

# Kulinarische Weltreise

## Unser Feinschmeckermenü

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



**französischer Zwiebelrostbraten**

Erdäpfel | Kohlsprossen 26,-

oder

**gebackener Waldland Karpfen in Mohnpanier**

Petersilerdäpfel, Zitronentip & 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



**Hirschrücken**

rosa Pfeffer | Rotkraut geschmort | Pommes Williams 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**

Dillfisolten | 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*

**Gnocchi** rote Rübe | Krenschaum 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.

