

Kulinarische Weltreise

Unser Feinschmeckermenü

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



Rosenuer Tafelspitz
Schnittlauchsauce, Apfelkren & Erdäpfelrösti 24,-
oder

Zwettler Stiftskarpfenfilet
Taronja & Kraut 24,-



Birne Helene *vegan / glutenfrei*
Vanilleeis & Schokoespuma 9,5

3-gängiges Feinschmeckermenü 39,-

Unser Gourmetmenü

Käsemachers Ziegenfrischkäse
Quitte & Mohn 18,-



Tom Kha Gai
mit Garnelen 7,5



Wildschweintrüffelrücken
Trüffelwirsing & Wacholder-Polenta 29,-



Schokoladeküchlein *vegetarisch*
Sorbet der Saison 9,5

4-gängiges Gourmetmenü 62,-



Vorspeisen & Suppe

Steingarnelen im Tempurateig gebacken

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

gebackenes Blunzngröstl

Apfel & Kren 18,-

Kalbsbeuscherl Serviettenknöderl 16,-

Kürbiscremesuppe

Aronia **vegan** / **glutenfrei** 7,5

Hauptspeisen

Fisch- & Fleischgerichte sowie Vegetarisches & Veganes

gebratene Steingarnele

Wokgemüse & Duftreis 28,-

Saibling gebraten

hausgemachte Kürbisgnocchi & Kernöl Vin Blanc 27,-



Rosenuer Beefburger 200g

Cheddar Käse, süße Zwiebel, Gewürzgurkerl, Wurzelspeck,
Cocktailsauce & hausgemachte Wedges 24,-

Coq au Vin

Rosmarinerdäpfel & Champignons 28,-

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**

Käsespätzle 17,5 **vegetarisch**



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

Dessert & Käse

Birne Helene *vegan / glutenfrei*

Vanilleeis & Schokoespuma 9,5

Schokoladenküchlein *vegetarisch*

Sorbet der Saison 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 128 Euro
oder das 5-gängige Candle-Light-Dinner für Zwei um 118 Euro
Gutscheine sind an der Rezeption erhältlich.

