

Waldviertler Karpfen & Klassiker

Unser Feinschmeckermenü

Festtagssuppe

Rindfleischsuppe mit 3erlei Einlagen 5,5



Rosenauer Tafelspitz

Schnittlauchsauce, Apfelkren & geröstete Erdäpfel 21,-
oder

gebratener „Ratatouille-Karpfen“

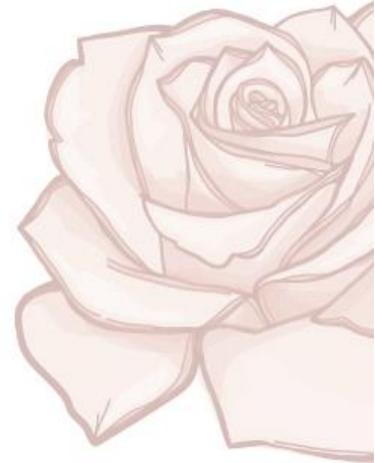
Paradeiser-Gemüseragout & Zitronencreme 21,-



weiße Schokolade x 2

Mousse & „Brownie“ mit Marille & Erdbeersorbet 8,5

3-gängiges Feinschmeckermenü 34,-



Unser Gourmetmenü

Steingarnelen

Avocado, Rucola & Limettenrahm 16,-



Topinamburschaumsuppe

Räucherlachsrouston 7,5



rosa gebratene Flügtenbrust

Heidelbeerrisotto & Pak Choi 27,-



Tonkabohnen Crème brûlée

Maronieis & Zimtschaum 8,5

4-gängiges Gourmetmenü 56,-



Vorspeisen & Suppe

Steingarnelen im Tempurateig gebacken

Sweet Chilisaucе 3 Stück 12,- 5 Stück 18,-

Beefcarpaccio & knuspriges Ei

Trüffelcreme, Rucola & Toastbrot 16,-

Mango-Currysuppe

Garnelenbällchen 7,5



Hauptspeisen Fleischlos, Fischgerichte & Fleischgerichte

Spinat-Frischkäsetascherl

Paradeiserbutter & Parmesan 18,-



Karpfenfilet gebacken

Petersilerdäpfel & bunter Salat 21,-

Karpfenfilet gebraten

Topinambur-Gemüsegröstl & Kapern-Zitronenbutter 21,-

„Steirischer Wurzelkarpfen“

Karpfenfilet im Wurzelsud gegart mit Erdäpfel & Kren 21,-



Filet & geschmortes Schulterscherzl vom Rind

knuspriger Polentastrudel & Gemüse 29,-

Schweinsfilet rosa gebraten

Kürbisgnocchi & Pilze 21,-

Wiener Schnitzel vom Schwein oder Waldviertler Backhenderl

Petersilerdäpfel & bunter Salat 16,-



Dessert & Käse

weiße Schokolade x 2

Mousse & „Brownie“ mit Marille & Erdbeersorbet 8,5

Tonkabohnen Crème brûlée

Maronieis & Zimtschaum 8,5

Waldviertler Mohnnudeln

Zwetschkenröster & Vanilleeis 8,5

Apfelstrudel oder Topfenstrudel 3,5

Waldviertler Graumohntorte mit Schlagobers 3,9

"Internationale Käsevariation"

Trüffelhonig, Butter, Trauben & Gebäck
5 Sorten 15,-



Liebe Gäste!

Besonderen Wert legen wir auf regionale Produkte. Unser Fleisch kommt vom Kamptaler Fleischhauer Höllerschmid, die Fische aus Waldviertler Teichen und der Käse von der Käseglocke Linz. Im Weinkeller befinden sich ausgewählte Weine aus den besten Weinbaugebieten. Wir servieren ein Gedeck zum Preis von 3,9 Euro pro Person.

Alle angegebenen Preise sind in Euro inklusive aller Abgaben.

Über die in unseren Speisen enthaltenen Allergene geben unsere Mitarbeiter gerne Auskunft.

Wir wünschen Ihnen ganz besonders schöne Stunden und viele kulinarische Gaumenfreuden in unserem wunderschönen Schloss Rosenau.

**Sie suchen das ideale Geschenk
für einen ganz besonderen Anlass?**

ein romantisches Rosendinner für Zwei um 98 Euro
oder das 5-gängige Candle-Light-Dinner für Zwei um 88 Euro
Gutscheine sind an der Rezeption erhältlich.

