

das Beste aus dem Wald & Klassiker

Unser Feinschmeckermenü

Festtagssuppe

Rindfleischsuppe mit 3erlei Einlagen 5,5



Rosenuer Tafelspitz

Schnittlauchsauce, Apfelkren & geröstete Erdäpfel 22,-
oder

Zwettler Stiftskarpfenfilet

Liebstöcklkrautfleckerl & Blattsalat 22,-



Oma's Marillen-Marzipanknödel *vegetarisch*

Nussbrösel 9,5

3-gängiges Feinschmeckermenü 34,-

Unser Gourmetmenü

knuspriger Picandoux (Ziegenfrischkäse) *vegetarisch*

bunter Salat & Honig 16,-



Steingarnelensuppe

Gemüse & Risoni 7,5



Kalbsfilet in Heuasche

Eierschwammerl & Herzoginerdäpfel 32,-



Schokoladeküchlein *vegetarisch*

Waldbeereis 9,5

4-gängiges Gourmetmenü 60,-



Vorspeisen & Suppe

Steingarnelen im Tempurateig gebacken *vegetarisch*

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

Beef Tartare

Senf & Toastbrot 18,-

Kalbsbeuscherl

Serviettenknöderl 16,-

Eierschwammerlcremesuppe *vegetarisch*

eingelegte Eierschwammerl 8,5

Hauptspeisen Fleischlos, Fischgerichte & Fleischgerichte

Steingarnelen

Couscous & Paprika 27,-



Wolfsbarsch

Paradeiser & Büffelmozzarella 26,-



Filetsteak 200g

Rosmarinerdäpfel & junges Gemüse 34,-

Saltimbocca vom Maishuhn

Polenta & Mais 29,-

Wiener Schnitzel vom Schwein oder **Waldviertler Backhenderl**

Petersilerdäpfel & bunter Salat 16,-



Ratatouille *vegetarisch / vegan möglich*

Süßerdäpfel & Mozzarella 16,5

Karotte Quinoa Limette 18,- *vegan*

Eierschwammerlgulasch *vegetarisch*

Serviettenknödel 17,5



**Grillabend auf der
Schloss Terrasse
jeden Donnerstag
im Juli & August**

Dessert & Käse

Oma's Marillen- Marzipanknödel *vegetarisch*
Nussbrösel 9,5

Schokoladenküchlein *vegetarisch*
Waldbeerenoberseis 9,5

Waldviertler Mohn- oder Nussnudeln *vegetarisch*
Zwetschkenröster *oder* Marillenröster & 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.

