

FRÜHSTÜCK

06.30 BIS 23.00 UHR

FRÜHSTÜCKSPAKETE

- Frühstück Simpel** € 9,50
Marmelade, Butter, Croissant, Handsemmel
- Albertina Frühstück** € 19,-
feine Auswahl an Schinken und Käse, Kräutertopfen mit Kresse, Ei im Glas, Butter, Marmelade
- Burggarten Frühstück** € 20,-
Glas Orangen- oder Rosa Grapefruitsaft, dreierlei Aufstriche (Kräutertopfen, Kernöl und Tomaten), kleiner Obstsalat, Joghurt mit Nüssen, feine Auswahl an Schnitt-, Weich- und Hartkäse
- Guesthouse Frühstück** € 22,-
Glas Orangen- oder Rosa Grapefruitsaft, kleines Rührei mit gebratenen Pilzen, Spinat und getrockneten Tomaten, Räucherlachs mit Zitronen-Crème Fraîche, Bein- und Rohschinken, feine Auswahl an Schnitt-, Weich- und Hartkäse

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 und heiße Schokolade* € 1,-
- Brotkorb* € 7,-
- Portion Butter, Nutella* € 1,10
- Portion Marmelade, Honig* € 1,50
- Handsemmel* € 1,60
- Mohnflesslerl, Salzstangerl, Fläte, Dinkel-Kornspitz* € 1,90
- Croissant* € 2,20
- Weizentoast, pro Scheibe* € 1,30
- Glutenfreies Brot* € 3,50

HEISSGETRÄNKE

- Kurkuma Latte** € 5.90
Bio-Milch, Kurkuma, Zimt, Honig
- Tonkabohnen Latte** € 5.90
Bio-Milch, Tonkabohne, Kardamom, Honig



FrISCHE Austern (Samstag/Sonntag)

wahlweise mit

3 Stück mit Austernbrot

€ 11,-

oder

3 Stück mit Gürkengelee und Austernbrot

€ 12,-

Dazu empfehlen wir
Champagner oder Crémant

FRÜHSTÜCK MIT BIO-EIERN

- Egg Benedict** € 10,50
wachsweiches Ei, knuspriger Toast, Schinken, Tomatenpesto, Kräuter-Hollandaise
- Egg Florentine** € 10,-
wachsweiches Ei, knuspriger Toast, Pinienkerne, Spinat, Käse-Hollandaise
- Egg Royal** € 14,-
wachsweiches Ei, knuspriger Toast, Räucherlachs, Wasabicreme, Sauce Hollandaise
- Diese drei Speisen sind mit Weizentoast.*
- Aufpreis für Sauerteigbrot* € 0,50
- Aufpreis für Double Egg* € 2,10
- Knuspriges Ei** € 11,-
getrüffeltes Erdäpfelpüree, Babymangold
- Kernölbrot** € 9,-
getoastetes Sauerteigbrot, Rührei, Kernöl, Kräutersalat
- Getrüffeltes Rührei** € 9,50
- Rührei** aus 2 Eiern € 5,50
je Zutat nach Wahl € 0,60
wahlweise Schinken, Käse, Paprika, Pilze, Blattspinat, getrocknete Tomaten
- Omelett** aus 2 Eiern € 5,50
je Zutat nach Wahl € 0,60
wahlweise Schinken, Käse, Paprika, Pilze, Blattspinat, getrocknete Tomaten
- Ham oder Bacon and Eggs** € 8,-
- Spiegelei** aus 2 Eiern € 5,-
- Ei im Glas pro Stück** € 2,30
- Gekochtes Ei** € 2,10

EINZELGERICHTE

- Räucherlachs** € 12,-
Zitronen-Crème Fraîche, Zwiebelrelish
- Schinkenteller** € 8,-
Roh-, Bein- und Putenschinken, Mixed Pickles
- Käseteller** € 7,50
Kräutertopfen, Nüsse
- Schinken-Käseteller** € 8,-
Nüsse, Mixed Pickles
- Portion gebratener Speck oder Schinken** € 4,50
- Schnittlauch- oder Kressebrot** € 3,80
- Gemüseticks** € 7,-
Kräuterdip, Kresse
- Roter Linsen-Hummus** € 7,50
Rote Rüben Brot, Nusspesto
- Naturjoghurt** € 3,50
- Fruchtsalat** € 4,50
Naturjoghurt
- Bircher Müsli** € 5,50
- Porridge** € 5,50
Beerenröster
- Hausgemachtes Granola** € 8,50
Joghurt, Kokoschips, Gojibeeren, Pistazien, Datteln
- Müsli-Fruitbowl** € 8,50
Fruchtsalat, Müsli, Dinkelvollkorn-Flakes, Joghurt, Chia Samen, Honig
- Glutenfreies Müsli** € 5,50
Joghurt, Milch oder Sojamilch
- French Toast**
wahlweise € 8,50
mit Trauben-Chutney, Erdnusscreme, schwarze Nuss € 8,50
mit Schokoladencreme, Beerenröster

ALLE UNSERE SÜSSIGKEITEN, BROT UND GEBÄCK AUS DER HAUSEIGENEN BÄCKEREI IN ZUSAMMENARBEIT MIT DER HOLZOFENBÄCKEREI GRAGGER & CIE GIBT ES ZU SPEZIELLEN GASSENPREISEN AUCH ZUM MITNEHMEN

— THE GUEST HOUSE —

BRASSERIE & BAKERY

TIME FOR DELIGHT

SPEISEKARTE

11.00 BIS 23.00 UHR



SALATE

- Guesthouse Salat** € 17,-
Kopfsalatherzen, French-Dressing,
Garnelen, Artischocken, Kresse
- Wiener Salat** € 15,-
Vogelersalat, Honig-Senfsaaddressing,
Rohschinken, getrocknete Tomaten,
Bio-Ei, gebratene Pilze
- Sellerie-Nuss Salat** € 15,-
gemischter Blattsalat, Birne, Sellerie,
Nüsse, Ziegenkäse, Walnussdressing

VORSPEISEN

- Guesthouse Beef Tatar**
vom Bio-Rind
Sardellen-Kaperncreme, Wachtelspiegelei
klein € 16,-
groß € 24,-
- Gebratener Oktopus** € 16,-
Belugalinsensalat, Grapefruit,
Flower Sprouts
- Dreierlei Kürbis** € 16,-
knusprig, creme, gebraten
geschmorte rote Rübe, Ziegenkäse, Kernöl

SUPPEN

- Safran-Süßkartoffelsuppe** € 7,50
knusprige Sesamgarnele, Wakame
- Rinderconsommé** € 6,50
Grießknödel, Wurzelgemüse
- Suppe des Tages** € 5,50

UNSERE SERVICE-MITARBEITERINNEN
INFORMIEREN SIE GERNE ÜBER
TAGESAKTUELLE EMPFEHLUNGEN

*Couvert mit frischem Gebäck
aus der hauseigenen Bäckerei,
Olivenöl, gesalzene Butter*

€ 3,80/Person

*Alle Speisen inkl. 10% USt.
Alle Getränke inkl. 20% USt.*

HAUPTSPESIEN

- Wiener Schnitzel** € 24,-
vom Bio-Kalb
Erdäpfel-Vogelersalat, Kürbiskernöl
- Gebratenes Lachsforellenfilet
und Jakobsmuschel** € 27,-
Erdäpfel-Misocreme, rote Rübe,
Ackerbohnen
- Paprikahuhn** € 23,-
Butternockerl, Kräuterseitlinge,
Zitronen-Crème Fraîche
- Zweierlei vom Rind** € 34,-
Geschmortes und Filet
Selleriecreme, gebackene
Schwarzwurzeln, Stangensellerie
- Haselnussgnocchi**
Burrata, Kürbiscreme, Radicchio
klein € 18,-
groß € 24,-

DESSERTS & KÄSE

- Guanaja-Nougat Fondant** € 9,50
Nougatkern, Toffee,
Gewürzorange, Milcheis
- Vanille-Baileys Crème brûlée** € 9,-
Granatapfelsorbet
- Käse von Poehl's Käsestand**
Feigensenf, Nüsse, Brot, Butter
3 Stück € 10,50
5 Stück € 16,-

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

WICHTIGE INFO ZU ALLERGENEN

* Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.

* Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelverordnung 1169/2011). Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.

* Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte und Getränke können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess der Küche sowie der Bar verwendet werden.

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

SNACKS

- Hausgemachte Erdäpfelwaffel**
wahlweise
- mit* Blunzn, rote Rübe, € 14,-
Dijon Senf, Kren
- mit* Schafskäse, Oliven, getrocknete € 14,-
Paradeiser, Vogelersalat
- Gefüllter Bio-Bagel von
Gragger & Cie mit Salatgarnitur**
wahlweise
- mit* Pastrami, Cheddar, € 11,50
Paradeiser Pesto, Mixed Pickles
- mit* Räucherlachs, Zitronen-Crème € 11,50
Fraîche, Zwiebelrelish
- mit* Camembert, Salatherzen, € 10,50
Preiselbeeren
- Sacherwürstel** € 8,-
Senf, Kren, Gebäck
- Alt-Wiener Lahnerwürstel** € 8,-
Senf, Kren, Gebäck

WO WIR UNSERE PRODUKTE BEZIEHEN:

Mit Rindfleisch versorgen uns Bernhard und Andrea Ebner, die ganzjährig Bio-Weidehaltung praktizieren. Ansonsten beziehen wir unser Fleisch von Kamptaler Fleischwaren Höllerschmid, unsere Wurstwaren von der Traditionsfleischerei Windisch und unsere Eier vom Dinkelhof im Mostviertel. Fische züchtet in höchster Qualität das malerisch südlich von Wien gelegene Gut Dornau. Von Getreide Gut-scher stammen unsere fruchtreichen Cerealien ohne jegliche Aromastoffe. Unser Marmelade-lieferant ist die Waldviertler Manufaktur Schubert's Köstlichkeiten und zudem sind wir Bienenpate bei der Imkerei Hinteregger in Wieselburg, die uns mit süßem Honig versorgt.

— THE GUEST HOUSE —

BRASSERIE & BAKERY

TIME FOR DELIGHT