegenen Leobersdorf versorgt uns mit frischem Fisch, unsere Jahrgangssardinen beziehen wir von R&S Gourmet aus Salzburg. Salzwasserfische und Meeresfrüchte kommen von Eishken Estate.

SUPPEN

- Französische Zwiebelsuppe** € 9,00
Hausgemachtes Toastbrot,
Emmentaler von Jumi
- Vichyssoise** € 12,00
Knuspriger Lauch, Räucherforelle,
Crème fraîche

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

€ 5,20/Person

Speisen & Getränke inklusive der
gesetzlichen Mehrwertsteuer.

WICHTIGE INFOS ZU ALLERGENEN

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

GERNE KÖNNEN SIE UNSERE
HAUSGEMACHTEN KUCHEN & TORTEN
SOWIE BROT UND GEBÄCK AUS
DER HAUSEIGENEN BÄCKEREI,
IN ZUSAMMENARBEIT MIT DER
HOLZOFENBÄCKEREI GRAGGER
& CIE SOWIE DER BÄCKEREI
MÜLLERGARTNER MITNEHMEN
UND ZU HAUSE GENIEßEN.

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

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

— THE GUEST HOUSE —

BRASSERIE & BAKERY

TIME FOR DELIGHT