VORSPEISEN & SUPPEN

VULCANO SCHWEIN & ALTE KUH | EUR 18,50
Vulcano Prosciutto • Bio-Ei • Sashimi vom Hüftsteak

MARIAZELLER FISCHE GEBEIZT & WARM GERÄUCHERT | EUR 18,50
Saibling & Lachsforelle vom Thorhofer • pikante Gemüse-Salsa • Saiblingskaviar

FRÜHLINGSSALAT & BÜFFELMOZZARELLA | EUR 15,90
Baby Mozzarella • eingelegtes Landegger Gemüse • Gemüse in Tempura

GEKLÄRTE RINDSUPPE | EUR 6,50
Dreierlei österreichische Einlagen • Frittaten • Leberknödel • Grießnockerl

BÄRLAUCHSCHAUMSUPPE & KARTOFFELCHIPS | EUR 7,50

REGIONAL & SAISONAL

BÄRLAUCH-RAVIOLI | EUR 18,50
mit Schlutzkrapfenfülle • Blattspinat • Parmesan

DER LAMM LANDLER | EUR 18,50
geschmortes Lammcurry von der Schulter • Jasmin Reis • Wokgemüse

KALBSWIENER GEBACKEN | ERDÄPFEL-BLATTSALAT | EUR 22,90

CORDON BLEU | ERDÄPFEL-BLATTSALAT | EUR 15,90

AUS SEE, WALD & WIESE

BIO-BACHSAIBLING AUS DEM SCHNEEBERGLAND | EUR 29,50
Gebratenes Filet • Garnelen Ravioli • Süßerdäpfelcréme

LEITHALAND KAMARUNLAMM | EUR 29,90
Kamerunlamm • gebratener Rücken & Filet • Erdäpfelgratin • Wilder Brokkoli

ALTE KUH BÄRLAUCH & PILZE | EUR 33,50
Gebratenes Entrecóte • Bärlauchrisotto • Kaisersaitlinge

DESSERTS

QUADRATUR VON DER MANJARISCHOKOLADE | EUR 12,90
Zweierlei Mousse • Kuchen • Eis

TOPFENSCHMARREN | EUR 11,50
Sauerrahmeis • eingelegte Beeren

ROSENBAUCHS

seit 1921

AFFINIERTER KÄSE AUS EUROPA

DE LUXE · 7 Stück | EUR 18,90
GROSS · 5 Stück | EUR 14,90
KLEIN · 3 Stück | EUR 8,90

COUVERT GEDECK

Hausgemachtes Brot • Gruß aus der Küche • der süße Abschluss | EUR 4,90

|

ROSENBAUCHS ÜBERRASCHUNGSMENÜ

4-GÄNGIGES **WINTER-MENÜ** | EUR 78
6-GÄNGIGES **WINTER-MENÜ** | EUR 94

ROSENBAUCHS WEINBEGLEITUNG ENTDECKEN • GENIESSEN • ENTSPANNEN

HEIMATLAND • 5 Gläser | EUR 55
HEIMATLAND & EUROPA • 7 Gläser | EUR 75
HEIMATLAND, ORANGE & EUROPA • 8 Gläser | EUR 95
THE BEST OF ROSENBAUCHS – auch Rares ist dabei • 9 Gläser | EUR 160

ENTDECKEN • GENIESSEN • ENTSPANNEN
Weingenuss in XII Kapiteln

WENN ES BEI IHNEN NOCH NICHT PRICKELT

Glas **Kattus Cuvée Nr.1** • Méthode Traditionelle | EUR 7,50
Glas **Sekt** verfeinert mit hausgemachtem **Holunderblütensaft** ODER **Marillenmark** | EUR 7,50
Glas **Blienschwiller Crémant d´Alsace Rosé Brut** • aus dem Hause Henri Kiefer | EUR 8,50
Glas **Cava Brut Natur Grand Reserve** • aus dem Hause Juvé Camps | EUR 8,90
0,375 l **Champagner Souverain Brut** • aus dem Hause Henriot • Reims | EUR 53

TAGESWEINEMPFEHLUNGEN BY GLAS (1/8 L)

Gelber Muskateller „tolle Aromatik steirisch richtig GUT“ | EUR 6
Grüner Veltliner „von den Terrassen pfeffrig würzig DAC“ | EUR 5,50
Zweigelt „einfach fruchtig, aber trotzdem GUT“ | EUR 5,50
Sauvignon blanc „feine Würze, grassige FRUCHTAROMEN“ | EUR 8
Riesling „Weine aus der Mitte, aber KEINE HALBEN Sachen“ | EUR 8,50
St. Laurent „Weine aus der Mitte, aber KEINE HALBEN Sachen“ | EUR 7,50
Blaufränkisch „diese Weine haben BISS“ | EUR 8,50
Lugana Le Crette, Sancerre Rose „vergiss mein NICHT“ | EUR 8,50
Chablis, Nebbiolo & Co „nicht für ZART Besaitete“ | EUR 11,50
Wachauer Smaragad „üppig & vielschichtig einfach SCHWER In Ordnung“ | EUR 14
Orange „kompliziert und doch EINFACH“ | EUR 12
Syrah, Priorat, Côtes du Rhône „die vorletzte Flasche oder wen INT´RESSIERTS“ | EUR 14,50

SÜSSWEINEMPFEHLUNGEN BY GLAS (1/16 L)

Moscato d´Asti „süße Muskatfrucht, leichter SCHAUMWEIN aus Italien“ | EUR 9
Beerenauslese „ein perfekter Einstieg in die faszinierende edelsüße Weinwelt“ | EUR 11
Graham´s Tawny Port „der klassische Süßwein aus PORTUGAL 10 Years Reserve“ | EUR 11,90

BAUERNSÄFTE AUS DEM HAUSE SCHILGER, MITTERNDORF (1/4 L) Natürtrüber Apfel • Birne • Holunder-Traube • Marille | EUR 3,60
ROSENBAUCHS BIO LIMO mit Thymianblüten ODER Wiesenglück • dazu Zitrone • Minze | EUR 3,60