

## JAUSENBRETTL

<b>Vinothek Jausenbrettl</b>   ✱ für 1 € 22 für 2 € 32 Regionale Wurstspezialitäten, „Mattigtaler“ Käse, Aufstriche & hausgemachte Essiggemüse	<b>Regionales Käsebrettl</b>   ✱ 🌿 € 16 Weintrauben, Rote Walnüsse
<b>„Vulcano“ Rohschinken</b> € 16 15 Monate gereift, hausgemachtes eingelegtes Gemüse	<b>Schloss Fuschl Fischerei</b>   ✱ € 18 Geräucherte Forelle & gebeizte Lachsforelle, Dill-Honigsenf, Wildkräutersalat
<b>„St. Leonharder“ Karreespeck</b>   ✱ € 12 Kren, Essiggurke, Sauerteigbrot	<b>Variation lokaler Brotaufstiche</b> € 9 Erdäpfelkas, Liptauer, Verhackertes

## SUPPEN

<b>Wiener Suppentopf</b>   ✱ 🍷 € 12 Nudeln, gekochtes Rindfleisch, Wurzelgemüse, Rinderconsommé	<b>Karoffelcremesuppe</b>   🌿 🍷 € 10 Sauerteigbrot-Croûtons, Liebstöckl Öl
<b>Grießnockerlsuppe</b>   ✱ € 9 Grießnockerl, Rinderconsommé	

## WARME SPEISEN

<b>Gefüllte Paprika</b>   ✱ 🌿 🍷 € 17 „Flachgauer“ Bio-Pilze, Reis, Tomatensauce	<b>„Kasnudeln“</b>   🌿 € 18 Topfen, braune Butter, Kräuter, grüner Salat
<b>Käsekraider vom Hirsch</b>   ✱ 1 Stk. € 12 2 Stk. € 18 Sauerteigbrot, „AnnaMax“ Senf	<b>Gebratene Spanferkelhaxe</b> € 26 Karamellisiertes Champagnerkraut, Knödel, Weißbiersauce
<b>Backhendl vom ausgelösten „Waldviertler“ Freilandhuhn</b> € 26 Erdäpfel-Vogerlsalat, Preiselbeeren	<b>Trüffel Leberkäse</b>   ✱ € 18 Pfefferoni & „AnnaMax“ Marillensenf

✱ Partner in Provenance

🌿 Vegetarisch










🌿 Vegan

🍷 Glutenfrei

🍷 Laktosefrei

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer.  
Bitte wenden Sie sich bei Allergien an unser Team.

## BEILAGEN

<b>Erdäpfelsalat</b>   	€ 6	<b>Gurkensalat</b>    	€ 6
<b>Vogersalat</b>      mit Kürbiskernöl	€ 8	<b>Gemischter Salat</b>     	€ 8

## SÜSSES

<b>Bauernkrapfen</b> mit Marillenmarmelade	€ 7,5	<b>Apfelstrudel</b> mit Vanillesoße mit Schlagobers	€ 8 € 7
<b>Kaiserschmarrn</b> <i>klein € 14</i> <i>groß € 22</i> Rum-Rosinen & Apfelmus ca. 20 Min. Vorbereitungszeit		<b>Großmutter's Lieblingsspeise</b>	€ 5



### PARTNERS IN PROVENANCE

Im Rahmen des Rosewood-Programms „Partners in Provenance“ möchten wir den Respekt für einheimische Landwirte und die Traditionen der Landwirtschaft zum Ausdruck bringen. Unser Ziel ist es, unseren Gästen ganzjährig höchste Qualität an Lebensmitteln zu bieten. Rosewood Schloss Fuschl arbeitet eng mit lokalen Bauernhöfen und Lieferanten zusammen, um frische, saisonale Produkte anzubieten, wie frischen Fisch aus unserer Schloss Fuschl Fischerei, Kräuter und Gemüse von regionalen Anbietern sowie Honig von unseren eigenen Bienenvölkern.

**Käse & Molkereiprodukte:** Mattigtaler Käse, Seegut Eisl, Dorfkäserei Pöztzelsberger – **Aufschnitt & Fleisch:** Metzgerei Fuchseri St. Leonhard – **Fisch:** Fischerei Schloss Fuschl – **Brot:** Bio-Bäckerei Joseph  
**Senf:** AnnaMax Senferei – **Pilze:** Flachgauer Biopilze aus Obertrum



Partner in Provenance

 Vegetarisch

 Vegan

 Glutenfrei

 Laktosefrei

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer.  
Bitte wenden Sie sich bei Allergien an unser Team.

## CHAMPAGNER & SCHAUMWEIN

	<i>0,1 L</i>	<i>0,75 L</i>	
<b>Champagner Special Brut</b>	<b>€ 24</b>	<b>€ 140</b>	
Bollinger, Ay			
<b>Sekt Brut Rosé</b>	<b>€ 15</b>	<b>€ 85</b>	
Schloss Gobelsburg, Niederösterreich			

## WEISS

	<i>0,1 L</i>	<i>0,25 L</i>	<i>0,75 L</i>	
<b>Grüner Veltliner Weinviertel DAC</b>	<b>€ 7</b>	<b>€ 17</b>	<b>€ 45</b>	
Hofbauer-Schmidt, Weinviertel				
<b>Riesling Kamptal DAC</b>	<b>€ 8</b>	<b>€ 20</b>	<b>€ 50</b>	
Schloss Gobelsburg, Kamptal				
<b>Sauvignon Blanc Ottenberg</b>	<b>€ 11</b>	<b>€ 27</b>	<b>€ 65</b>	
Tement, Südsteiermark				
<b>Gelber Muskateller</b>	<b>€ 9</b>	<b>€ 22</b>	<b>€ 55</b>	
Jürgen Trummer, Südsteiermark				
<b>Wiener Gemischter Satz</b>	<b>€ 9</b>		<b>€ 55</b>	
Wieninger Wien				
<b>Spritzer</b>		<i>0,2 L</i>	<b>€ 6,5</b>	

## SÜSS

		<i>0,05 L</i>	
<b>Beerenauslese Cuvée</b>		<b>€ 12</b>	
Kracher, Burgenland			

## ROSÉ

	<i>0,1 L</i>	<i>0,25 L</i>	<i>0,75 L</i>	
<b>Rosé Mardonna</b>	<b>€ 12</b>		<b>€ 75</b>	
Markowitsch, Carnuntum				

## ROT

	<i>0,1 L</i>	<i>0,25 L</i>	<i>0,75 L</i>	
<b>Blaufränkisch Horitschon</b>	<b>€ 12</b>	<b>€ 29</b>	<b>€ 75</b>	
Gober & Freinbichler, Burgenland				
<b>Zweigelt vom roten Kies</b>	<b>€ 10</b>	<b>€ 24</b>	<b>€ 55</b>	
Umathum, Burgenland				
<b>Cuvée Castellum</b>	<b>€ 9</b>	<b>€ 22</b>	<b>€ 50</b>	
Grassl, Carnuntum				
<b>Pinot Noir Grillenhügel</b>	<b>€ 13</b>	<b>€ 32</b>	<b>€ 80</b>	
Johanneshof Reinisch, Thermenregion				

## BIER

<b>Paulaner Hell 0.3 L</b>	<b>€ 5,2</b>
<b>Paulaner Hell 0.5 L</b>	<b>€ 6,5</b>
<b>Paulaner Weißbier 0.5 L</b>	<b>€ 6,8</b>
<b>Paulaner Weißbier alkoholfrei 0.5 L</b>	<b>€ 6,8</b>
<b>Trumer Pils 0.3 L</b>	<b>€ 5,4</b>
<b>Trumer Freispiel alkoholfrei 0.33 L</b>	<b>€ 5,4</b>
<b>Obertrumer Zwickel 0.33 L</b>	<b>€ 5,4</b>

## WASSER

Schloss Wasser Prickelnd 0,7 L	€ 5
Schloss Wasser Still 0,7 L	€ 5
Vöslauer Prickelnd 0,55 L	€ 5,5
Vöslauer Still 0,55 L	€ 5,5
Vöslauer Prickelnd 0,75 L	€ 10,5
Vöslauer Still 0,75 L	€ 10,5

## SÄFTE

<i>von Brandhof</i>	0,25 L
Apfel Johannisbeere	€ 5
Apfel	€ 5
Apfel Marille	€ 5
Gespritzt 0,4 L	€ 6,5

## HAUSGEMACHT

	0,5 L
Zitronen-Eistee	€ 7,5
Holunderblüten-Minz Limonade	€ 7,5
Rote Beeren Eistee	€ 7,5

## SOFTGETRÄNKE

Coca Cola 0,33 L	€ 5
Coca Cola Zero 0,33 L	€ 5
Sprite 0,33 L	€ 5
Fanta 0,33 L	€ 5
Mezzo Mix 0,33 L	€ 5
Almdudler 0,35 L	€ 5

## KAFFEE

Espresso	€ 4
Americano	€ 5
Cappuccino	€ 5,5
Latte Macchiato	€ 6,5
Heiße Schokolade <i>von der Confeiserie Berger</i>	€ 6,5

## TEE

*Palais des Thés Sélection* 0,4 L

### Schwarz

Bio Golden Darjeeling	€ 9
Earl Grey Queen Blend	€ 9

### Grün

Long Jing	€ 9
Jasmin Imperial	€ 9

### Kräuter & Früchte

Bio Kamille	€ 9
Scandinavian Detox	€ 9