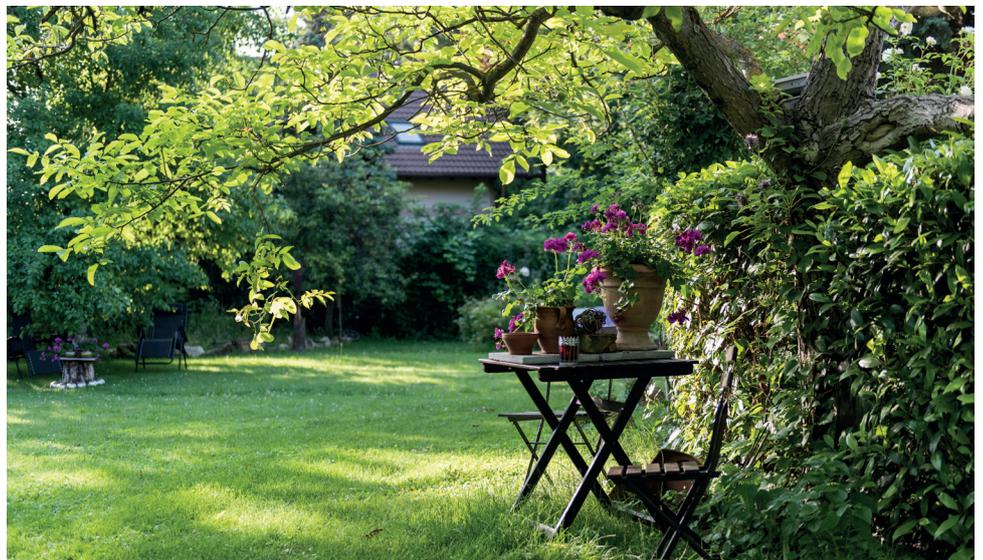


ROSENBAUCHS

seit 1921

MENÜS & PREISE 2025





REGIONAL & SAISONAL FRISCH FÜR SIE GEKOCHT

ODER

FRISCH GEGRILLT AUF UNSEREM „JOSPER“ BACKOFENGRILL AUS KATALANIEN

3-GÄNGIGES MENÜ EUR 45 BIS 60
4-GÄNGIGES MENÜ EUR 65 BIS 85
5-GÄNGIGES MENÜ EUR 85 BIS 105
6-GÄNGIGES MENÜ EUR 105 BIS 135

|

WAHLWEISE FINGERFOOD FÜR DEN EMPFANG

PRO STÜCK ZWISCHEN EUR 3,50 & 5,50
inkl. 2 Sorten hausgemachtem Brot

Couscoussalat & Mediterranes Gemüse
Quinoa Salat & Josper Grill Gemüse
Büffelmozzarella & Balsamico Paradeiser
Kleine Ofenkartoffel & Gartenkräuter Sauerrahmdip
Kleine Ofenkartoffel & Chili Sauerrahmdip
Chili Beef Tatar & Kapernbeeren
Roastbeef & Vanillemayonnaise
Vulcano Rohschinken & Brioche
Hausgemachte Minibratwürstel & Speckkrautsalat
Kleine Grammelknödel & Sauerkraut
Hausgemachter Beefburger & Chutney der Saison
Mariazeller Saibling warm geräuchert & pikantes Gemüse Salsa
Gebratene Garnele & Asiagemüse
Räucherlachsrollchen & Spargelgemüse
Hausgemachtes Brot: Jalapeno - Erdäpfel - Roggen

GEDECK | EUR 6

Stoffservietten • hausgemachtes Brot • Aufstrich • Teebutter • Olivenöl

ROSENBAUCHS

seit 1921

GENUSSBAUSTEINE FÜR IHRE FEIER IM ROSENBAUCHS 2025

|

VORSPEISEN

Roastbeef Beef Tatar • Roastbeef • Vulcano Rohschinken
Geräucherter Lachs • geflämmt Bachsaibling • Lachsleber
Vitello Tonnato • Caprese Salat • Caesar Salat
Leithaland Salat • gebratener Ziegenkäse • eingelegtes Gemüse

ZWISCHENGERICHTE VOM JOSPER GRILL

Gefüllte Calamari • Oktopus Katalanisch • Muscheln im Knoblauchfond
Marinierte Hühner- oder Garnelenspieße
Schweinebauch-Teriyaki • Pilze-Ei-Kräuter
Leithaland Gemüse

SUPPEN

Rindsuppe mit österreichischen Einlagen
Karfiol-Cremesuppe • Erdäpfel-Schaumsuppe
Gazpacho • Gurkenkaltschale

HAUPTGERICHTE VOM JOSPER GRILL

Neusiedlersee Zander • Wels
Schneebergland Saibling • Forellenfilet
Wildfang Branzino • Dorade
Schweinskarree • Lungenbraten • Minibratwürstel
Leithaberg Beiried • Hüftsteak • Rinderfilet • XO Beef
Rohrer Entenbrust • Bio Hühnerbrust • Perlhuhn

REGIONALE HAUPTGERICHTE

Gesottenes Gustostückerl vom Schneebergland Rind
Der Landler: Zartes Rehragout • Rohrer Entenkeule
Gebackenes Schnitzel: Schwein • Huhn • Pute • Kalb • Cordon bleu

|



BEILAGEN

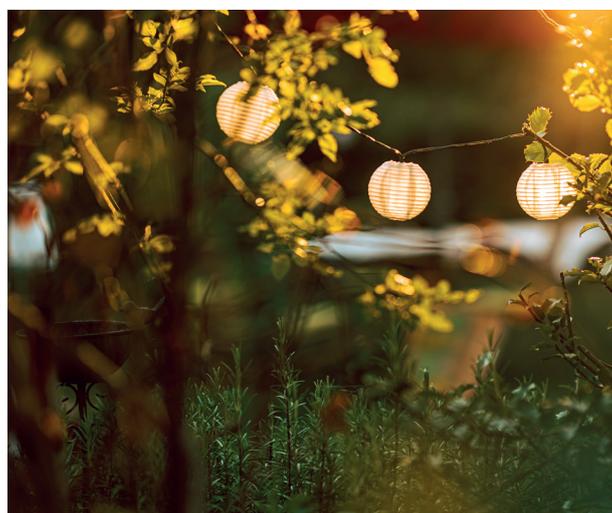
Pasta • Risotto • Reis
Bratkartoffeln • Frites • Kartoffelchips • Rosmarin Erdäpfeln
Gegrilltes Jospser Gemüse der Saison
Erdäpfel • Tomaten • Gurke • Blatt • Salat
Dips: Knoblauch • Cocktail • Kräuter • Chili • Sauerrahm
Saucen: Curry Mayo • BBC • Pfeffer • Tomaten • Schwammerl

DESSERT

Dreierlei von der Manjarischokolade • Panna Cotta • Crema Catalana
Topfenknödel • Apfelknödel • Powidltascherl
Topfenschmarren • Kaiserschmarren
Hausgemachtes Eis: Vanille • Schokolade • Sauerrahm • Fruchtsorbet
Fruchtsalat • Mango-Ananaskompott

Affinierter Käse aus Europa





WEINBEGLEITUNG TRADITIONELL FLASCHENPREIS

- Kattus Prosecco mit Fruchtmark | EUR 40
- Crémant de Rosé | EUR 55
- Spanischer Cava | EUR 55
- Kattus Sekt Cuvée mit Fruchtmark | EUR 45
- Jahrgangs Welschriesling oder Grüner Veltliner | EUR 35 bis 45
- Jahrgangs Chardonnay oder Riesling | EUR 40 bis 50
- Jahrgangs Zweigelt oder Blaufränkisch DAC | EUR 35 bis 45
- Jahrgangs Cuvée | EUR 45 bis 95

BAUERNSÄFTE (1/4 L) Naturtrüber Apfel • Birne • Holunder • Pfirisch | EUR 3,60



FEIER IM GARTEN

Aufbau des Hochzeits-Platzes | Dekoration mit Schleier und Blumen vom Garten | Stühle mit weißen Hussen | Stehtische

- bis 20 Personen | EUR 300
- bis 30 Personen | EUR 400
- bis 40 Personen | EUR 500
- bis 50 Personen | EUR 600
- ab 60 Personen | EUR 700

- Locationmiete | EUR 400-1500 (je nach Bereich & Exklusivität)
- Endreinigung | EUR 300 BIS 380
- Personal pro Stunde ab 23 Uhr | EUR 45
- Musik Box & Beamer | EUR 250
- Tischdekoration + Blumen vom Garten pro Tisch | EUR 25

Zahlungsbedingungen: 50% sind 4 Wochen VOR der Feier zu bebegleichen. Der Restbetrag ist am Tag NACH der Feier zu begleichen. Bezahlmöglichkeiten: Bar, Kredit- und Bankomatkarte

ROSENBAUCHS

seit 1921

Genussbeispiel „FESTMENÜ EXCLUSIV“

APERITIF

EMPFANG

Couscoussalat & Mediterranes Gemüse
Roastbeef & Vanillemayonnaise
Vulcano Rohschinken & Brioche

WEINEMPFEHLUNGEN

GEMISCHTER SATZ DAC

ROSE DAC

MERLOT DAC

HIRTER PILS VOM FASS

NATURTRÜBE BAUERNSÄFTE SAM WEIGELSDORF

Apfel-Birne-Traube

ESPRESSO 1862

DER ERSTE GANG

BEEF TATARE

Leicht spicy, sommerlicher Salat, Toast, Butter
oder

EIERSCHWAMMERL & WALDVIERTLER ZIEGENKÄSE

Eierschwammerl Tatar, sommerlicher Blattsalat,
karamellisierter Ziegenkäse

DER ZWEITE GANG ETAGÉRE

GRAMMELKNÖDEL

Speckkrautsalat

STEINPILZRAVIOLI

DER DRITTE GANG

HAUPTGERICHTE VOM JOSPER GRILL BÜFFET

BIO Lachs & Oktopus

Leithaland Entrécote

Iberico Schwein

FEINES GEBACKENES

Hühnerbrust

BEILAGEN

Josper Grill Gemüse, Kürbisgnocchi

Rosmarin-Erdäpfeln, Risipisi

Gurke, Blattsalat, Tomate, Erdäpfelsalat

SAUCEN

Sauerrahm-Knoblauch, BBQ, Chilli

DESSERT-VARIATION

Topfenknödel, Crema Catalana,

marinierte Erdbeeren

oder

Hausgemachte Powidltascherl,

Zwetschkenröster, Sorbet

Menüpreis pro Person EUR 110

Empfang, Hochzeitsmenü

Stoffservietten, Gedeck

Getränkepauschale pro Person EUR 60

Empfang Prosecco-Kattus Sekt Cuvee Brut

Af. Getränke, Tischweine, Bier, Espresso

vom Eintreffen 7 h

ROSENBAUCHS

seit 1921

Genussbeispiel „FESTMENÜ REGIONAL“

APERITIF

EMPFANG

Rote Bohnen, Waldviertler Ziegenkäse
Gemüsesticks, Kräuterdip
Avocado, Couscoussalat
Chili Beef Tatar, Kapernbeeren
kleine Grammelknödel, Speckkrautsalat
hausgemachtes Brot

WEINEMPFEHLUNGEN
WELSCHRIESLING DAC
GRÜNER VELTLINER DAC
ZWEIGELT DAC

HIRTER PILS VOM FASS

ESPRESSO 1862

VORSPEISE

VULCANO & LEITHALANDROHSCHINKEN
mit sommerlichem Salat und Melone
oder
SOMMERSALAT – ZIEGENKÄSE
karamellisierte Waldviertel Ziegenkäse,
eingelegtes Gemüse Tempura

HAUPTGERICHTE VOM JOSPER GRILL

Leithaland Schweineschopf
Leithaland Schweinelungenbraten
Hausgemachte Minibratwürstel
Hüftsteak
Mariazeller Forelle

FEINES GEBACKENES
Hühnerschnitzel

BEILAGEN

Josper Grill Gemüse
Rosmarin-Erdäpfeln, Kräuter-Semmelknödel
Paradeiser-, Gurke-, Blatt-, Erdäpfelsalat

SAUCEN

Eierschwammerl, Kräuterrahm, Barbecue

DESSERT-VARIATION

Dunkles Schokolademousse, Panna Cotta
Grießflammerie, Sommerlicher Fruchtsalat,
Bourbon-Vanilleeis

Menüpreis pro Person EUR 85

Empfang, Hochzeitsmenü
Stoffservietten, Gedeck

Getränkepauschale pro Person EUR 55

Empfang, Af. Getränke, Tischweine,
Bier, Espresso
vom Eintreffen 7 h

ROSENBAUCHS

seit 1921

TISCHORDNUNG UND ÜBERSICHTSPLAN

