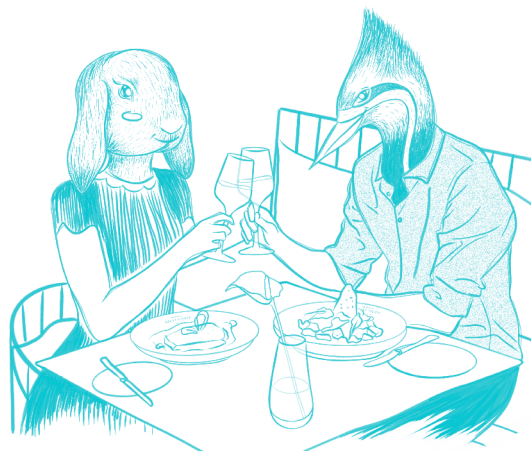


SPEISEKARTE

11:00 BIS 23:00 UHR

SALATE

- Guesthousesalat** € 24,00
Salatherzen, Garnelen, Avocado
- Caesar Salad** € 25,00
Romanasalat, gereifter Grana, Croûtons, Maishendlbrust
- Salade Mediterrané** € 27,00
Chicorée, Orange, Fenchel, gegrillte Calamari



SNACKS

- Paillard** € 22,00
Dünne Rinderfiletscheiben mit Pfeffersauce oder Café de Paris
- 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

- Guesthouse Beef Tatar**
vom Bio-Rind
Kräutercreme, Radieschen, frittiertes Kerbel, Weizentoast
klein € 18,50
groß € 26,00
- Tuna Sashimi** € 22,00
Gurke, Miso-Zitronenmayo, Schnittlauch

HAUPTSPEISEN

- Wiener Schnitzel** € 33,00
vom österreichischen Bio-Kalb
Erdäpfel-Vogerlsalat, Kürbiskernöl
- 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
Erdäpfel Püree € 5,50
- Trofie Pasta** € 23,50
Ratatouille, Ziegenkäse, Estragonpesto

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** € 8,00
Hausgemachtes Toastbrot, Emmentaler von Jumi
- Kalte Sauerrahmsuppe** € 11,00
Brunnenkresse, Räucherlachs

- Moules frites**
aus biologischer Zucht
Sauce Rouille
klein € 19,00
groß € 24,00

WICHTIGE INFOS ZU ALLERGENEN

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

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

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.

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

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

— THE GUEST HOUSE —

BRASSERIE & BAKERY

TIME FOR DELIGHT