

Seeterrassen Klassiker

| | |
|---|------|
| Rhabarber Mimosa | € 18 |
| Lillet Rosé, Rhabarber und Orange, Prosecco | |
| Limoncello Limonade | € 18 |
| Limoncello, Zitrone, Vanille | |
| Tontopf Orangen Negroni | € 18 |
| Mancino Wermut Secco und Bianco, Bitter Aperitivo Blend, Tanqueray Gin | |
| Pimm's Cup | € 14 |
| Pimm's, Organics Limonade, Apfel, Gurke, Minze | |

Spritzer

| | |
|--|------|
| Fuschl Spritz | € 17 |
| Sporer Hibiskus Bitter, Thalheim Himbeere, GV Domäne Wachau | |
| Yuzu Spritz | € 17 |
| Yuzu Sake, Prosecco, Rinomato Americano, Bier Essig | |
| Sanderol Spritz | € 17 |
| Mancino Wermut Bianco, Sanderol, Grapefruit, Soda | |
| Rosé Spritz | € 17 |
| Ramazzotti Rosato, Mancino Sakura, Rosé Wein, Soda | |

Gin & Tonics

| | |
|--|-------|
| Gin Alpin, Apfel | € 17 |
| Unsere Empfehlung: Fentimans Tonic | € 7,5 |
| Hand on Gin, Zitrusfrüchte | € 17 |
| Unsere Empfehlung: LeTribute Tonic | € 7,5 |
| Monkey 47, Lavendel und Orange | € 17 |
| Unsere Empfehlung: Organics Tonic | € 7,5 |
| Windspiel, Grapefruit | € 16 |
| Unsere Empfehlung: Indian Tonic | € 7,5 |
| Gin Mare, Olive und Rosmarin | € 17 |
| Unsere Empfehlung: Mediterranean Tonic | € 7,5 |

Alkoholfreie Aperitifs

| | |
|----------------|------|
| RossiNO | € 13 |
| BelliNO | € 13 |

Bier

| | |
|----------------------------------|-------|
| Paulaner Hell 0,3 L | € 6,5 |
| Trumer Pils 0,3 L | € 6,5 |
| Trumer alkoholfrei 0,33 L | € 6,5 |

Wasser

| | |
|--|--------|
| Vöslauer Still Prickelnd , 0,33 L | € 5,5 |
| Vöslauer Still Prickelnd , 0,75 L | € 10,5 |

Prickelnd

0,1 L 0,75 L

| | | |
|--------------------------------------|------|-------|
| Champagner Special Cuvée Brut | € 24 | € 140 |
| Bollinger, Ay | | |
| Champagner Rosé Brut | € 29 | € 160 |
| Bollinger, Ay | | |
| Roederer Vintage Brut | € 46 | € 265 |
| Roederer, Reims, 2015 | | |
| Sekt Brut Rosé | € 15 | € 85 |
| Schloss Gobelsburg, Niederösterreich | | |

Weiß

| | | |
|---------------------------------------|------|-------|
| Grüner Veltliner Kammern | € 12 | € 75 |
| Hirsch, Kamptal | | |
| Riesling Kabinett Rausch | € 16 | € 95 |
| Forstmeister Geltz-Zilliken, Mosel | | |
| Gelber Muskateller | € 9 | € 55 |
| Jürgen Trummer, Südsteiermark | | |
| Chablis Terroir de la Chapelle | € 18 | € 105 |
| Patrick Piuze, Burgund | | |
| Sauvignon Blanc Saxum | € 12 | € 75 |
| Pfitscher, Südtirol | | |

Rot

| | | |
|----------------------------------|------|-------|
| Blaufränkisch Horitschon | € 12 | € 75 |
| Gober & Freinbichler, Burgenland | | |
| Zweigelt vom roten Kies | € 10 | € 55 |
| Umatham, Burgenland | | |
| Bourgogne Rouge 47° | € 19 | € 115 |
| Marchand Tawse, Burgund | | |
| Terra di Monteverro | € 29 | € 180 |
| Monteverro, Toskana | | |

Rosé

| | | |
|----------------------------------|------|------|
| Rosé Prestige | € 15 | € 85 |
| Minuty, Provence | | |
| Fräulein Rosé von Döbling | € 7 | € 45 |
| Mayer am Pfarrplatz, Wien | | |

Dessertwein

0,05 L

| | |
|----------------------------|------|
| Temento Sweet | € 9 |
| Tement, Südsteiermark | |
| Beerenauslese Cuvée | € 12 |
| Kracher, Burgenland | |

Säfte von Brandhof

| | |
|---------------------------------------|-------|
| Apfel, Apfel-Johannisbeere, | € 7 |
| Apfel-Marille, Apfel-Kalamansi | |
| Gespritzt 0,4 L | € 8,5 |

Hausgemachte Limonaden

0,4 L

| | |
|--------------------------------------|-------|
| Hausgemachter Zitronen-Eistee | € 9,5 |
| Holunderbeeren-Minz Limonade | € 9,5 |
| Rote Beeren-Eistee | € 9,5 |

Alpine to the Sea

Kürbiscreme | ✱ 
Moro-Orange, Granola
€ 16

Frische Austern
„Pléiade Poget Nr. 2“
Zitrone & Tabasco
6 Stk. € 42 | 12 Stk. € 84

Schloss Fuschl Bouillabaisse | ✱
Steirische Alpengarnele,
Schloss Fuschl Fischvariation, Safran
€ 32

“**St. Leonhardter**” **Hirsch-Lasagnette** | ✱
Geschmortes Wurzelgemüse, eingelegter Kürbis
€ 46

Blattsalat, Sprossen, Saaten | 
Brombeeren, Radieschen
€ 18

Wiener Schnitzel
Petersilienkartoffeln, Preiselbeeren
€ 36
Kleiner Beilagensalat € 10

Bio-Pilzgulasch | 
Spätzle, Schnittlauch
€ 28

Gebackene “Challans”-Entenknödel | ✱
Grüne Tomate, Pflaumen-Chutney
€ 38

CLASSICS

Burger vom Faistenauer Galloway Rind
Eingelegte Zwiebeln, knuspriger Speck,
AnnaMax Senf, Mayonnaise,
fermentierter Kampot Pfeffer, Cheddar
€ 28

Club Sandwich
Knuspriger Speck, Brust vom Waldviertler
Freilandhuhn, Salatherz, Spiegelei, Tomate,
Pommes Frites oder Blattsalat
€ 28

Caesar Salat
Romanasalat, Parmesan, Crôutons, Sardellen
€ 26
mit gegrilltem Waldviertler Freilandhuhn
€ 30

mit gegrillten steirischen Gebirgsgarnelen | ✱
€ 34

Couvert – Brot *e*3 Butter – € 4,5



PARTNER 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.

Fisch: Fischerei Schloss Fuschl – **Garnelen:** Weißer Panther (Steiermark)
Käse: Seegut Eisl (Abersee) – **Fleisch:** Biofarm Teufl (Faistenau), Kate & Kon (Attersee)

 PARTNER IN PROVENANCE

 VEGETARISCH

 VEGAN

 GLUTENFREI

 LAKTOSEFREI

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