

Kürbis, Wild & Klassiker

Unser Feinschmeckermenü

Festtagssuppe

Rindfleischsuppe mit 3erlei Einlagen 5,5



Rosenuer Tafelspitz

Schnittlauchsauce, Apfelkren & geröstete Erdäpfel 22,-
oder

Zwettler Stiftskarpfenfilet

Krautfleckerl & Blattsalat 22,-



Crème brûlée *vegetarisch*

Mango & Passionsfrucht 9,5

3-gängiges Feinschmeckermenü 34,-

Unser Gourmetmenü

knuspriger Picandoux (Ziegenfrischkäse) *vegetarisch*

Kürbisrosinenchutney & Nussbrot 16,-



Steingarnelensuppe

Gemüse & Risoni 7,5



geschmorte Hirschkeule in Rotweinsauce

Speckbohnen & Pommes Williams 32,-



Schokoladeküchlein *vegetarisch*

Waldbeeroberseis 9,5

4-gängiges Gourmetmenü 60,-



Vorspeisen & Suppe

Steingarnelen im Tempurateig gebacken

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

Beef Tartare

Senf & Toastbrot 18,-

Kalbsbeuscherl

Serviettenknöderl 16,-

Kürbismelange *vegetarisch*

Kürbisstangerl 7,5

Hauptspeisen Fleischlos, Fischgerichte & Fleischgerichte

Steingarnelen

Kürbisrisotto 27,-



Zander

Szegediner Kraut & Erdäpfel 22,-



Filetsteak 200g

getrübelter Wirsing & Erdäpfelgratin 34,-

Coq au vin

Champions & Erdäpfel 27,-

Wiener Schnitzel vom Schwein oder **Waldviertler Backhenderl**

Petersilerdäpfel & bunter Salat 16,-



Ratatouille *vegetarisch / vegan möglich*

Süßerdäpfel & Mozzarella 16,5

Karotte Quinoa Limette 18,- *vegan*

Waldpilzravioli *vegetarisch*

Käseschaum 17,5



Dessert & Käse

Crème Brûlée *vegetarisch*
Mango & Passionsfrucht 9,5

Schokoladenküchlein *vegetarisch*
Waldbeeroberseis 9,5

Waldviertler Mohn- oder Nussnudeln *vegetarisch*
Zwetschkenröster & Vanilleeis 8,5

Apfelstrudel oder Topfenstrudel 3,5 *vegetarisch*

Waldviertler Graumohntorte mit Schlagobers 3,9 *vegetarisch*

"Internationale Käsevariation" *vegetarisch*
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 Stift Zwettl 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 108 Euro
oder das 5-gängige Candle-Light-Dinner für Zwei um 98 Euro
Gutscheine sind an der Rezeption erhältlich.

