

# Spargel, Bärlauch & Klassiker

## Unser Feinschmeckermenü

**Festtagssuppe** kräftige Rindssuppe  
mit Frittaten, Grießnockerl & Leberknöderl 5,5



**Rosenuer Tafelspitz**  
Schnittlauchsauce, Apfelkren & Erdäpfelrösti 22,-  
oder

**Zwettler Stiftskarpfenfilet**  
Erdäpfelroulade & Zitronensauce 22,-



**Sauerrahm & Minze**  
trifft Erdbeer-Pfeffer 9,5

**3-gängiges Feinschmeckermenü 34,-**

## Unser Gourmetmenü

**Picandoux (Ziegenfrischkäse) *vegetarisch***  
Radieschen & Wurzelbrot 16,-



**Bouillabaisse**  
französische Fischsuppe 7,5



**Rindsroulade**  
Topinambur & Spargel 32,-



**Schokoladeküchlein *vegetarisch***  
Rhabarbersorbet 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,-

**Spargel Jasmin Suppe** *vegetarisch*

Spargelravioli 7,-

## Hauptspeisen

Fisch- & Fleischgerichte sowie Vegetarisches & Veganes

### **gebratene Steingarnelen**

Dinkelreis & Karfiol 27,-

### **Saibling gebraten**

Bärlauchrisotto & Asmonte 23,-



### **Zwiebelrostbraten 2.0**

Flanksteak, Zwiebel & Polenta 34,-

### **Lamm Ossobuco**

Oliven & Käferbohnen 28,-

### **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*

**Bärlauch-Kaspressknödel** *vegetarisch*

Bärlauch-Dip & Salat 16,5

**Spargel Bernaise** *vegetarisch*

Butterkartoffeln 19,-

auf Wunsch: prosciutto crudo + 2,5



## Dessert & Käse

**Sauerrahm & Minze** *vegetarisch*  
trifft Erdbeer & Pfeffer 9,5

**Schokoladenküchlein** *vegetarisch*  
Rhabarbersorbet 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.

