

Kulinarische Weltreise

Unser Feinschmeckermenü

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



Rosenauer Zwiebelrostbraten

Erdäpfel & Waldpilze 24,-
oder

Zwettler Stiftskarpfenfilet

Taronja & Kraut 24,-



Kalamansi Magnum *vegetarisch*
Kumquat, Pumpernickel & Rumeis 9,5

3-gängiges Feinschmeckermenü 41,-



Unser Gourmetmenü

kirschgebeizte Goldforelle
geräucherte Wassermelone 18,-



Tom Kha Gai
mit Garnelen 7,5



Maishenderl gebraten
Kohlrabi & knuspriger Topfenring 26,-



Schokoladeküchlein *vegetarisch*
Sorbet der Saison 9,5

4-gängiges Gourmetmenü 59,-



Vorspeisen & Suppe

Steingarnelen im Tempurateig gebacken

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

Carpaccio vom Rind

Ruccola & Parmesan 18,-

Kalbsbeuscherl Serviettenknöderl 16,-

Gurkenkaltshale *vegan / glutenfrei* 7,5

Gin & Wacholder

Hauptspeisen

Fisch- & Fleischgerichte sowie Vegetarisches & Veganes

gebratene Steingarnelen

Tomatenrisotto & bunte Tomaten 28,-

Zander confiert

Erdäpfelbaumkuchen, Paprika & Flusskrebs-vin-blanc 27,-



Rosenuer Beefburger 200g

Cheddar Käse, süße Zwiebel, Gewürzgurkerl, Wurzelspeck, Cocktailsauce & hausgemachte Wedges 26,-

Rosenuer Tafelspitz

Erdäpfelrösti, Apfelkren & Schnittlauchsauce 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*

Eierschwammerlgulasch *vegan*

Serviettenknödel 19,5



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

Dessert & Käse

Kalamansi Magnum *vegetarisch*
Kumquat, Pumpernickel & Rumeis 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 4,5 *vegetarisch*

Waldviertler Graumohntorte mit Schlagobers 4,5 *vegetarisch*

"Internationale 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, der Käse von den Käsemachern sowie 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.

