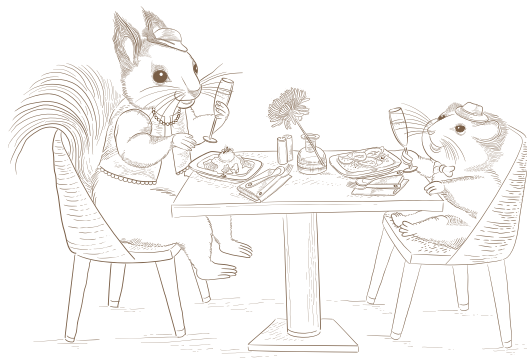


FRÜHSTÜCK

6:30 BIS 18:00 UHR



FrISCHE Austern

3 Stück mit Austernbrot

€ 19,50

3 Stück mit Rotweinschalotten
und Austernbrot

€ 20,50

Dazu empfehlen wir Champagner oder Crémant

Mandarin Imperial Kaviar

10 Gramm

€ 45,00

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
Süßkartoffelpuffer, Selleriecreme,
Petersilpesto

ZU UNSEREN FRÜHSTÜCKSPAKETEN SERVIEREN WIR FRISCHES GEBÄCK AUS UNSERER HAUSEIGENEN BÄCKEREI SOWIE EINE TASSE KAFFEE ODER TEE NACH WAHL

Aufpreis für doppelten Espresso, Café au Lait, großen Braunen & heiße Schokolade € 1,30

Aufpreis für Hafer, Soja- oder laktosefreie Milch € 0,60

Brotkorb € 9,00

Portion Butter, Nutella € 1,50

Portion Marmelade, Honig € 2,00

Handsemmel € 2,50

Mohnflesserl, Salzstangerl, Kornspitz € 2,60

Croissant € 3,20

Weizentost, pro Scheibe € 1,50

glutenfreies Brot € 3,80

WICHTIGE INFOS ZU ALLERGENEN

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

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 SOWIE DER BÄCKEREI MÜLLERGARTNER, MITNEHMEN UND ZU HAUSE GENIEßEN.

FRÜHSTÜCK MIT BIO-EIERN

Egg Benedict € 13,80
weiches Bio-Ei, knuspriger Toast,
Beinschinken, Paradeiserpesto,
Kräuter-Hollandaise

Egg Florentine € 12,80
weiches Bio-Ei, knuspriger Toast, Pinienkerne,
Spinat, Käse-Hollandaise

Egg Royal € 17,50
Räucherlachs, knuspriger Toast,
Wasabicreme, Hollandaise

Diese drei Speisen servieren wir mit Weizentost

Aufpreis für Sauerteigbrot € 1,50

Aufpreis für Double Egg € 2,50

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,
Forellenkaviar

Schinkenteller € 9,50
Bein-, Puten- & Steinfelder
Rohschinken, Mixed Pickles

Käseteller € 9,50
Auswahl an österreichischen
Käsesorten, Kräutertopfen, Nüsse

Schinken-Käseteller € 9,50
Nüsse, Mixed Pickles

Portion gebratener Speck oder Beinschinken € 6,00

Schnittlauch- oder Kressebrot € 4,30

Gemüsesticks € 7,80
Radieschen, Kräuterdip, Kresse

Erbsenhummus € 11,50
Rettich-Kräutersalat, veganer Toast

Naturjoghurt € 4,50

Kokos- oder Sojajoghurt € 5,50

Fruchtsalat € 5,30
mit Naturjoghurt € 6,30
mit Kokos- oder Sojajoghurt

Bircher Müsli € 6,00

Porridge € 9,00
Heidelbeere, Honig

Hausgemachtes Granola € 9,80
Kokoschips, Gojibeeren, Pistazien, Datteln
mit Naturjoghurt € 10,80
mit Kokos- oder Sojajoghurt

Müsli-Fruitbowl € 9,50
Fruchtsalat, Müsli, Dinkelvollkorn-
Flakes, Chiasamen, Honig
mit Naturjoghurt € 9,80
mit Kokos- oder Sojajoghurt € 10,80

Glutenfreies Müsli € 6,00
wahlweise mit Joghurt, Milch
oder Sojamilch, Kokos- oder
Sojajoghurt € 7,00

French Toast € 12,90
mit aufgeschlagener Bio-Butter, Ahornsirup
mit Kiwi, Tonkabohnencreme

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 Gutscher stammen unsere fruchtreichen Cerealien ohne jegliche Aromastoffe. Unser Marmeladenlieferant ist die Waldviertler Manufaktur Schubert's Köstlichkeiten und zudem sind wir Bienenpate bei der Imkerei Hinteregger in Wieselburg, die uns mit süßem Honig versorgt. Unsere frischen Austern werden von Eishken Estate geliefert.

— THE GUEST HOUSE —

BRASSERIE & BAKERY

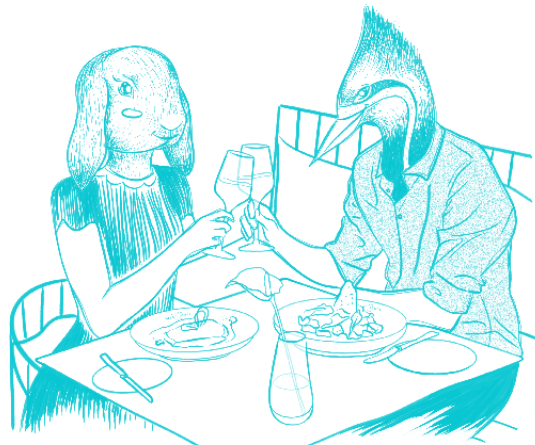
TIME FOR DELIGHT

SPEISEKARTE

11:00 BIS 23:00 UHR

SALATE

- 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