

Kulinarische Weltreise

Unser Feinschmeckermenü

Consommé kräftige Rindsuppe
mit 3 Einlagen: Frittaten, Grießnockerl & Leberknöderl 7,5



französischer Zwiebelrostbraten

Erdäpfel | Karotte 26,-

oder

gebackener Waldland Karpfen in Mohnpanier

Petersilerdäpfel, Zitronendip & Blattsalat 24,-



Maroni | Quitte | Schokolade

vegan / glutenfrei 9,5

3-gängiges Feinschmeckermenü 41,-



Unser Gourmetmenü

geräucherter Ziegenkäse

Nashi-Birne | roter Chicoree | Walnuss 18,-



Zwiebelsuppe à la Paul Bocuse

gratiniert vegan / glutenfrei 7,5



Ente rosa gebraten

zerlei Rotkraut | Mandelbällchen | Orange 28,-



Schokoladeküchlein *vegetarisch*

Sorbet der Saison 9,5

4-gängiges Gourmetmenü 61,-



Vorspeisen & Suppe

Steingarnelen im Tempurateig gebacken

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

Carpaccio vom Rind

Ruccola | Parmesan 18,-

Kalbsbeuscherl Serviettenknöderl 16,-

Zwiebelsuppe à la Paul Bocuse

gratiniert *vegan* / *glutenfrei* 7,5

Kürbiscremesuppe *vegetarisch*

Rosinen-Gervais-Tascherl 7,5



Hauptspeisen

Fisch- & Fleischgerichte sowie Vegetarisches & Veganes

Steingarnelen gebraten

Polenta-Feta-Bällchen | Kürbis | Brombeere 28,-

Forelle Müllerin

Dillfisolen | 1000Lagen-Erdäpfel mit Petersilie 26,-



Rosenuer Beefburger 180g

Cheddar, Essiggurkerl, Whiskey-Zwiebel, potatoe wedges & Cocktailsauce 28,-

Wiener Schnitzel vom Schwein oder **Waldviertler Backhenderl**

Petersilerdäpfel | bunter Salat 17,-/19,-



Ratatouille *vegetarisch* / *vegan möglich*

Süßerdäpfel | Mozzarella 16,5

Popcornfalafel auf buntem Salat 17,5 *vegan*

Linguini Trüffelsauce 18,-



Werden auch Sie
zum Schloss Rosenau Fan &
helfen Sie uns dadurch
dieses schöne Kulturgut zu erhalten
[@schlosshotelrosenau](#)
[@schlosshotelrosenau](#)

Dessert & Käse

Maroni | Quitte | Schokolade

vegan / glutenfrei 9,5

Schokoladenküchlein vegetarisch

Sorbet der Saison 9,5

hausgemachte Sorbet Variation mit frischen Beeren 12,9 **vegan**

Waldviertler Mohn- oder Nussnudeln vegetarisch

Zwetschkenröster | Vanilleeis 9,5

Apfelstrudel oder Topfenstrudel mit Schlagobers 4,9 **vegetarisch**

Waldviertler Graumohntorte mit Schlagobers 4,9 **vegetarisch**

"Österreichische Käsevariation" vegetarisch

Trüffelhonig | Butter | Trauben | Gebäck | 5 Sorten 16,-

Liebe Gäste!

Besonderen Wert legen wir auf regionale Produkte. Unser Fleisch kommt aus der Fleischhauerei Fröschl aus Rappottenstein sowie von der Firma Kastner Zwettl, der Käse von den Käsemachern und der Firma Transgourmet und der Waldviertler Graumohn von Familie Pehn in Armschlag.

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 150 Euro
oder das 5-gängige Candle-Light-Dinner für Zwei um 130 Euro

Gutscheine sind an der Rezeption erhältlich.

