

Rosengarten's Gourmetmenü

Große Genüsse in mehreren Gängen

Lachswürfel in knuspriger Sesamkruste
serviert mit Teriyakisaucе, Frühlingszwiebel und Chili
(A,C,D,F,N)

Chardonnay – Winzer Kreams

Bärlauchcremesuppe mit geröstetem Schwarzbrotcrostini
(G,L)

Lachsforellenfilet vom Grill
auf sautierten, gelben Paprikastreifen und Chili, serviert mit Bärlauchrisotto
(A,D,G)

Grüner Veltliner – Weingut Edlinger

Zitronensorbet

mit Prosecco

„Surf & Turf“

Kleines, medium gebratenes Rinderfiletsteak
mit 2 Stück Riesengarnelen auf cremigem Gemüserisotto mit Basilikumpesto
(B,G,H,L)

Zweigelt Heideboden – Weingut Goldentis

Gebackener Brie in der Kürbispanade

mit Preiselbeeren

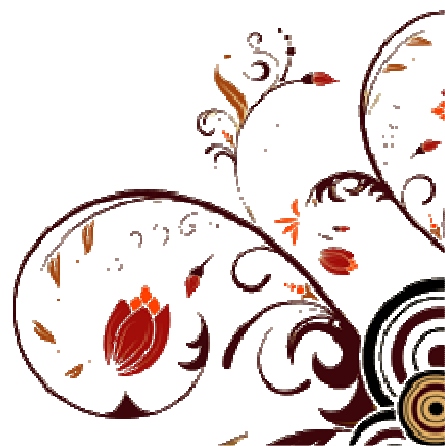
(A,C,G)

Hausgemachtes Topfensoufflé
mit zweierlei von der Himbeere (Himbeerragout und Himbeersorbet)
(A,C,F,G,H)

Beerenauslese – Weingut Kracher

Unser Menü wird jeden Tag ab 18:00 Uhr serviert

Menü Klein (ohne Sorbet und Käse)	€ 57,-
Menü komplett	€ 68,-
Menü mit Weinbegleitung	€ 85,-



Empfehlungen des Monats

Lachswürfel in knuspriger Sesamkruste	€ 8,90
<i>serviert mit Teriyakisauce, Frühlingszwiebel und Chili</i>	
<i>(A,C,D,F,N)</i>	

Bärlauchcremesuppe mit geröstetem Schwarzbrotcrostini	
<i>(G,L)</i>	klein € 4,50
	groß € 5,70

Bärlauch Cordon bleu von der Pute	€ 14,60
<i>gefüllt mit Käse, Schinken und Bärlauchpesto,</i>	
<i>dazu servieren wir Petersilkkartoffeln und Preiselbeerobst</i>	
<i>(A,C,G)</i>	
Medium gebratenes Rumpsteak	€ 21,20
<i>auf knackigem Gemüse, mit Pommes frites, feiner Pfeffersauce und</i>	
<i>Kräuterbutter</i>	
<i>(A,G)</i>	
Schweinefilet im Ganzen zart rosa gebraten	€ 19,10
<i>mit hausgemachten Gnocchi, saftig grünen Petersilpesto und zweierlei Karotten</i>	
<i>(A,G)</i>	
Lachsforellenfilet vom Grill	€ 19,10
<i>auf sautierten, gelben Paprikastreifen und Chili, serviert mit Bärlauchrisotto</i>	
<i>(A,D,G)</i>	
Hausgemachte Bärlauchspätzle	€ 10,30
<i>Spätzle in herzhaftem Bärlauchrahm</i>	
<i>(A,C,G)</i>	
Wiener Schnitzel vom Kalb	€ 18,70
<i>mit Jasminreis, Petersilkkartoffeln und Preiselbeerobst</i>	
<i>(A,C,G)</i>	
Putenstreifen „Asia“	€ 12,20
<i>mit knackigem Gemüse in Woksauce, dazu Jasminreis und Chilidip</i>	
<i>(D,F,L,N)</i>	

Desserthighlight des Monats

Hausgemachtes Topfensoufflé	€ 7,80
<i>mit zweierlei von der Himbeere (Himbeerragout und Himbeersorbet)</i>	
<i>(A,C,F,G,H)</i>	

Allergene: A=glutenhaltiges Getreide / B=Krebstiere / C=Ei / D=Fisch / E=Erdnuss / F=Soja / G=Milch / H=Schalenfrüchte /
L=Sellerie / M=Senf / N=Sesam / O=Sulfite / P=Lupine / R=Weichtiere

Vorspeisen

Riesengarnelen	€ 12,90
<i>im knusprigen Kartoffelmantel mit dreierlei Dipsaucen</i> <small>(Allergene=B)</small>	
Norwegischer Räucherlachs	€ 9,50
<i>mit Dillsenf, Toastbrot und Butter</i> <small>(Allergene=D/M)</small>	
Salat Prosciutto	€ 10,70
<i>Bunte Blattsalate mit Rohschinken und Kirschtomaten</i> <small>(Allergene=M)</small>	
Carpaccio vom Rinderfilet	€ 13,10
<i>mit Olivenöl, Meersalz und Parmesan</i> <small>(Allergene=G)</small>	
Bunte Salate vom Buffet	€ 5,20
<small>(Allergene=siehe Buffet)</small>	
Gedeck	€ 2,70

Aus dem Suppentopf

Kräftige Rindsuppe mit Frittaten,	€ 4,00
<i>Leberknödel oder Grießnockerl</i> <small>(Allergene=A/C/F/G/L)</small>	
Festtagssuppe	€ 6,20
<i>Kräftige Rindsuppe mit Leberknödel, Grießnockerl und Frittaten</i> <small>(Allergene=A/C/F/G/L)</small>	
Wiener Suppentopf	€ 8,00
<i>(Rindfleisch, Nudeln, Gemüse)</i> <small>(Allergene=A/C/F/G/L)</small>	

Vegetarische Gerichte

Hausgemachte Zartweizen-Gemüselaiabchen	€ 12,90
<i>auf Sauerrahmgemüse dazu bunte Blattsalate</i> <small>(Allergene=A/C/F/G/L/M)</small>	
Dialog vom Schafskäse	€ 12,90
<i>(Griechischer Salat und gebackener Schafskäse)</i> <small>(Allergene=A/C/G/M)</small>	
Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl und Lauchstreifen	€ 11,30
<small>(Allergene=A/C/G)</small>	

Aus heimischen & fremden Gewässern

Dialog vom gebratenen Lachs und Zanderstreifen € 20,00
mit Tagliatelle und Dillrahmsauce
(Allergene=A/C/D/G)

In Olivenöl gegrillte Riesengarnelen € 23,50
auf Wokgemüse, mit Duftreis und Chili- Dip
(Allergene=B/F)

Forelle Müllerin im Ganzen gebraten € 20,00
mit Petersilkartoffel und bunten Blattsalaten
(Allergene=A/D/G)

Parkhotel Klassiker

Wiener Zwiebelrostbraten von der Beiried € 20,50
mit Raffelkartoffeln und frittiertem Zwiebel
(Allergene=A/L)

Wiener Schnitzel vom Schwein mit Petersilkartoffel € 13,00
(Allergene=A/C/G)

Cordon bleu von der Pute mit Petersilkartoffel € 14,20
(Allergene=A/C/G)

Filetsteak (250 g) auf knackigem Gemüse € 33,50
mit Pommes frites und feuriger Pfeffersauce
(Allergene=A/)

Mixed Grill „American“ € 20,50
Schweinerücken, Putenfilet und Rumpsteak
mit Pommes frites, Gemüse und Kräuterbutter
(Allergene=G/M)

Hühnerbrüstchen „Venezia“ € 17,70
mit Tomaten und Mozzarella überbacken
auf Parmesanrisotto und Basilikumpesto
(Allergene=G/H/M/O)

Backhenderlsalat € 12,50
panierte Hühnerbruststreifen
auf Kartoffel- und Blattsalat
(Allergene=A/C/M)

Fitness-Steak (350 g) vom Rinderfilet medium gebraten € 44,00
mit bunten Blattsalaten
(Allergene=(G/M)