

Herzlich Willkommen im Schlossrestaurant Rosenau!

Mit großer Freude heißen wir Sie in unseren Schlossgewölben willkommen.

Es ist uns eine Ehre, Sie heute bei uns verwöhnen zu dürfen.
Genießen Sie in stilvollem Ambiente unsere kulinarischen Köstlichkeiten,
herzliche Gastfreundschaft und besondere Momente.

Ein respektvolles Miteinander sowie echte Wertschätzung
sind in der heutigen Gastronomie & Hotellerie von großer Bedeutung,
um das Image der Branche in unserer Gesellschaft wieder zu heben.

In der Welt der Gastlichkeit sind Achtung und Wertschätzung die feinen Fäden,
die Menschen verbinden - Mitarbeiter wie Gäste.

Schön, dass Sie hier sind - möge Ihr Aufenthalt bei uns ein Fest
für Ihre Sinne und eine Wohltat für Ihre Seele sein!

Kulinarische Weltreise

Unser Feinschmeckermenü

klare Rinderkraftsuppe

Frittaten, Grießnockerl & Leberknöderl 7,5



geschmorte Rindsroulade

klassisch & mit Steinpilzen gefüllt | Kroketten | Kohlsprossen 27,-



Schokomousse

Salzkaramell | Biskuit 10,-

Feinschmeckermenü in 3 Gängen 43,-

Unser Gourmetmenü

Tatar vom Rind

Senfeis | Pfeffer - Nussbutter | Knoblauchbrot 19,-



Knoblauch - Zitronengras Suppe

Schlagobers | Croutons 7,5



Surf and Turf

Rinderfilet & Steingarnelen

getrüffelt Kartoffel - Rosmarinratin | confierte Karotte 44,-



Spekulatius Panna Cotta

Bratapfel | Schokoladenerde | Zwetschkensorbet 9,5

Gourmetmenü in 4 Gängen 77,-



Vorspeisen & Suppe

pikant - winterliches Millefeuille

Rehfarce | Brombeeren | frittierte Petersilie 16,-



zerlei Carpaccio vom Rind & der roten Rübe

geräucherte Ziegenfrischkäsecreme | Croutons | Olivenöl | Parmesan 19,-



Kalbsbeuscherl Nussbutter - Serviettenknödel 16,-



Knoblauchcremesuppe

Schlagobers | Croutons 7,5



Cremesuppe vom Hokkaido Kürbis *vegetarisch* / *vegan möglich*

Rosinen - Gervais - Tascherl 7,5



Gansl – Einmachsuppe

Bröselknödel 7,5

Hauptspeisen

Fisch- & Fleischgerichte sowie Vegetarisches & Veganes

Steingarnelen gebraten

Kürbiscreme | Kürbisgnocchi | Salbeiespuma 28,-



gebratene Schnitte vom Lachs

Erbsen - Minzpürree | Erbse | Kartoffel 27,-



Rosenauer Beefburger 180g

smashed Faschiertes | Cheddar | Essiggurkerl | gepickelte rote Zwiebel |
potatoe wedges | Nussbuttermayonnaise 28,-



Sous - Vide gegarte Ganslkeule oder Ganslbrust

zerlei Knödel vom Grieß & der Kartoffel | Orangenrotkraut 34,-



Wiener Schnitzel vom Schweinskaree oder Waldviertler Backhenderl mit Erdäpfelsalat 17,-/19,-



healthy Schloss Bowl

Kürbis | Granatapfel | rote Rübe | Karotte | Kohlsprossen
wahlweise mit Hühnerfilet Suprême 16,- / 21,- *vegan*



Ratatouille *vegetarisch* / *vegan möglich*

Pastinake | Süßerdäpfel | Mozzarella 17,-



Linguini *vegetarisch*

in getrüffelter Maronisaucе | glacierte Maroni | Parmesan 19,-



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

Dessert & Käse

Bratapfeltiramisu

Rumreduktion | Orangen 10,-



Interpretation einer Mohnzelte

karamellisierte Zimtkartoffel | Honig - Mohn - Ei Creme | Rahm - Zimtobern 9,5



Schokoküchlein

Schokokies | Schokoerde | Zwetschkensorbet 10,-



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 & Kröswang aus Zwettl und der Käse von den Käsemachern und der Firma Transgourmet.

Im Weinkeller befinden sich ausgewählte Weine aus den besten Weinbaugebieten.

Wir servieren auf Wunsch ein Gedeck (Aufstriche & Jourgebäck) 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.

Geschenkstipp

Prosecco & Sekt

Glas Prosecco Frizzante Rosé	0,10 l	4,9
Glas Prosecco Moscato Frizzante lieblich süß	0,10 l	5,5
Glas Prosecco Extra dry la Cuvée, Weingut Collalto	0,10 l	5,5
Glas Rieslingsekt Haus Österreich	0,10 l	5,9
Glas Rieslingsekt Orange oder Holunder	0,10 l	5,9
Crémant Weingut Scherb, Elsass, Tradition Brut	0,10 l	6,9
Crémant Weingut Gruss, Elsass, Grande Cuvée Brut	0,10 l	6,9