

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, auch wenn Sie in der Speisekarte nicht das für Ihren Geschmack passende Gericht finden.

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)

Eierschwammerl!

Eierschwammerl zur Vorspeise:

Eierschwammerl auf Blattsalaten mit Balsamico-Dressing	9,50
Sautierte Eierschwammerl auf gerösteten Toastbrotstücken	11,60
Eierschwammerl-Risotto mit Parmesan und Gartenkräutern	12,80

Eierschwammerl zum Hauptgang:

Eierschwammerl-Omelette mit frischer Petersilie	10,60
Eierschwammerlgulasch mit Semmelknödel und Kräutern	14,50
Sautierte Eierschwammerl mit gebackenem Schafskäse	16,50
Eierschwammerl-Rostbraten mit Petersilienerdäpfel	20,20



Suppen und Salate

Aus dem Suppenkessel:

Kräftige Rindsuppe mit Griesnockerl	3,80
Frittatensuppe mit frischen Kräutern	3,80
Leberknödelsuppe	3,80
Paprikasuppe mit Tomatenflocken	5,20
Jungerbssensuppe mit Sauerrahm	5,20
Feurige Gulyassuppe nach Puszta-Tradition	5,20
Lauchsuppe mit Gartenkräutern und Obers	5,20

Knackig Blatt für Blatt:

Gebackener Camembert mit Preiselbeeren auf Blattsalaten	7,60
Gegrillter Schafkäse im Speckmantel auf gemischtem Salat	8,50
Knackige Blattsalate mit gegrillten Putenstreifen	8,60
Schweizer Wurstsalat mit Käse und Gurkerl	7,60
Griechischer Salat mit Oliven und Schafskäse	8,50
Jungesellensalat mit Kren auf frischen Blattsalaten	7,60
Steirischer Backhenderlsalat mit Käferbohnen und Kernöl	8,60
Kleiner gemischter Salat	3,80

Hauptspeisen

Aus dem Gemüsegarten:

Champignon a la Creme mit Semmelknödel	9,20
Tagliatelle Verdure - Bandnudeln mit Gemüse-Rahm-Sauce	9,60
Gemüselaibchen mit Sauerrahm und frischen Gartenkräutern	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
Dorschfilet in Weißweinsauce mit Reis und Gemüse	13,80

Schnitzerlparade

Kein Schnitzerlwunsch bleibt unerfüllt:

Naturschnitzerl mit feinem Saft 10,30
• vom Schwein • vom Huhn oder • von der Pute

Schnitzerl „Wiener Art“ 10,30
• vom Schwein • vom Huhn oder • von der Pute

Gordon Bleu 11,60
• vom Schwein • vom Huhn oder • von der Pute

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!) 7,60
Zwei kleine Schweinsschnitzerl mit Pommes Frites und Ketchup

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
Erdbeeren mit Schlag (wir servieren frische Früchte aus der Region)	4,50
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

Heiß auf Eis? Werfen Sie doch auch einen Blick in unsere Eiskarte!

Für hungrige Nachmittage

Bei uns leidet niemand Hunger:

Frittatensuppe mit frischen Kräutern	3,20
Gulyassuppe mit Gebäck	5,20
Schinken-Käse-Toast mit Ketchup und Salatgarnitur	5,50
Frankfurter oder Debreziner 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 Gault Millau Fruchtsaft des Jahres 2015	4,50
Johannisbeer-Apfel-Saft , 0,25l	3,90
Marillen-Nektar , 0,25l	3,90
Apfel-Karotten-Saft , 0,25l	3,90
Baya Marisa , 0,25l Apfelsaft (Naturtrüber Saft aus rosa-fleischigen Früchten)	4,50
Erdbeernektar , 0,25l	4,50

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

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

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
Grüner Veltliner Ried Rosengarten 2015 , Weinkultur Preiß, 1/8l	3,50
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
Gespritzter weiß oder rot, 1/4l	3,10
Aperol Spritz	4,30
Hugo	4,30
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 Ried Rosengarten 2015 , Weinkultur Preiß, Theyern, Traisental (Magnum-Flasche)	47,60
Grüner Veltliner Loiserberg 2013 , Weingut Jurtschitsch, Langenlois, Kamptal	35,80
Riesling Pletzengraben 2014 , Traisental DAC, Weinkultur Preiß, Theyern, Traisental	22,20
Riesling Bisamberg-Kreuzenstein 2014 , Weingut Schwarzböck, Hagenbrunn, Weinviertel	25,60
Riesling Smaragd 2014 , Emmerich Knoll, Loiben, Wachau	49,70
Gelber Muskateller 2014 , Weingut Kronenhof - Familie Siedler, Reichersdorf, Traisental	28,40
Wiener Gemischter Satz 2014 , DAC, Weingut Mayer am Pfarrplatz, Wien	21,40
Chardonnay Brundoppel 2014 , Weinkultur Preiß, Theyern, Traisental	24,80

Beste Süßweine - passen immer besser zum Dessert:

Muskat Ottonel Auslese 2015 , Weingut Tschida, Illmitz, Neusiedlersee	28,40
Welschriesling Beerenauslese 2013 , Weingut Stölzerhof, Illmitz, Neusiedlersee	58,60
Auratum Trockenbeerenauslese 2006 , Weingut Münzenrieder, Apetlon, Neusiedlersee (Demi-Bouteille)	78,80

Weine

Beste Rotweine in der Flasche:

Blaifränkisch 2013 , Robert Goldenits, Tadten, Neusiedlersee	17,50
Blaifränkisch „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 so süß - so gut

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

Kakao lässt sich auch mit Rum oder Likör mischen. Beachten Sie dabei bitte, dass dadurch Ihre Fahrtüchtigkeit niemals positiv beeinflusst wird. Gilt übrigens auch fürs Skifahren.

Tee

Klassischer Five o'clock Tea - wann immer Sie wollen.

Assam TGBOP - Ein schwarzer Broken-Tee aus Assam mit dunkler Tasse und besonders ausbalancierter Würze.	3,80
Darjeeling Himalaya Second Flush FTGFOP - Leichter Himalaya-Hochlandtee aus der besten Erntezeit (Second Flush). Feine Muskat-Note und dezente Säure.	3,80
English Breakfast Mischung - Gehaltvolle Schwarzteemischung aus Ceylon und Assam nach klassischer britischer Tradition.	3,80
Earl Grey - Aromatisiert mit dem Bergamotte-Öl bringt diese Mischung feiner Tees aus China und Ceylon den markanten Earl Grey Geschmack.	3,80
Wuyuan Jasmin (aus biologischer Landwirtschaft) - Ein Grüntee mit besonders heller Tasse und fruchtigen Aromen aus Jiangxi.	3,80
Sencha - Ausgewogener und milder Grüntee mit leicht herber Note.	3,80
Sumatra Green Oolong Barisan - Feinster Tee aus dem Hochland Sumatras mit blumigem Charakter.	3,80
Waldfrüchte Cocktail - Hibiskusblüten, Hollerbeeren und Brombeerblätter, verfeinert mit Johannisbeeren - das bringt volle Frucht und kräftigen Geschmack.	3,80
Rooibos Classic - Die Dornen des südafrikanischen Rotbuschs bringen angenehm süße Noten.	3,80
Zitronenverbene – Eisenkraut (aus biologischer Landwirtschaft) Heiß und kalt ist das Eisenkraut eine besondere Erfrischung!	3,80
Kamillenblüte - Entspannender und milder Charakter voll mit aromatischen Düften.	3,80
Pfefferminze - Kühlende Minze mit duftendem Menthol und Menthan - wohltuend erfrischend!	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.