

# Kulinarische Weltreise

## 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



**zerlei 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 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 108 Euro  
oder das 5-gängige Candle-Light-Dinner für Zwei um 98 Euro  
**Gutscheine** sind an der Rezeption erhältlich.

