

Herbstliche Weltreise & regionale Klassiker

Unser Feinschmeckermenü

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



Rosenauer Tafelspitz

Schnittlauchsauce, Apfelkren & Erdäpfelrösti 24,-
oder

Zwettler Stiftskarpfenfilet

Taronja & Kraut 24,-



Walnuss Brownie

trifft Birne 9,5

3-gängiges Feinschmeckermenü 39,-

Unser Gourmetmenü

Picandoux (Ziegenfrischkäse)

Traube, Walnuss & Blinis 16,-



Bouillabaisse

französische Fischsuppe 7,5



2erlei vom Schwein (Bauch & Filet)

Stöcklkraut & Erdäpfelknödel 26,-



Schokoladeküchlein *vegetarisch*

Pflaumensorbet 9,5

4-gängiges Gourmetmenü 57,-



Vorspeisen & Suppe

Steingarnelen im Tempurateig gebacken

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

Roastbeef

Toastbrot & Senf 18,-

Kalbsbeuscherl

Serviettenknöderl 16,-

Sellerie-Most-Schaumsuppe *vegan* 7,5

Hauptspeisen

Fisch- & Fleischgerichte sowie Vegetarisches & Veganes

gebratene Steingarnelen

Süßweinrisotto & Kürbis 28,-

Neusiedler Zander gebraten

Erdäpfel-Gurke 27,-



Lammkrone

Pommes Duchesse & Kohlsprossen 34,-

französische Fasanenbrust

Calvados, Champignon & Topinambur 29,-

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*

Spaghetti Kürbis *vegetarisch*

Feta & Tomate - indonesische Art 17,5



Dessert & Käse

Walnuss Brownie

trifft Birne 9,5

Schokoladenküchlein *vegetarisch*

Pflaumensorbet 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 ebenso auf regionale Produkte. Unser Fleisch kommt vom Kamptaler Fleischhauer Höllerschmid, der Karpfen 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 108 Euro

oder das 5-gängige Candle-Light-Dinner für Zwei um 98 Euro

Gutscheine sind an der Rezeption erhältlich.

NEU - Day Spa Angebote!

