

FRÜHSTÜCK

6:30 BIS 18:00 UHR



FRÜHSTÜCKSPAKETE

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

Albertina € 22,00
feine Auswahl an Schinken & Käse,
Kräutertopfen mit Kresse, Bio-Ei im Glas,
Butter, Marmelade

Burggarten € 24,00
Glas Orangen- oder rosa Grapefruitsaft,
dreierlei Aufstriche (Kräutertopfen, Kernöl &
Paradeiser), Obstsalat, Joghurt mit Nüssen,
feine Auswahl an Schnitt-, Weich- & Hartkäse

Guesthouse € 25,00
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 € 23,50
Glas Orangen- oder rosa Grapefruitsaft,
Karotte, Rotkraut, Falafel, Granola mit
Sojajoghurt

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 € 0,80

Brotkorb € 9,00

Portion Butter, Nutella € 1,50

Portion Marmelade, Honig € 2,00

Handsemmel € 2,50

Mohnflesslerl, Salzstangerl, Flüte, € 2,60

Dinkelspitz

Croissant € 3,20

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 HAUSEIGENEN KUCHEN & TORTEN SOWIE BROT UND GEBÄCK AUS DER HAUSEIGENEN BÄCKEREI, IN ZUSAMMENARBEIT MIT DER HOLZOFENBÄCKEREI GRAGGER & CIE, MITNEHMEN UND ZU HAUSE GENIEßEN.

FrISChe Austern

wahlweise

3 Stück mit Austernbrot

€ 16,50

oder

3 Stück mit Paprikavinaigrette und Austernbrot

€ 17,50

Dazu empfehlen wir
Champagner oder Crémant

FRÜHSTÜCK MIT BIO-EIERN

Egg Benedict € 13,80

wachswiches Bio-Ei, knuspriger Toast,
Beinschinken, Paradeiserpesto,
Kräuter-Hollandaise

Egg Florentine € 12,80

wachswiches Bio-Ei, knuspriger Toast,
Pinienkerne, Spinat, Käse-Hollandaise

Diese zwei Speisen servieren wir mit Weizentoast

Aufpreis für Sauerteigbrot € 1,50

Aufpreis für Double Egg € 2,50

Egg Diable € 16,50

weiches Bio-Ei, Avocado, Chorizo,
Chili-Hollandaise

Kernölbrot € 12,00

getoastetes Sauerteigbrot, Bio-Rührei,
Kernöl, Kräutersalat

Getrüffeltes Bio-Rührei € 12,50

Rührei aus 2 Bio-Eiern € 6,00

je Zutat nach Wahl € 0,90

wahlweise Schinken, Käse, Paprika,

Pilze, Blattspinat, getrocknete Paradeiser

Omelette aus 2 Bio-Eiern € 6,00

je Zutat nach Wahl € 0,90

wahlweise Schinken, Käse, Paprika,

Pilze, Blattspinat, getrocknete Paradeiser

Ham oder Bacon and Eggs € 8,50

Spiegelei aus 2 Bio-Eiern € 6,00

Bio-Ei im Glas, pro Stück € 2,50

Gekochtes Bio-Ei € 2,30

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

EINZELGERICHTE

Räucherlachs € 13,50

Zitronen-Crème-fraîche, Zwiebelrelish,
Lachsforellenkaviar

Schinkenteller € 9,50

Bein-, Puten- & Steinfelder Rohschinken,
Mixed Pickles

Käseteller € 9,50

Kräutertopfen, Nüsse

Schinken-Käseteller € 9,50

Nüsse, Mixed Pickles

Portion gebratener Speck € 6,00

oder Beinschinken

Schnittlauch- oder Kressebrot € 4,30

Gemügesticks € 7,80

Radieschen, Kräuterdip, Kresse

Erbsen-Hummus € 8,50

vegan

Süßkartoffelbrot, Kohlrabi-
Radieschensalat, Haselnussöl

Naturjoghurt € 4,50

Fruchtsalat € 5,30

Naturjoghurt

Bircher Müsli € 6,00

Porridge € 6,00

Sauerkirschen

Hausgemachtes Granola € 9,80

Joghurt, Kokoschips, Gojibeeren,
Pistazien, Datteln

Müsli-Fruitbowl € 9,50

Fruchtsalat, Müsli, Dinkelvollkorn-Flakes,
Joghurt, Chiasamen, Honig

Glutenfreies Müsli € 6,00

mit Joghurt, Milch oder Sojamilch

French Toast € 9,80

mit Ricotta, Datteln

mit Pistaziencreme, Erdbeeren

WO WIR UNSERE PRODUKTE BEZIEHEN

Wir beziehen unsere Wurstwaren von der Traditionsfleischerei Windisch, unsere Bio-Eier werden vom Biohof Wagner im Mostviertel geliefert. Von Getreide Gutscheer stammen unsere fruchtreichen Cerealien ohne jegliche Aromastoffe. Unser Marmeladenlieferant ist die Waldviertler Manufaktur Schubert's Köstlichkeiten und zudem sind wir Bienenpate bei der Imkerei Hintergger in Wieselburg, die uns mit süßem Honig versorgt. Unsere frischen Austern werden von Eishken Estate geliefert.

— THE GUEST HOUSE —

BRASSERIE & BAKERY

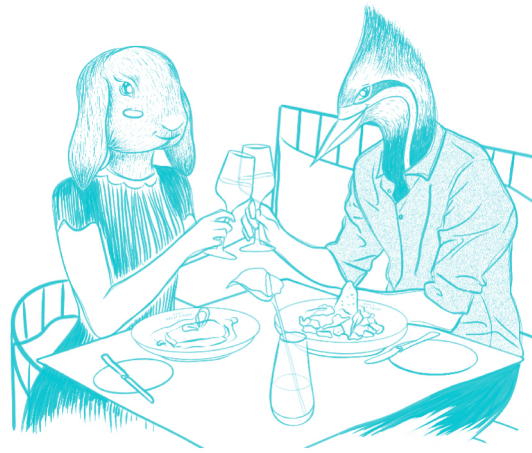
TIME FOR DELIGHT

SPEISEKARTE

11:00 BIS 23:00 UHR

SALATE

- Salade Niçoise** € 21,80
Blattsalat, Thunfischfilet, Oliven, Paradeiser, Fisolen, Sardellen
- Salade César** € 21,00
Romanasalat, gereifter Grana, Croûtons, Maishendlbrust
- Taboulé *vegan*** € 19,80
Bulgur, Avocado, Spitzpaprika, Kapernblüten, Petersilie, Zitronenöl



SNACKS

- Quiche Lorraine** € 16,80
Speck, Lauch, Crème fraîche, Blattsalat
- Jahrgangssardinen** € 15,00
Gebäck
- Mangalitza Käsekrainer** € 16,80
hausgemachtes Sauergemüse, Dijon-Senf
- Sacherwürstel** € 10,50
Senf, Kren, Bio-Handsemmel aus der hauseigenen Bäckerei

VORSPEISEN

- Oktopussalat** € 22,50
Gurke, Grüner Apfel, Erbse
- Guesthouse Garnelencocktail** € 22,50
Avocado, Eisbergsalat, Kaiserschoten
- Guesthouse Beef Tatar**
vom Bio-Rind
gebeizter Dotter, Sherry-Perlzwiebel, Weizentoast
klein € 18,50
groß € 26,00
- Gegrillter Kräuterseitling** € 21,80
luftgetrockneter Pferdeschinken, Rucola, Schwarze Nuss
- Auf Salz gebackene Rote Rübe** € 18,90
Feta, Karfiol, Mohn

HAUPTSPEISEN

- Wiener Schnitzel** € 31,00
vom österreichischen Bio-Kalb
Erdäpfel-Vogerlsalat, Kürbiskernöl
- Gebratenes Steinbuttfilet** € 39,00
BBQ-Caponata, Sellerie, Taggiasca Oliven
- Steak vom Rinderfilet** € 40,00
vom Bio-Rind, 250 g
mit Pfeffersauce oder Café de Paris
Erdäpfel mit Kräuter der Provence € 5,50
gegrilltes Gemüse € 7,00
Pommes Frites € 5,50
- Orecchiette** € 26,00
geschmolzene Kirschparadeiser, Burrata, Basilikum, Pinienkerne
- Moules frites**
aus biologischer Zucht
Sauce Rouille
klein € 18,00
groß € 23,00
- Zerlei vom Duroeschwein** € 29,00
lauwarmer Radieschensalat, Pastinake, Kerbelschaum

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

SUPPEN

- Vogerlsalat-Cremesuppe** € 7,50
Ziegenkäse-Cannolo
- Consommé vom Stör** € 9,00
Störnockerl, Gemüsejulienne, Kerbel

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

WO WIR UNSERE PRODUKTE BEZIEHEN

Wir beziehen unser Rindfleisch von Wiesbauer Gourmet, unser gereifter Käse stammt von der Familien-Käserie Jumi aus dem Emmental. Unser Fisch kommt aus der Süßwasserfischzucht Gut Dornau in Leobersdorf südlich von Wien, unsere Sardinen von R&S Gourmets aus Salzburg.

WICHTIGE INFOS ZU ALLERGENEN

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

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