

Willkommen im Cafe Restaurant Rosengarten – Wir freuen uns Sie begrüßen zu dürfen!

Goustieren Sie in unserer Speisekarte, wählen Sie aus unseren täglich wechselnden Mittagsmenüs oder fragen Sie uns nach Empfehlungen.

Erwarten Sie heimische und internationale Bier-Spezialitäten vom Fass, Fruchtsäfte aus der Region und eine breite Auswahl erstklassiger Weine.

Wenn Sie spezielle Diäten einhalten müssen oder aufgrund von Allergien bzw. Nahrungsmittelunverträglichkeiten einzelne Produkte nicht konsumieren dürfen, wenden Sie sich bitte vertrauensvoll an unser Servicepersonal - gerne finden wir das für Sie passende Menü.

Vegetarische und vegane Gerichte bereiten wir ebenso mit Freuden zu - bitte sprechen Sie uns darauf an.

Damit alle Gäste ihre Speisen und Getränke ungestört genießen können bitten wir jegliche Form des Nikotinkonsums nur im dafür vorbereiteten Bereich auf der Terrasse zu betreiben.

Genießen Sie die Zeit im Rosengarten!

Martina Karner & Robert Mayr

Sommer-Öffnungszeiten:

Dienstag - Samstag	11:00 - 21:00 Uhr (Küche von 11:00 - 13:30 und 17:30 - 20:30)
Sonntag & Montag	11:00 - 14:00 Uhr (Küche von 11:00 - 13:30)

Frühlingszeit ist Spargelzeit!

Wir lieben regional - wir leben saisonal!

Es ist nicht notwendig Gemüse um die halbe Welt zu transportieren, vor allem wenn der beste Spargel vor unserer Haustüre wächst.

Wir greifen gezielt zu Marchfelder Spargel und vielen anderen Produkten aus unserer Heimat.

Spargel zur Vorspeise:

Spargelsalat mit roter Zwiebel	9,50
Spargelspitzen in geklärter Butter mit Petersilie	11,60
Schaumige Spargelcremesuppe mit Laugen-Croutons und Obers	6,50

Spargel als Hauptgang:

Spargel-Omlette mit getrockneten Tomaten und Prosciutto di Parma	10,60
Penne mit zweierlei Spargel und rahmiger Sauce	14,50
Solo-Spargel auf Sauce Bernaise mit Rosmarin-Erdäpfel	16,50
Spargel-Rostbraten – grüner und weißer Spargel auf saftigem Rinderrücken	18,20
Wildlachsschnitte mit weißem Spargel auf Sesam-Erdäpfel	19,40

Spargel zum Dessert:

Frühlingskompott von Rhabarber und Spargel	6,50
---	------

Suppen und Salate

Aus dem Suppenkessel:

Kräftige Rindsuppe mit Griesnockerl	3,80
Frittatensuppe mit frischen Kräutern	3,80
Leberknödelsuppe	3,80
Paprikasuppe mit Sauerrahm	4,20
Feurige Gulyassuppe nach Puszta-Tradition	5,20
Waldviertler Erdäpfelsuppe mit Speck	5,20

Knackig Blatt für Blatt:

Gebackener Camembert mit Preiselbeeren auf Blattsalaten	7,60
Gegrillter Schafkäse im Speckmantel auf gemischtem Salat	8,50
Marinierte Blattsalate mit gegrillten Polenta-Talern	7,40
Griechischer Salat mit Oliven und Schafskäse	8,50
Jungesellensalat mit Kren auf frischen Blattsalaten	7,60
Steirischer Backhenderlsalat mit Käferbohnen und Kernöl	8,60
Frühlingssalat mit gegrillten Putenstreifen	7,60
Kleiner gemischter Salat	3,80

Hauptspeisen

Aus dem Gemüsegarten:

Champignon a la Creme mit Semmelknödel	9,20
Gebackener Zeller mit Petersilienerdäpfel und Sauce Tartare	9,20

Vom Geflügel:

Hühner-Wok mit Gemüse und Couscous (auf Wunsch mit frischem Chili serviert!)	10,30
Gegrillte Putenstreifen auf Kräuterreis mit Champignon-Rahm-Sauce	12,80
Grillspieß von Huhn und Schwein mit Gemüse und Pommes Frites	12,80

Vom Rind, Kalb oder Schwein:

Extralange Bratwurst vom Grill mit Pommes Frites und Ketchup	9,20
Braumeister Gulyas – Rindgulyas mit Spätzle und Spiegelei	9,80
Schweinsmedaillons mit Tomate und Käse gratiniert auf Tagliatelle mit kräftiger Pfeffersauce	13,20
Tafelspitz „Alt Wien“ mit Wurzelgemüse, Erdäpfeln und Semmelkren	13,80

Vom Fisch:

Gebackener Seelachs mit Reis und Sauce Tartare	11,40
Wildlachsschnitte in Sesamöl gebraten mit Petersilienerdäpfel und Erbsengemüse	14,40
Dorschfilet in Weißweinsauce mit Reis und Gemüse	13,80

Schnitzerlparade

Kein Schnitzerlwunsch bleibt unerfüllt:

Naturschnitzerl mit feinem Saft • vom Schwein • vom Huhn oder • von der Pute	10,30
Schnitzerl „Wiener Art“ • vom Schwein • vom Huhn oder • von der Pute	10,30
Gordon Bleu • vom Schwein • vom Huhn oder • von der Pute	11,60

Wählen Sie aus folgenden Beilagen:

• Pommes Frites • Petersilienerdäpfel • Erdäpfelsalat oder • Reis

Dazu servieren wir auf Wunsch:

• Preiselbeeren oder • Ketchup

Alt Wiener Backfleisch vom Rind mit Petersilienerdäpfel und Wurzelgemüse	14,60
Dukatenschnitzerl (nicht nur für Kinder!) Zwei kleine Schweinsschnitzerl mit Pommes Frites und Ketchup	7,60
Radlberger Bierschnitzerl auf gebratenen Erdäpfeln	11,40

Dessertauswahl

Für den süßen Genuss im Leben:

Marmeladenpalatschinken – Marille, Erdbeere oder Weichsel (soviel Sie wollen, Preis pro Stück)	2,80
Nougat-Palatschinken mit geriebenen Nüssen (soviel Sie wollen, Preis pro Stück)	3,30
Apfelschmarrn mit Beerenragout	7,80
Schokoladenkuchen mit Schokosauce und Schlagobers („Mohr im Hemd“)	5,50
Apfelstrudel mit Vanilleeis	5,40
Topfenstrudel mit Schlagobers	4,60
Tiramisu mit feinem Mascarpone	5,50

Feiern Sie gerne ein Fest?

Wir stehen mit unserem Team für Ihre Feier zur Verfügung!

Egal ob Sommerfest, Hochzeitsfeier, zum Anlass der Taufe oder Firmung, Unternehmens-Jubiläum oder Firmen-Event, Weihnachtsfeier oder ein völlig anderer Anlass – wir machen das!

Egal ob familiärer Rahmen oder eine Show für 250 hungrige Gäste, das Restaurant Rosengarten bietet für Ihr Anliegen genau das Richtige. Musik und Unterhaltung, Kulinarik und Service – wir erfüllen Ihre Wünsche!

Bitte kontaktieren Sie uns – wir freuen uns auf Ihre Anfrage!

Für hungrige Nachmittage

Bei uns leidet niemand Hunger:

Kräftige Rindsuppe mit Griesnockerl	3,20
Gulyassuppe mit Gebäck	5,20
Schinken-Käse-Toast mit Ketchup und Salatgarnitur	5,50
Frankfurter mit Senf und Kren	3,50
Kleines Gulyas mit Gebäck	7,20

Feiern Sie gerne ein Fest?

Wir stehen mit unserem Team für Ihre Feier zur Verfügung!

Egal ob Sommerfest, Hochzeitsfeier, zum Anlass der Taufe oder Firmung, Unternehmens-Jubiläum oder Firmen-Event, Weihnachtsfeier oder ein völlig anderer Anlass – wir machen das!

Egal ob familiärer Rahmen oder eine Show für 250 hungrige Gäste, das Restaurant Rosengarten bietet für Ihr Anliegen genau das Richtige. Musik und Unterhaltung, Kulinarik und Service – wir erfüllen Ihre Wünsche!

Bitte kontaktieren Sie uns – wir freuen uns auf Ihre Anfrage!

Alkoholfreie Erfrischungen

Klares, reines Wasser:

Vöslauer Mineralwasser – prickelnd oder ohne Kohlensäure

0,33l	2,10
0,75l	3,90

Fruchtsäfte aus der Region:

Apfelsaft (Naturtrüber Saft aus den Früchten alter Bäume), 0,25l 3,30

Birnen-Nektar (Williams Christ Birne), 0,25l 3,90

Dirndl-Nektar (Kornelkirsche), 0,25l 3,90

Blaue oder Weiße Trauben, 0,25l 3,90

Sauvignon Blanc Traube, 0,25l 4,50
Gault Millau Fruchtsaft des Jahres 2015

Johannisbeer-Apfel-Saft, 0,25l 3,90

Marillen-Nektar, 0,25l 3,90

Apfel-Karotten-Saft, 0,25l 3,90

Limonaden:

fritz kola, normal oder zuckerfrei, 0,33l 3,30

Frucade, 0,35l 3,30

Almdulder, 0,35l 3,30

Schweppes Tonic Water, Bitter Lemon oder Russian Wildberry, 0,20l 3,60

Festimans Limonade, Victorian oder Rose, 0,275l 4,80

Red Bull, normal, sugarfree oder Edition, 0,20l 3,90

Biere

Heimisches Bier frisch gezapft:

Egger Premium – fein zopfiges Märzenbier

0,20l	2,10
0,30l	2,90
0,50l	3,90

Egger Zwickl – frisch und ungefiltert, voller Geschmack

0,20l	2,50
0,30l	3,30
0,50l	4,30

Egger Zitrus Radler – Durstlöscher mit Biergenuss

0,30l	2,90
0,50l	3,90

Internationale Bierspezialitäten frisch vom Fass:

Paulaner Hefeweißbier hell (Deutschland)

0,30l	3,50
0,50l	4,50

Pilsner Urquell (Tschechien) - in Bälde verfügbar

Bier frisch aus der Flasche:

Egger Zisch – alkoholfreie Biererfrischung, 0,50l 3,90

Desperados – Tequila Geschmack und trotzdem ... 0,33l 4,50

Weine

Wein und Schaumwein – ein glasweiser Genuss:

Grüner Veltliner „Flo“ 2014 , Weinkultur Preiß, 1/8l	2,90
Riesling 2014 , Weingut Schwarzböck, 1/8l	4,90
Gelber Muskateller 2014 , Weingut Siedler, 1/8l	4,30
Blaifränkisch 2013 , Robert Goldenits, 1/8l	3,50
Zweigelt 2014 , Weingut Gager, 1/8l	4,10
Gespitzter weiß oder rot, 1/4l	3,10
Aperol Spritz	4,20
Hugo	4,20
Kattus Frizzante	
0,10l	3,90
0,70l	18,60
Kattus Cuvée No. 1	
0,10l	5,20
0,70l	28,00
Asti Spumante , 0,70l	22,50

Weine

Beste Weißweine in der Flasche:

Grüner Veltliner „Flo“ 2014 , Weinkultur Preiß, Theyern, Traisental	14,50
Grüner Veltliner Loiserberg 2013 , Weingut Jurtschitsch, Langenlois, Kamptal	35,80
Riesling Pletzengraben 2014 , Traisental DAC, Weinkultur Preiß, Theyern, Traisental	22,20
Riesling Bismaber-Kreuzenstein 2014 , Weingut Schwarzböck, Hagenbrunn, Weinviertel	25,60
Riesling Smaragd 2014 , Emmerich Knoll, Loiben, Wachau	49,70
Gelber Muskateller 2014 , Weingut Tschermonegg, Glanz an der Weinstraße, Südsteiermark	28,40
Wiener Gemischter Satz 2014 , DAC, Weingut Mayer am Pfarrplatz, Wien	21,40
Chardonnay Brundoppel 2014 , Weinkultur Preiß, Theyern, Traisental	24,80

Beste Rotweine in der Flasche:

Blafränkisch 2013 , Robert Goldenits, Tadten, Neusiedlersee	17,50
Blafränkisch „Hochäcker“ 2012 , Paul Kerschbaum, Horitschon, Mittelburgenland	31,70
Zweigelt 2013 , Weingut Gager, Deutschkreutz, Mittelburgenland	20,60
Cuvee Classic 2013 , Leopold Aumann, Tribuswinkel, Thermenregion	19,60
Zweigelt Rubin Carnuntum 2012 , Walter Glatzer, Göttlesbrunn, Carnuntum	30,30
Kumarod Rot 2013 , Hans Schwarz, Andau, Neusiedlers	46,60

Kaffee & Kakao

Frisch gemahlener Kaffee in vielen Variationen:

Kleiner Mokka	1,90
Großer Mokka	3,00
Verlängerter	2,40
Melange (Verlängerter mit warmer Milch und Milchschaum)	3,00
Cappuccino (Espresso mit viel Milchschaum)	3,00
Caffè Latte (Espresso mit viel Milch und Milchschaum)	3,00
Franziskaner (Verlängerter mit Schlagobers)	3,00
Fiaker (Verlängerter mit Inländer Rum und Schlagobers)	6,50
Maria Theresia (Mokka mit Orangenlikör)	6,50
Kaffee verkehrt (Cafe Latte auf wienerisch)	3,00
Caffè Corretto (Espresso mit Grappa)	6,50
Irish Coffee (Espresso mit Irisch Whiskey und Schlagobers)	8,50

Kakaobohnen verflüssigt und gesüßt:

Kakao mit Schlagobers	3,00
------------------------------	------

Tee

Zum 5 Uhr-Tee – oder wann immer Sie wollen:

Assam TGBOP	3,80
Darjeeling Himalaya Second Flush FTGFOP	3,80
English Breakfast Mischung	3,80
Earl Grey	3,80
Wuyuan Jasmin (aus biologischer Landwirtschaft)	3,80
Sencha	3,80
Sumatra Green Oolong Barisan	3,80
Waldfrüchte Cocktail	3,80
Rooibos Classic	3,80
Zitronenverbene – Eisenkraut (aus biologischer Landwirtschaft)	3,80
Kamillenblüte	3,80
Pfefferminze	3,80

Zu Tee servieren wir gerne Zitrone oder Milch nach Ihrem Geschmack.
Rum gibt es nur für Bernhardiner.

Als Süßstoff bieten wir Kandis- und Rohrzucker oder heimischen Honig an.