



HOTEL SCHLOSS
WEIKERSDORF

Ein herzliches Willkommen im Restaurant Rosenkavalier

Hier werden Sie mit traditioneller, regionaler und Österreichischer Küche ebenso wie mit internationalen Spezialitäten verwöhnt, frisch zubereitet von unserem kreativen Küchenteam.

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.

Indulge yourself with traditional, regional and Austrian cuisine and specialties flavors, freshly prepared by our creative kitchen 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 Rose garden.

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.



HOTEL SCHLOSS
WEIKERSDORF

Traditionelles Menü

Traditional Menu

Klare Rindsuppe

Leberknödel

Clear beef broth with liver dumpling

A, C, G, L, M



Gebratener Zander

Bärlauchrisotto | Mandelbutter | Rübengemüse

Fried pikeperch

Wild garlic risotto | almond butter | beet vegetable

D, G, L

ODER

or

Zwiebelrostbraten

Braterdäpfel | Speckfisolen | Fächer-Gurkerl

Roast beef with onion

Fried potatoes | green beans in bacon | gherkin

A, C, G, O

ODER

or

Gefüllter Paprika

Hirse | Ochsenherztomate | Blattsalat

Stuffed bell pepper

Millet | ox heart tomato | lettuce salad

L  egetarisch



Valrhona Schokolade „Jivara“

Nusseis | Marillenmarmelade

Valrhona chocolate "Jivara"

Nut ice cream | apricot jam

A, C, E, G, H

Menüpreis € 38,00



HOTEL SCHLOSS
WEIKERSDORF

Vorspeisen

Starters

Beef Tartar vom Schneeberggrind

Focaccia | Schwarzer Aioli
"Schneeberg" beef tartar
focaccia | black aioli

Als Vorspeise / as starter

€ 19,00


Als Hauptspeise / as main course

€ 25,50

A, C, G



Steirischer Blattsalat

Kürbiskernöl | Radieschen
Styrian lettuce
Pumpkin seed oil | red radish
A, G, egetarisch

€ 12,50

Wahlweise mit ausgelöster gebackene Hühnerkeule

€ 18,90

Optional with deboned deep fried chicken drumstick

A, C, G

Wahlweise mit gegrilltem Zander

€ 18,90

Optional with grilled pikeperch

D

Wahlweise mit knusprigen Erdäpfelbällchen

€ 17,90

Optional with crispy potato balls

A, C, G



Spanferkelsulz

Jungzwiebel | Vinaigrette
Suckling pig brawn
Young onion | vinaigrette
A, C, L, M

€ 14,50



Gebeizter Saibling aus dem Gebirgswasser Thorhof

€ 16,50

Fischzucht Thorhof Hohenberg

Avocado | Frühlingsgemüse | Orange
Pickled char

Avocado | spring vegetables | orange

D, G, L



HOTEL SCHLOSS
WEIKERSDORF

Suppen

Soups

Bärlauchcremesuppe

€ 7,90

Knusprige Erdäpfel
Cream of wild garlic soup
Crispy potato
G, L



Klare Rindsuppe

€ 8,90

wahlweise mit Grießnockerl, Frittaten oder Leberknödel
Clear beef broth with semolina dumpling, sliced pancakes or liver dumpling
A,C,G,L,M

Hauptspeisen- Fisch

Main courses -fish

Gebratener Zander

€ 24,90

Bärlauchrisotto | Mandelbutter | Rübengemüse
Fried pikeperch
Wild garlic risotto | almond butter | beet vegetable
D, G, L



Gebratene Goldforelle aus dem Gebirgswasser Thorhof

€ 25,90

Fischzucht Thorhof Hohenberg
Topinambur | Babyblattspinat
Fried gold trout
Jerusalem artichoke | leaf spinach
D, G



HOTEL SCHLOSS
WEIKERSDORF

Österreichische Spezialitäten

Austrian specialties

„Wiener Schnitzel“ vom Kalb

€ 22,90

Petersilienerdäpfel | Preiselbeeren

“Viennese Schnitzel” from veal
parsley potatoes | lingonberries

A, L, O, G



Zwiebelrostbraten

€ 23,50

Braterdäpfel | Speckfisolen | Fächer-Gurkerl

Roast beef with onion

fried potatoes | green beans in bacon | gherkin

A, C, G, O



Gekochtes Rindfleisch vom Galloway

€ 24,90

Galloway Zucht Gut Landsthal

vom Tafelspitz, Schulterscherzel und Beinfleisch

Rösti | Cremespinat | Semmelkren

Boiled beef

from prime rump, shoulder cut, leg meat

hash browns, creamy spinach, apple-horseradish

A, C, G, O



Krenfleisch

€ 18,90

Wurzelgemüse | Salzerdäpfel

Horseradish meat

Root vegetables | boiled potatoes

L, M



Fiakergulasch vom Galloway

€ 19,90

Galloway Zucht Gut Landsthal

Wachtelei | Semmelknödel

Traditional Viennese stew

gherkin | quail egg | bread dumpling

A, C, G, L



HOTEL SCHLOSS
WEIKERSDORF

Hauptspeisen - Fleisch

Main courses - meat

Bio Filetsteak vom Rind

€ 31,00

Sellerie | Knoblaucherdäpfel | sautierte Erbsenschoten

Bio fillet steak of beef

Celery | garlic potato | sauteed pea pods

G, L, O



Rosa gebratene Kalbsleber

€ 21,90

Erdäpfelpüree | glasierte Äpfel | Schalotten | Calvados

Pink fried calf's liver

Smashed potato | glazed apples | shallots | Calvados

G, O



Alt Wiener Beuschl vom Galloway

€ 20,50

Galloway Zucht Gut Landsthal

Semmelknödel

Innards (heart | lungs | spleen)

Bread dumpling

A, C, G, L,

Hauptspeisen - Vegetarisch

Main courses - vegetarian


Gefüllter Paprika

€ 16,50

Hirse | Ochsenherztomate | Blattsalat

Stuffed bell pepper

Millet | ox heart tomato | lettuce salad

L  egetarisch



HOTEL SCHLOSS
WEIKERSDORF

Desserts

Desserts

Überbackene Topfenpalatschinken

€ 8,90

Beschwipste Beeren | Schokoladeneis
(Dauer ca. 20 Minuten)

Gratinated curd cheese pancakes
Tipsy berries | chocolate ice cream
(Takes approx. 20 minutes)
A, C, G, O, E



Grießschmarren

€ 8,90

Williams Birnenmus | Rosinen | Tonkabohneneis
Semolina crock

Williams pear mousse | raisins | tonka bean ice cream
A, C, G, O



Valrhona Schokolade „Jivara“

€ 10,70

Nusseis | Marillenmarmelade

Valrhona chocolate "Jivara"

Nut ice cream | apricot jam

A, C, E, G, H



Käseauswahl an Hart- und Weichkäse

Klein/small € 12,90

mit Feigensenf, Trauben

Groß/large € 15,90

Selection of hard and soft cheese
served with fig mustard, grapes
G,H,O



HOTEL SCHLOSS
WEIKERSDORF

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		Bezeichnung/Description	Code
Gluten/Getreide (Gluten/Cereals)	A		Schalenfrüchte (Edible Nuts)	H
Krebstiere (Shellfish)	B		Sellerie (Celery)	L
Ei (Egg)	C		Senf (Mustard)	M
Fisch (Fish)	D		Sesam (Sesame)	N
Erdnuss (Peanut)	E		Sulfite (Sulfite)	O
Soja (Soya)	F		Lupinen (Lupine)	P
Milch/Laktose (Milk/Lactose)	G		Weichtiere (Mollusc)	R