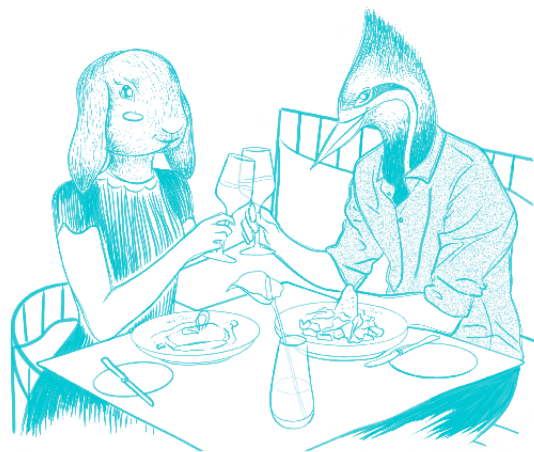


SPEISEKARTE

11:00 BIS 23:00 UHR

SALATE

- Guesthousesalat** € 24,00
Salatherzen, Garnelen, Avocado
- Caesar Salad** € 25,00
Romanasalat, gereifter Grana, Croûtons, Maishendlbrust
- Brotsalat** *vegan* € 20,00
Gegrilltes Gemüse, Rucola, Alter Balsamico, Bio Planeta Olivenöl



SNACKS

- Guesthouse-Semmel** € 22,00
Rinderfilet, Spiegelei, Edamer, Estragon, fermentierte Chilisauce
- Quiche Lorraine** € 16,80
Speck, Lauch, Crème fraîche, Blattsalat
- Jahrgangssardinen** € 15,00
Gebäck aus der hauseigenen Bäckerei
- Sacherwürstel** € 10,50
Senf, Kren, Bio-Handsemmel aus der hauseigenen Bäckerei

VORSPEISEN

- Label Rouge Lachs** € 22,50
eingelegter Hokkaido, Wasabi, Koriander
- Guesthouse Beef Tatar**
vom Bio-Rind
frittierte Mixed Pickles, Dijonmayonnaise, Weizentost
klein € 18,50
groß € 26,00
- Artischocken** € 21,80
Geräucherte Entenbrust, Erdäpfeln, Zitronenöl
- Ziegenkäse** € 19,50
Radicchio, Granatapfel, Mandeln

HAUPTSPEISEN

- Wiener Schnitzel** € 33,00
vom österreichischen Bio-Kalb
Erdäpfel-Vogerlsalat, Kürbiskernöl
- Gebratenes Seesaiblingsfilet** € 35,00
Kerbelknolle, Kohl, Lardo
- Steak vom Rinderfilet** € 40,00
vom Bio-Rind, 250 g
mit Pfeffersauce oder Café de Paris
Erdäpfel mit Kräutern der Provence € 5,50
gegrilltes Gemüse € 7,00
Pommes Frites € 5,50
- Trofie Pasta** € 23,50
Kürbis, Kohlsprossen, Belper Knolle
- Moules frites**
aus biologischer Zucht
Sauce Rouille
klein € 19,00
groß € 24,00
- Geschmorte Lammstelze** € 33,00
Cranberrypolenta, Chioggiarübe, Limetten-Minzjoghurt

SUPPEN

- Schwarzwurzelcremesuppe** € 8,50
Oktopus, Orangenöl
- Rote Rübensuppe** € 7,50
Blunzenstrudel, Kren
- Rinderconsommé** € 8,00
Gebackenes Kalbsleberknödel, Gemüsebrunoise, Schnittlauch

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-INNEN INFORMIEREN SIE GERNE ÜBER TAGESAKTUELLE EMPFEHLUNGEN

WO WIR UNSERE PRODUKTE BEZIEHEN

Unser Rindfleisch liefert Wiesbauer Gourmet und unser gereifter Käse stammt von der Familien-Käserei Jumi aus dem Emmental. 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 beziehen wir von Eishken Estate.

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

WICHTIGE INFOS ZU ALLERGENEN

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

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