

# Sommerlich Leichtes & Klassiker

## Unser Feinschmeckermenü

**Festtagssuppe** kräftige Rindssuppe  
mit 3 Einlagen: Frittaten, Grießnockerl & Leberknöderl 5,5



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

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



**Sauerrahm & Minze**  
trifft Kirsche 9,5

**3-gängiges Feinschmeckermenü 34,-**

## Unser Gourmetmenü

**Picandoux (Ziegenfrischkäse)**  
Paradeiser & Blinis 16,-



**Bouillabaisse**  
französische Fischsuppe 7,5



**Zwiebelrostbraten 2.0**  
Weißbrot & Pilze 32,-



**Schokoladeküchlein** *vegetarisch*  
Ananassorbet 9,5

**4-gängiges Gourmetmenü 63,-**



## Vorspeisen & Suppe

### **Steingarnelen im Tempurateig gebacken**

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

### **Beef Carpaccio**

Rauke & Pinienkerne 18,-

### **Kalbsbeuscherl**

Serviettenknöderl 16,-

**kalte Gurken-Minzsuppe** mit Tapioka 7,-

## Hauptspeisen

Fisch- & Fleischgerichte sowie Vegetarisches & Veganes

### **gebratene Steingarnelen**

Paprika & Buchweizen 27,-

### **Wolfsbarsch**

Büffelmozzarella & Paradeiser 27,-



### **Surf & Turf (Rinderfilet 200g)**

Rosmarinerdäpfel & Mandelbrokkoli 34,-

### **Maishendl Suprême**

mit dem Besten vom Mais 22,-

### **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*

**Linguini** mit Feta-Spinat 16,50



## Dessert & Käse

**Sauerrahm & Minze** *vegetarisch*  
trifft Kirsche 9,5

**Schokoladenküchlein** *vegetarisch*  
Ananassorbet 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.

