

Rosengarten's Gourmetmenü

Große Genüsse in mehreren Gängen

Beef Tartar vom Rind

mit geröstetem Schwarzbrot, Butter und Wachtelspiegelei

Riesling - Weingut Hager

Kürbiscremesuppe mit Obershaube und Steirischem Kürbiskernöl

Wolfsbarschfilet und Riesengarnelen gebraten

auf cremigem Kürbis-Blattspinatrisotto, mit Kürbiskernpesto

Chardonnay - Weingut Winzer Krems

Zitronensorbet

Hirschrücken rosa gebraten

mit getrüffeltem Selleriepüree, glacierten Kohlsprossen, schwarzen Nüssen,
feiner Wildsauce und Portweifeigen

Zweigelt Heideboden - Weingut Goldenits

Brie mit Feigensenf

(A,G,M)

Warmer Schokokuchen mit flüssigem Kern

mit Zweierlei von der Birne (hausgemachten Sorbet und Rotweibirnen)

Beerenauslese - Weingut Feiler-Artinger

Unser Menü wird jeden Tag ab 18:00 Uhr serviert

Menü Klein (ohne Sorbet und Käse) € 57,00

Menü komplett € 68,00

Menü mit Weinbegleitung € 85,00



Empfehlungen des Monats

Beef Tartar vom Rind € 10,80
mit geröstetem Schwarzbrot, Butter und Wachtelspiegelei

Kürbiscremesuppe mit Obershaube und Steirischem Kürbiskernöl groß € 5,10
klein € 4,10

Hausgemachte Kürbis-Gnocchi Vorspeise € 6,90
mit Kürbisragout, Blattspinat und Kürbiskernpesto Hauptspeise € 12,90

„3erlei vom Kürbis“ € 13,00
Kürbislaibchen, gebackener Kürbis und Cremekürbis,
serviert mit Petersilkkartoffeln und Kürbiskernöldip

„Rustikales Cordon bleu“ in Kürbiskernpanade € 14,90
Cordon bleu von der Pute gefüllt mit Schinken, Käse, Speck, Brie, Zwiebel,
bunter Paprika, Knoblauch und Champignons, serviert mit Petersilkkartoffeln und Preiselbeerobst

Wolfsbarschfilet und Riesengarnelen gebraten € 21,00
auf cremigem Kürbis-Blattspinatrisotto, mit Kürbiskernpesto

Rehragout „Diana“ vom Schlägel geschnitten € 18,60
mit Butterspätzle, Apfelrotkraut, Preiselbeeren und Rotweibirne

Hirschbraten „St. Hubertus“ € 22,10
mit Serviettenknödel, Kartoffelkroketten, Preiselbeeren, Rotweibirne,
Apfelrotkraut und feiner Wildsauce

Hirschrücken rosa gebraten € 28,10
mit getrüffeltem Selleriepüree, glacierten Kohlsprossen, schwarzen Nüssen,
feiner Wildsauce und Portweifeigen

Medium gebratenes Rumpsteak € 21,40
auf knackigem Gemüse, mit Pommes frites, feiner Pfeffersauce und Kräuterbutter

Putenstreifen „Asia“ € 13,40
mit knackigem Gemüse in Woksauce, dazu Jasminreis und Chilidip

Dessert Highlight des Monats

Warmer Schokokuchen mit flüssigem Kern € 7,90
mit zweierlei von der Birne (hausgemachtes Sorbet und Rotweibirnen)

Vorspeisen

<i>3 Stück gebratene Riesengarnelen auf pikanten Wokgemüse und Chilidip</i>	€ 12,90
<i>Norwegischer Räucherlachs mit Dillsenf, Toastbrot und Butter</i>	€ 9,50
<i>Carpaccio vom Rinderfilet mit Olivenöl, Meersalz und Parmesan</i>	€ 13,10

Aus dem Suppentopf

<i>Kräftige Rindsuppe mit Frittaten, Leberknödel oder Grießnockerl</i>	€ 4,00
<i>Festtagssuppe Kräftige Rindsuppe mit Leberknödel, Grießnockerl und Frittaten</i>	€ 6,20
<i>Wiener Suppentopf (Rindfleisch, Nudeln, Gemüse)</i>	€ 8,00

Vegetarische Gerichte

<i>Hausgemachte Zartweizen-Gemüselaibchen auf Sauerrahmgemüse dazu bunte Blattsalate</i>	€ 12,90
<i>Dialog vom Schafskäse (Griechischer Salat und gebackener Schafskäse)</i>	€ 12,90
<i>Spaghetti mit Kirschtomatenragout, frischen Rucola und Parmesan</i>	€ 11,30

Aus heimischen & fremden Gewässern

<i>In Olivenöl gegrillte Riesengarnelen auf Wokgemüse, mit Duftreis und Chili- Dip</i>	€ 23,50
<i>Forelle Müllerin im Ganzen gebraten mit Petersilkartoffel und bunten Blattsalaten</i>	€ 20,00

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie gerne von unseren MitarbeiterInnen.

Grünes aus dem Garten

<i>Salat „Salmonata“</i>	€ 13,90
<i>Bunte Blattsalate mit gebratenen Lachsstreifen, Räucherlachs und frisch geriebenem Kren</i>	
<i>„Beefsalad“</i>	€ 15,90
<i>mit rosa gebratenen Beiriedstreifen auf bunten Blattsalaten fein garniert</i>	
<i>Rindfleischsalat</i>	€ 11,50
<i>Marinierte Streifen vom heimischen Rind auf bunten Blattsalaten mit Kürbiskernöl serviert</i>	
<i>Gebackene Champignons</i>	€ 12,50
<i>auf bunten Blattsalaten angerichtet, dazu reichen wir Sauce Tartare</i>	
<i>Mozzarella mit Tomaten</i>	€ 7,50
<i>hausgemachten Basilikumpesto und Rucola</i>	

Parkhotel Klassiker

<i>Wiener Zwiebelrostbraten von der Beiried mit Raffelkartoffeln und frittiertem Zwiebel</i>	€ 20,50
<i>Wiener Schnitzel vom Schwein mit Petersilkkartoffel</i>	€ 13,00
<i>Wiener Schnitzel vom Kalb mit Petersilkkartoffel und Jasminreis</i>	€ 19,00
<i>Cordon bleu von der Pute mit Petersilkkartoffel</i>	€ 14,20
<i>Filetsteak (250 g) auf knackigem Gemüse mit Pommes frites und feuriger Pfeffersauce</i>	€ 33,50
<i>Mixed Grill „American“ Schweinerücken, Putenfilet und Rumpsteak mit Pommes frites, Gemüse und Kräuterbutter</i>	€ 20,50
<i>Backhenderlsalat panierte Hühnerbruststreifen auf Kartoffel- und Blattsalat</i>	€ 12,50

Was Süßes zum Abschluss

<i>Dreierlei von der Zwetschke Zwetschkenknödel mit Butterbrösel auf Zwetschkenröster, mit Zwetschkensorbet</i>	€ 8,00
<i>Klassische Eispalatschinke mit gerösteten Mandeln und Schokosauce</i>	€ 6,50
<i>Mousse von der Schweizer Toblerone angerichtet auf Honigweichseln</i>	€ 6,70
<i>Topfennockerl im Butterbröselmantel mit zweierlei Früchteragout</i>	€ 6,70
<i>hausgemachter Kaiserschmarrn mit zweierlei Beerenragout</i>	€ 8,90