

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

Rindscarpaccio

Rucola | Parmesan | Croutons 19,-



klare Rinderkraftsuppe

Frittaten, Grießnockerl & Leberknöderl 7,5



Rehragout

Serviettenknödel | Preiselbeerbirne 27,-



weißes Schokoladenmousse

Heidelbeeren 9,5

Gourmetmenü in 3 Gängen (mit Suppe) 43,-

Gourmetmenü in 4 Gängen 61,-



Gesunde Ernährung nach Anthony William

Apfel - Kürbisschaumsuppe

Apfel-Chip 7,5



Apfel - rote Rüben Salat

Walnüsse | Rucola 17,-



Kichererbsen Pfanne

Tomaten | Spinat | Olivenöl 17,-



Linsencurry

Kokosmilch | Karotten | Kurkuma 17,-

Klassiker

Fisch- & Fleischgerichte sowie Vegetarisches & Veganes

Rindscarpaccio

Rucola | Parmesan | Croutons 19,-



gebratenes Zanderfilet

Zitronen-Linguini 27,-



Rosenauer Pulled Pork Burger

Coleslaw-Salat | potatoe wedges 28,-



Rehragout

Serviettenknödel | Preiselbeerbirne 27,-



**Wiener Schnitzel vom Schwein oder
Waldviertler Backhenderl mit Erdäpfelsalat 17,-/19,-**



Käsespätzle Blattsalat 17,-

vegetarisch / vegan möglich



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

Dessert & Käse

weißes Schokomousse Heidelbeeren 9,5

warmes Schokoküchlein Schokosauce | Obersschlag 9,5



Waldviertler Mohnnudeln *vegetarisch*
Zwetschkenröster | Vanilleeis 9,5

Apfelstrudel *oder* **Topfenstrudel** mit Schlagobers 4,9 *vegetarisch*

Waldviertler Graumohntorte mit Schlagobers 4,9 *vegetarisch*

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.

Geschenkstipp