



Sehr geehrte Gäste, hier werden Sie mit traditioneller österreichischer Küche ebenso wie mit internationalen Spezialitäten verwöhnt, frisch zubereitet von unserem Küchenchef Michael Schlemmel und seinem Team. Das Restaurant Rosenkavalier begleitet Sie kulinarisch den ganzen Tag - vom Frühstück über das Mittagessen, Kaffee & Kuchen, bis hin zum Abendessen. Genießen Sie unsere einzigartige Rosenterrasse und dazu den traumhaften Blick in den französischen Rosengarten. Anbei finden Sie unsere saisonale Karte - sollten Sie Unverträglichkeiten oder Allergien haben, wenden Sie sich bitte vertrauensvoll an unser Serviceteam.  
Eine Aufstellung der Hauptallergene finden Sie am Ende der Karte.

*Dear guests, indulge yourself with traditional Austrian cuisine and international flavors, freshly prepared by our Chef Michael Schlemmel and his team. The restaurant Rosenkavalier is available for you for breakfast, lunch, afternoon tea and dinner. Enjoy our splendid Rosenterrasse and its breathtaking view of the French Rosengarten. On the next pages you find our seasonal menu – if you have any intolerance or allergy, please inform one of our service team members. We will be pleased to assist you.*

*A complete list of allergens can be found at the end of the menu.*





## Vorspeisen

### Starters

#### *Beef Tartar vom Schneeberggrind*

mit Focaccia, Pilzen, confierten Dotter & Aioli

"Schneeberg" beef tartar with focaccia, yolk confit & aioli

Als Vorspeise / as starter

€ 16,00

Als Hauptspeise / as main course

€ 22,50

A, C, G, H, L, M, O



#### *Crème Brûlée vom Ziegenkäse*

Feigen-Chutney und Schwarzbrotchips

Crème Brûlée of goat cheese

fig chutney and dark bread chips

A, G  Vegetarisch

€ 12,50



#### *Prosciutto di Parma Crème*

auf Crostini, karamellierte Kirschparadeiser und Rucolapesto

Prosciutto di Parma Crème

on crostini, caramelized cherry tomatoes and rocket pesto

A, L, M

€ 13,90



#### *Räucherlachstartar*

Paprika-Limettenvinaigrette und Dill-Wasabi Espuma

Tartar of smoked salmon

bell pepper-lime vinaigrette, dill-wasabi foam

A, D, H, O

€ 14,50



#### *Roterübenröllchen*

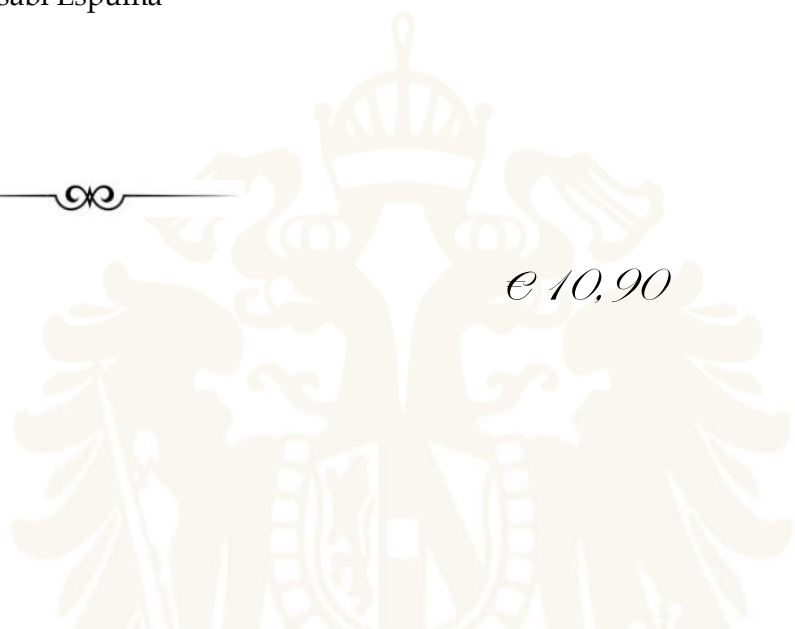
gefüllt mit Kren-Hummus, Basilikum

Red beet rolls

stuffed with horseradish-hummus. basil

G  Vegan

€ 10,90





## Suppen Soups

### *Kräutereremesuppe*

*Cream of herbs soup*

A, G, O  *vegetarien*

€ 5,50



### *Klare Rindsuppe*

wahlweise mit Grießnockerl, Frittaten oder Leberknödel

*Clear beef broth with semolina dumpling, sliced pancakes or liver dumpling*

A, C, G, L, M

€ 5,50

## Hauptspeisen- Fisch Main courses - fish

### *Zander*

Krensaucce, Belugalinsen und Kohlsprossen

*Pikeperch*

*horseradish sauce, beluga lentils and Brussel sprouts*

D, G, L, M, O

€ 20,50



### *Roter Waller*

im Speckmantel, cremiger Grünkohl, gemischter Reis und Safranschaum

*Red Catfish*

*coated in bacon, creamy kale, mixed rice and saffron foam*

D, G, L, O

€ 21,90





HOTEL SCHLOSS WEIKERSDORF  
RESIDENZ & SPA

## Hauptspeisen

### Main courses

#### *Filetsteak vom Rind*

€ 28,00

mit Süßkartoffel, 3erlei geschmorten Rüben, Café de Paris Butter

*Fillet steak of beef*

*sweet potatoes, three types of braised beets, Café de Paris butter*

A, C, G, L, M, O/B



#### *Kalbsteber „Sous Vide“*

€ 18,90

karamellierte Äpfel, Schalotten, Erdäpfel-Speckroulade

*Veal liver "Sous Vide"*

*caramelized apples, shallots, potato-bacon roulade*

A,L,M,O



#### *Barbarie Entenbrust*

€ 22,50

auf Himbeerjus, Polentastrudel und Chicorée

*Barbary duck breast*

*on raspberry gravy, polenta strudel and chicory*

A,C,G,L,O



#### *Kichererbsen Eintopf*

€ 14,90

geräucherter Tofu, Kokos, Sesam und Naan Brot

*Chickpea stew*

*smoked tofu, coconut, sesame and Naan bread*

L,O,G,A  **egan**





HOTEL SCHLOSS WEIKERSDORF  
RESIDENZ & SPA

## Österreichische Spezialitäten

### *Austrian specialties*

#### *„Wiener Schnitzel“*

€ 21,90

vom Kalb, Petersilerdäfel oder Erdäpfelsalat, Preiselbeeren

*“Viennese Schnitzel”*

*from veal, parsley potatoes or potato salad, lingonberries*

A, L, O, G



#### *Gekochtes Rindfleisch*

€ 19,50

vom Tafelspitz, Schulterscherzel und Beinflleisch

Rösti, Cremespinat, Apfelkren und Schnittlauchsauce

*Boiled beef*

*from prime rump, shoulder cut, leg meat*

*hash browns, creamy spinach, apple-horseradish and chive sauce*

A, C, G, O



#### *Zwiebelrostbraten*

€ 22,50

Braterdäpfel, Speckfisolen, Röstzwiebel und Fächer-Gurkerl

*Roast beef with onions*

*fried potatoes, green beans in bacon, roasted onions and gherkin*

A, C, G, O





HOTEL SCHLOSS WEIKERSDORF  
RESIDENZ & SPA

## *Desserts*

### *Desserts*

#### *Schokoladen „Fudge“*

Salz-Karamelcrumble und Bananen

*Chocolate fudge*

*salt-caramel crumble and bananas*

A, C, E, F, G

€ 7,50



#### *Mandelküchlein*

Passionsfrucht Mousse und Himbeer Sorbet

*Almond cake*

*passion fruit mousse and raspberry sorbet*

A, C, E, F, G

€ 7,50



#### *Gebrannte Ingwercreme*

marinierte Beeren und Orangeneis

*Ginger Crème Brûlée*

*marinated berries and orange ice cream*

C, E, F, G

€ 7,50



#### *„Dukaten“ - Buchteln*

mit Vanillesauce und Milcheis

*Ducat „Buchteln“*

*with custard and milk ice cream*

A, C, E, F, G

€ 7,50



#### *Käseauswahl an Hart- und Weichkäse*

mit Feigensenf, Trauben und Nuss-Brot

*Selection of hard and soft cheese*

*served with fig mustard, grapes and nut bread*

G,H,O

Klein/small € 9,50

Groß/large € 12,90



Wir dürfen in der Folge auf die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene hinweisen, welche Sie in Form von Buchstabencodes unter den Gerichten finden. Die Kennzeichnung erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften. Es gibt darüber hinaus noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder -unverträglichkeiten auslösen können. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.  
Die Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung mit Kurzbezeichnung der Buchstabencodes finden Sie in der Folge.

*We must point out the sequence to the identification of 14 major allergens, which can be found in the form of letter codes in addition to the course's description. They are labeled according to law. There are also other substances that can cause food allergies or intolerances. Despite careful preparation, our dishes may contain other substances that are used in the production process. The allergen information in accordance with the codex recommendation with short description of the character codes can be found below.*

Bezeichnung/Description	Code
Gluten/Getreide (Gluten/Cereals)	A
Krebstiere (Shellfish)	B
Ei (Egg)	C
Fisch (Fish)	D
Erdnuss (Peanut)	E
Soja (Soya)	F
Milch/Laktose (Milk/Lactose)	G

Bezeichnung/Description	Code
Schalenfrüchte (Edible Nuts)	H
Sellerie (Celery)	L
Senf (Mustard)	M
Sesam (Sesame)	N
Sulfite (Sulfite)	O
Lupinen (Lupine)	P
Weichtiere (Mollusc)	R

