



carathotels

SCHLOSS WEIKERSDORF

Ein herzliches Willkommen im Restaurant Rosenkavalier

Hier werden Sie mit traditioneller, regionaler und Österreichischer Küche und 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.

Bei Unverträglichkeiten oder Allergien, 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.

if you have any intolerance or allergy, please inform one of our service team members.

We will be pleased to assist you.

Jede Beilagen Änderung wird mit € 2,00 pro Gericht in Rechnung gestellt.

Unsere Partner



Schlossmenü

Castle Menu

Klare Rindsuppe mit Frittaten

Bio-Fleisch Gut Landsthal Galloway

Clear beef broth with sliced pancakes

A, C, G, L, M



„Wiener Schnitzel“ vom Hendl

Petersilienerdäpfel | Preiselbeeren

Chicken escalope "Viennese" style

parsley potatoes | lingonberries

A, L, O, G

ODER

or

Gekochtes Rindfleisch vom Galloway

Bio-Fleisch Gut Landsthal Galloway

vom Tafelspitz, Schulterscherzel und Beinfleisch

Rösti | Cremespinat | Apfelkren | Schnittlauchsauce

Boiled beef

from prime rump, shoulder cut, leg meat

hash browns | cream spinach | apple-horseradish | chive sauce

A, C, G



Hausgemachter Apfelstrudel

Schlagobers

Homemade apple strudel

whipped cream

A, C, G

Menüpreis € 34,60

Vorspeisen

Starters

Beef Tartar vom Schneeberggrind

Focaccia | Grüner Aioli
"Schneeberg" beef tartar
focaccia | green aioli

Als Vorspeise / as starter

€ 21,80

Als Hauptspeise / as main course

€ 27,80

A, C, G



Entenbrust

Linsensalat | Apfel | Pastinaken
Duck breast
lentils salad | apple | parsnips
G, L

€ 17,80



Carpaccio von der Roten Rübe

Kren | Birnendressing
Beetroot carpaccio
horseradish | pear dressing
L

€ 15,80



Suppen

Soups

Klare Rindsuppe

Bio-Fleisch Gut Landsthal Galloway

wahlweise mit Frittaten oder Leberknödel

Clear beef broth

optional with sliced pancakes or liver dumpling

A, C, G, L, M

€ 8,60



Trilogie von der Suppe

Klare Suppe mit Leberknödel

Clear beef broth with liver dumpling

Zwiebelsuppe überbacken

Gratinated onion soup

Kürbissuppe

Pumpkin soup

A, C, G, L


€ 14,80

Liebe Gäste,

Sie haben ein „Erleben Sie Baden“ Package oder ein „Dinner und Casino“ Package bei uns gebucht?

Dann dürfen Sie sich aus den gekennzeichneten Speisen  Ihr Menü selbst zusammenstellen.


- 3 Gänge für „Erleben Sie Baden“ (Suppe, Hauptspeise, Nachspeise)
- 4 Gänge für „Dinner und Casino“ (Vorspeise, Suppe, Hauptspeise, Nachspeise)

Gerne können Sie sich auch ohne Package Buchung aus den gekennzeichneten Speisen  ein individuelles Menü – ganz nach Ihrem Geschmack - zusammenstellen.

- 3 Gänge Menü um € 38,- pro Person (Suppe, Hauptspeise, Nachspeise)
- 4 Gänge Menü um € 44,- pro Person (Vorspeise, Suppe, Hauptspeise, Nachspeise)


Dear guests,

you have booked an "Experience Baden" package or a "Dinner and Casino" package with us?

Then you can put together your own menu from the marked dishes  .

3 courses for "Experience Baden" (soup, main course, dessert)

4 courses for "Dinner and Casino" (starter, soup, main course, dessert)

You are also welcome to compose your own individual menu from the marked dishes  - according to your taste - without booking a package.

3-course menu for € 38,- per person (soup, main course, dessert)

4-course menu for € 44,- per person (starter, soup, main course, dessert)

Österreichische Spezialitäten

„Wiener Schnitzel“ vom Kalb

€ 24,90

Petersilienerdäpfel | Preiselbeeren
Veal escalope “Viennese” style
parsley potatoes | lingonberries
A, L, O, G



Rosa gebratene Beiriedschnitte vom Mastochsen

€ 25,90

Pfeffer – Cognac Sauce | Speckfisolen | gebratene Erdapfelspalten | Kräuterbutter
Pink fried sirloin from fattened ox
pepper – Cognac sauce | green beans in bacon | roasted potato wedges | herb butter
G, L, M, O



Gekochtes Rindfleisch vom Galloway

€ 22,90

Bio-Fleisch Gut Landsthal Galloway
vom Tafelspitz, Schulterscherzel und Beinflfleisch
Rösti | Cremespinat | Apfelkren | Schnittlauchsauce
Boiled beef
from prime rump, shoulder cut, leg meat
hash browns | cream spinach | apple-horseradish | chive sauce
A, C, G



Rosa gebratene Kalbsleber

€ 23,90

Erdäpfelpüree | glasierte Boskop Äpfel | Calvados
Pink fried calf's liver
smashed potatoes | glazed “Boskop” apples | Calvados
G, O



Hauptspeisen - Vegetarisch

Main courses - vegetarian

Pappardelle

Gemüse der Saison | Blattsalat
Pappardelle
vegetables of the season | lettuce
A, G, L

€ 17,80



Käsespätzle

Röstzwiebel | Blattsalat
Cheese handmade noodles
roasted onions | lettuce
A, C, G, L

€ 19,80



Hauptspeisen - Fisch

Main courses - fish

Gebatener Zander

Veltliner Risotto | junges Gemüse
Fried pikeperch
Veltliner risotto | young vegetables
D, G

€ 26,90



Desserts

Desserts

Vanille Crème Brûlée

€ 11,60

Gewürznelaka | Orangensorbet
Vanilla Crème Brûlée
spice "Namelaca" | orange sorbet
A, C, G



Mousse von der Milkschokolade

€ 9,80

Rumtopfbeeren | Milchreis
Mousse of milk chocolate
berries preserved in rum and sugar | milk rice
A, C, G, H, O



Hausgemachter Apfel- oder Topfenstrudel

€ 5,10

Schlagobers
Homemade apple strudel or curd cheese strudel
whipped cream
A, C, G



Hausgemachte Kuchen und Torten aus der Vitrine

€ 5,10

Homemade cakes
A, C, G, F, E, H



Käseauswahl an Hart- und Weichkäse

Klein/small € 15,90

Feigensenf | Trauben
Selection of hard and soft cheese
fig mustard | grapes
G, H, O

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