

# FRÜHSTÜCK

06.30 BIS 23.00 UHR

## FRÜHSTÜCKSPAKETE

**Frühstück Simpel** € 9,-  
Marmelade, Butter, Croissant, Handsemmel

**Albertina Frühstück** € 18,-  
Feine Auswahl an Schinken und Käse, Kräutertopfen mit Kresse, Ei im Glas, Butter, Marmelade

**Burggarten Frühstück** € 19,-  
Glas Orangen- oder Rosa Grapefruit-saft, dreierlei Aufstriche (Kräutertopfen, Kernöl und Tomaten), kleiner Obstsalat, Joghurt mit Nüssen, feine Auswahl an Schnitt-, Weich- und Hartkäse

**Guesthouse Frühstück** € 21,-  
Glas Orangen- oder Rosa Grapefruit-saft, kleines Rührei mit gebratenen Pilzen, Spinat und getrockneten Tomaten, Räucherlachs mit Zitronen-Crème Fraîche, Bein- und Rohschinken, feine Auswahl an Schnitt-, Weich- und Hartkäse

**Donau Frühstück** € 26,-  
Dreierlei geräucherte Fische (Lachs, Karpfen, Forelle), Zitronen-Crème Fraîche, Wakame, Passe Pierre, kleines Rührei mit Forellenkaviar (statt Kaffee oder Tee servieren wir ein Glas Winzersekt)

ZU UNSEREN FRÜHSTÜCKSPAKETEN SERVIEREN WIR FRISCHES GEBÄCK AUS UNSERER BÄCKEREI SOWIE EINE TASSE KAFFEE ODER TEE NACH WAHL

*Aufpreis für doppelten Espresso, Café au Lait, großen Braunen und heiße Schokolade* € 1,-

*Brotkorb* € 7,-

*Portion Butter, Nutella* € 1,10

*Portion Marmelade, Honig* € 1,50

*Handsemmel* € 1,60

*Mohnflesserl, Salzstangerl, Flûte, Roggen-Dinkel Laibchen* € 1,90

*Croissant* € 2,20

*Glutenfreies Brot* € 3,50



### FrISCHE AUSTERN (Samstag / Sonntag)

*wahlweise mit*

3 Stück mit Austernbrot

€ 11,-

*oder*

3 Stück mit Gurkengelee und Austernbrot

€ 12,-

Dazu empfehlen wir  
Champagner oder Crémant

## FRÜHSTÜCK MIT BIO-EIERN

**Egg Benedict** € 10,50  
Wachswieches Ei, knuspriger Toast, Schinken, Tomatenpesto, Kräuter-Hollandaise

**Egg Florentine** € 10,-  
Wachswieches Ei, knuspriger Toast, Pinienkerne, Spinat, Käse-Hollandaise

**Egg Royal** € 14,-  
Wachswieches Ei, knuspriger Toast, Räucherlachs, Wasabicreme, Sauce Hollandaise

**Egg Salsa** € 10,-  
Wachswieches Ei, knuspriger Toast, Avocado, Salsa Roja, Sauce Hollandaise

*Diese vier Speisen sind mit Weizentost.*

*Aufpreis für Schwarzbrot* € 0,50

*Aufpreis für Double Egg* € 2,10

**Spiegelei** aus 2 Eiern € 5,-

**Rührei** aus 2 Eiern € 5,50  
je Zutat nach Wahl € 0,60

*wahlweise* Schinken, Käse, Paprika, Pilze, Blattspinat, getrocknete Tomaten

**Omelett** aus 2 Eiern € 5,50  
je Zutat nach Wahl € 0,60

*wahlweise* Schinken, Käse, Paprika, Pilze, Blattspinat, getrocknete Tomaten

**Getrüffeltes Rührei** € 9,50

**Rührei mit Forellenkaviar** € 10,-

**Ham oder Bacon and Eggs** € 8,-

**Ei im Glas pro Stück** € 2,30

**Gekochtes Ei** € 2,10

## EINZELGERICHTE

**Räucherlachs** € 11,-  
Zitronen-Crème Fraîche, Zwiebelrelish

**Schinkenteller** € 8,-  
Roh-, Bein- und Putenschinken, Mixed Pickles

**Käseteller** € 7,50  
Kräutertopfen, Nüsse

**Schinken-Käseteller** € 8,-  
Nüsse, Mixed Pickles

**Portion gebratener Speck oder Schinken** € 4,50

**Schnittlauch- oder Kressebrot** € 3,50

**Gemügesticks** € 7,50  
Avocado, Kräuterdip, Kresse

**Roter Linsen-Hummus** € 7,50  
Avocadobrot, Kresse

**Halbe marinierte Avocado** € 3,50  
Hanfsaat, Kresse

**Naturjoghurt** € 3,50

**Fruchtsalat** € 4,50  
Naturjoghurt

**Bircher Müsli** € 5,50

**Porridge** € 5,50  
Beerenröster

**Dinkelvollkorn-Flakes** € 4,50  
Sojamilch

**Hausgemachtes Granola** € 8,-  
Joghurt, Kokoschips, Gojibeeren, Pistazien, Datteln

**Müsli-Fruitbowl** € 8,-  
Fruchtsalat, Müsli, Dinkelvollkorn-Flakes, Joghurt, Chia Samen, Honig

**Glutenfreies Müsli** € 5,50  
Joghurt, Milch *oder* Sojamilch

**French Toast**  
*wahlweise*  
*mit* Erdnusscreme, Trauben-Chutney, schwarzen Nüssen € 8,-  
*mit* Feigen, Ahornsirup, Ricotta € 8,50

ALLE UNSERE SÜSSIGKEITEN, BROT UND GEBÄCK AUS DER HAUSEIGENEN BÄCKEREI IN ZUSAMMENARBEIT MIT DER HOLZOFENBÄCKEREI GRAGGER & CIE GIBT ES ZU SPEZIELLEN GASSENPREISEN AUCH ZUM MITNEHMEN

— THE GUEST HOUSE —

## BRASSERIE & BAKERY

TIME FOR DELIGHT

# SPEISEKARTE

11.00 BIS 23.00 UHR



## SALATE

- Guesthouse Salat** € 17,-  
Kopfsalatherzen, French-Dressing,  
Garnelen, Avocado, Kresse
- Wiener Salat** € 15,-  
Vogelersalat, Honig-Senfsaaddressing,  
knuspriger Rohschinken, getrocknete  
Tomaten, Bio-Ei, gebratene Pilze
- Belvedere Salat** € 15,-  
Gemischter Blattsalat, Bergamotte-  
dressing, Granatapfel, Kürbis,  
Friskhäse

## VORSPEISEN

- Guesthouse Beef Tatar**  
*vom Bio-Rind*  
Wachtelspiegelei, Räucher-  
mayonnaise, Pane Casareccio  
*Klein* € 16,-  
*Groß* € 24,-
- Gratinierter Ziegenkäse** € 16,-  
Eingelegte Schwarzwurzeln,  
Mandarinen-Chutney, kandierte Nüsse
- Gebratene Jakobsmuscheln** € 17,-  
Zweierlei rote Rübe, gebratener  
Kürbis, Salzzitrone

## SUPPEN

- Geröstete Topinambursuppe**  
Wiener Schnecke, Topinamburchips € 8,-  
*ohne Wiener Schnecke* € 5,-
- Rinderconsommé** € 6,50  
Liebstöckelröllchen, Wurzelgemüse
- Suppe des Tages** € 5,-

*Couvert mit frischem Gebäck  
aus der hauseigenen Bäckerei,  
Olivenöl, gesalzene Butter*

*€ 3,50/Person*

*Alle Speisen inkl. 10% USt.  
Alle Getränke inkl. 20% USt.*

## HAUPTSPEISEN

- Wiener Schnitzel** € 24,-  
*vom Bio-Kalb*  
Erdäpfel-Vogelersalat, Kürbiskernöl
- Gebratenes Lachsforellenfilet** € 26,-  
Karamellisierte Krautfleckerl,  
Speckschaum
- Erdäpfel-Pilzröllchen** € 22,-  
Lauchfond, Hagebutten
- Gegrilltes Rinderfilet** € 35,-  
Süßkartoffelgratin, Pak Choi,  
Thymianjus
- Coq au Vin** € 22,-  
Polentaflan, Austernpilze

UNSERE SERVICE-MITARBEITERINNEN  
INFORMIEREN SIE GERNE ÜBER  
TAGESAKTUELLE EMPFEHLUNGEN

## DESSERTS & KÄSE

- Karamell-Haselnuss Crème brûlée** € 9,50  
Cassis-Feige, Sorbet
- Quitten Baba** € 9,50  
Caramélia Espuma, Topfeneis
- Käse von Poehl's Käsestand**  
Feigensenf, Nüsse, Brot, Butter  
*3 Stück* € 10,50  
*5 Stück* € 16,-

IN UNSERER VITRINE FINDEN SIE  
TORTEN & KUCHEN AUS  
DER HAUSEIGENEN PÂTISSERIE

## WICHTIGE INFO ZU ALLERGENEN

\* Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.

\* Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelverordnung 1169/2011). Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.

\* Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte und Getränke können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess der Küche sowie der Bar verwendet werden.

Für die detaillierte Karte mit den allergenen Stoffen fragen Sie bitte unsere Mitarbeiter/Mitarbeiterinnen. Wir beraten Sie gerne.

## SNACKS

- Hausgemachte Erdäpfelwaffel**  
*wahlweise*  
*mit* Senfsaatsauce, Bresaola € 14,-  
Birnen, Endiviensalat
- mit* Schafskäse, roter Rübe, € 14,-  
Baby-Mangold
- Gefüllter Bio-Bagel von  
Gragger & Cie mit Salatgarnitur**  
*wahlweise*  
*mit* Roastbeef, Räuchermayonnaise, € 11,50  
Mixed Pickles, Sprossen
- mit* Räucherlachs, Zitronen-Crème € 11,50  
Fraïche, Zwiebelrelish
- Sacherwürstel** € 8,-  
Senf, Kren, Gebäck
- Chili Käsegriller** € 8,50  
Honigsenf, Gebäck

## WO WIR UNSERE PRODUKTE BEZIEHEN:

Mit Rindfleisch versorgen uns Bernhard und Andrea Ebner, die ganzjährig Bio-Weidehaltung praktizieren. Ansonsten beziehen wir unser Fleisch von Kamptaler Fleischwaren Höllerschmid, unsere Wurstwaren von der Traditionsfleischerei Windisch und unsere Eier vom Dinkelhof im Mostviertel. Fische züchtet in höchster Qualität das malerisch südlich von Wien gelegene Gut Dornau. Von Getreide Gut-scher stammen unsere fruchtreichen Cerealien ohne jegliche Aromastoffe. Unser Marmelade-lieferant ist die Waldviertler Manufaktur Schubert's Köstlichkeiten und zudem sind wir Bienenpate bei der Imkerei Hinteregger in Wieselburg, die uns mit süßem Honig versorgt.

— THE GUEST HOUSE —

# BRASSERIE & BAKERY

TIME FOR DELIGHT