

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 Gourmetmenü

Beef Tatar

Senfeis | Knoblauchbrot 19,-



klare Rinderkraftsuppe

Frittaten, Grießnockerl & Leberknöderl 7,5



geschmorte Rindsroulade

klassisch | Kroketten | Kohlsprossen 27,-



Schokomousse

Salzkaramell | Biskuit 10,-

Gourmetmenü in 3 Gängen (mit Suppe) 43,-

Gourmetmenü in 4 Gängen 62,-



Vorspeisen & Suppe

Beef Tatar

Senfeis | Knoblauchbrot 19,-



Carpaccio von der roten Rübe

geräucherte Ziegenfrischkäsecreme | Croutons | Olivenöl 17,-



Knoblauch-Zitronengrascresmesuppe

Schlagobers | Croutons 7,5



Cremesuppe vom Hokkaido Kürbis *vegetarisch / vegan möglich*

Rosinen-Gervais-Tascherl 7,5



Hauptspeisen

Fisch- & Fleischgerichte sowie Vegetarisches & Veganes

Steingarnelen gebraten

Kürbiscreme | Kürbisgnocchi | Salbeiespuma 28,-



gebratene Schnitte vom Lachs

Erbsen - Minzpürree | Erbse | Kartoffel 27,-



Rosenuer Beefburger 180g

Cheddar | Essiggurkerl | potatoe wedges Cocktailsauce 28,-



Wiener Schnitzel vom Schwein oder

Waldviertler Backhenderl mit Erdäpfelsalat 17,-/19,-



Ratatouille *vegetarisch / vegan möglich*

Pastinake | Süßerdäpfel | Mozzarella 17,-



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

Dessert & Käse

Panna Cotta

mit Früchten 8,5



Waldviertler Mohnnudeln *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 Transgourmet aus Krems und der Käse von den Käsemachern in Heidenreichstein.

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.

Geschenktipp