

Klassiker & Spezialitäten aus aller Welt

Unser Feinschmeckermenü

Festtagssuppe

Rindfleischsuppe mit 3erlei Einlagen 5,5



Rosenuer Tafelspitz

Schnittlauchsauce, Apfelkren & Erdäpfelrösti 22,-
oder

Zwettler Stiftskarpfenfilet

Erdäpfelroulade & Zitronensauce 22,-



Mohn-Grießflammerie

Williams Birne 9,5

3-gängiges Feinschmeckermenü 34,-



Unser Gourmetmenü

Picandoux (Ziegenfrischkäse) *vegetarisch*

Rübenauslese & Nussbrot 16,-



Bouillabaisse

französische Fischsuppe 7,5



Rindsroulade

Topinambur & Wurzelgemüse 32,-



Schokoladeküchlein *vegetarisch*

Mangosorbet 9,5

4-gängiges Gourmetmenü 60,-



Vorspeisen & Suppe

Steingarnelen im Tempurateig gebacken

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

Beef Tartare

Senf & Toastbrot 18,-

Kalbsbeuscherl

Serviettenknöderl 16,-

schwarze Knoblauchmelange *vegetarisch*

Sesamstangerl 7,5

Hauptspeisen Fleischlos, Fischgerichte & Fleischgerichte

Steingarnelen

Pastinake & Kimchi 27,-



Saibling gebraten

Rollgerste & Rucola 22,-



Zwiebelrostbraten 2.0

Flanksteak, Zwiebel & Polenta 34,-

Entenbrust Teriyaki

Duftreis & Sprossengemüse 27,-

Wiener Schnitzel vom Schwein oder Waldviertler Backhenderl

Petersilerdäpfel & bunter Salat 17,-/18,-



Ratatouille *vegetarisch / vegan möglich*

Süßerdäpfel & Mozzarella 16,5

Popcornfalafel auf buntem Salat 17,5 *vegan*

Hausgemachte Linguini *vegetarisch*

Trüffelschaum 17,5



Dessert & Käse

Mohn-Grießflammerie

Williams Birne 9,5

Schokoladenküchlein *vegetarisch*

Mangosorbet 9,5

Waldviertler Mohn- *oder* Nussnudeln *vegetarisch*

Zwetschkenröster & Vanilleeis 8,5

Apfelstrudel oder Topfenstrudel 4,- *vegetarisch*

Waldviertler Graumohntorte mit Schlagobers 4,2 *vegetarisch*

"Internationale Käsevariation" *vegetarisch*

Trüffelhonig, Butter, Trauben & Gebäck

5 Sorten 16,-

Liebe Gäste!

Besonderen Wert legen wir auf regionale Produkte. Unser Fleisch kommt vom Kamptaler Fleischhauer Höllerschmid, die Fische aus Stift Zwettl, der Käse von der Käseglocke Linz und der Waldviertler Graumohn von Familie Pehn. 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.

