# **Kulinarische Weltreise**

### Unser Feinschmeckermenü

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

## **Rosenauer Tafelspitz**

Schnittlauchsauce, Apfelkren & Erdäpfelrösti 24,oder

# **Zwettler Stiftskarpfenfilet**

Taronja & Kraut 24,-

Matcha-Maisflammerie vegan / glutenfrei trifft Mango 9,5

3-gängiges Feinschmeckermenü 39,-

### **Unser Gourmetmenü**

Käsemachers Ziegenfrischkäse

Rübe & Quinoa 18,-

#### Bouillabaisse

französische Fischsuppe 7,5

geschmortes Schweinsbackerl

Brotsoufflé & Kerbelknolle 26,-

Schokoladeküchlein vegetarisch Blutorangensorbet 9,5

4-gängiges Gourmetmenü 59,-





# Vorspeisen & Suppe

### Steingarnelen im Tempurateig gebacken

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

### saure Rindszunge

Kernöl & Käferbohnen 18,-

Kalbsbeuscherl Serviettenknöderl 16,-

### Karottenmelange

Sesam-Grissini vegan / glutenfrei 7,5

# **Hauptspeisen**

Fisch- & Fleischgerichte sowie Vegetarisches & Veganes

Paella spanisches Reisgericht mit Meeresfrüchten 28,-

#### **Red Snapper**

Sellerie-Lauch & Zartweizen 27,-



#### Rosenauer Beefburger 200g

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

#### Perlhuhn

Paprika & Erdäpfelvielfalt 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

Käsespätzle 17,5 vegetarisch



Werden auch Sie zum Schloss Rosenau Fan & helfen Sie uns dadurch dieses schöne Kulturgut zu erhalten

@schlosshotel.rosenau @schlosshotelrosenau



#### Dessert & Käse

Matcha-Maisflammerie vegan / glutenfrei trifft Mango 9,5

Schokoladenküchlein vegetarisch Blutorangensorbet 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.

