

VINOTHEK FONDUE / HOT POT

Fondue Chinoise für 2 *pro Person € 65*

Atterox, Perlhuhnbrust, Steirische Gebirgsgarnelen, Böhmerwald Zander, Kartoffeln, Junges Gemüse, „Flachgauer“ Bio Pilze, Kren Dip, Trüffel Aioli, Schnittlauch Sauce

Weinempfehlung:

*Blaufränkisch Ried Setz, € 160
Kollwentz, Burgenland, 2014*

Hot Pot für 2 | *pro Person € 48*

Miso, „Flachgauer“ Bio Pilze, Pak Choi, Wilder Brokkoli, Paneer, Lauchzwiebel, Chili, Wan Tan

Weinempfehlung:

*Riesling Lenchen Kabinett, € 70
Peter Jakob Kühn, Rheingau, 2018*

“Stollenkäse” Fondue für 2 *pro Person € 42*

Joseph Brot, Kartoffeln, hausgemachtes Essiggemüse, „St. Leonharter“ Karreespeck Mit Trüffel *pro Gramm € 12*

Weinempfehlung:

*Weisburgunder Oberbergener Pulverbuck, € 95
1. Lage Franz Keller, Baden, 2021*

EXTRAS

100g Atterox	€ 26	Jausenbrettl	€ 18
100g Perlhuhn	€ 19	6 Stk. Kimchi Wan Tan	€ 14
100g Steirische Gebirgsgarnelen	€ 28	Gemüse & Bio-Pilze	€ 20
100g Böhmerwald Zander	€ 22	St. Leonhard Karreespeck	€ 14
100g marinierter Paneer	€ 10		



Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer.
Bitte wenden Sie sich bei Allergien an unser Team.

JAUSENBRETTL

Vinothek Jausenbrettl | ✨^N für 1 € 22
Regionale Wurstspezialitäten, für 2 € 32
Mattigtaler Käse, Aufstriche &
hausgemachtes Essiggemüse

Regionales Käsebrettl | ✨ 🌿 € 16
Weintrauben, Rote Walnüsse

Schloss Fuschl Fischerei | ✨^N € 18
Geräucherte Forelle & gebeizte
Lachsforelle, Dill-Honigsenf,
Wildkräutersalat

WARME SPEISEN

Grießnockerlsuppe | ✨^N € 9
Grießnockerl, Rinderconsommé

Kürbisschaumsuppe | 🌿 🍷 € 16
Sauerteigbrot Croûtons

Wiener Schnitzel € 36
Petersilien Kartoffeln, Preiselbeeren

Kalbsrahm-Gulasch € 38
Butterspätzle, Sauerrahm

Kaspressknödel | 🌿 € 18
Grüner Salat, Gartenkräuter-Sauerrahm

✨^N Partner in Provenance

🌿 Vegetarisch

🌿 Vegan

🍷 Glutenfrei

🍷 Laktosefrei

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer.
Bitte wenden Sie sich bei Allergien an unser Team.

SÜSSES

Valrhona Chocolate Fondue	€ 28	Bauernkrופן	€ 8
für 1 Person		mit Marillenmarmelade	
Saisonale & Exotische Früchte			
<i>Weinempfehlung:</i>		Apfelstrudel	
<i>Tawny Port 10Y</i>	<i>0,05 L € 10</i>	mit Vanillesoße	€ 8
<i>Grahams, Duoro</i>		mit Schlagobers	€ 7
Kaiserschmarrn	<i>klein € 14 groß € 22</i>	Großmutter's Lieblingsspeise	€ 8,5
Rum-Rosinen & Zwetschgenröster			
ca. 20 Min. Vorbereitungszeit			



PARTNERS IN PROVENANCE

Im Rahmen des Rosewood-Programms „Partners in Provenance“ möchten wir den Respekt für einheimische Landwirte und die Traditionen der Landwirtschaft zum Ausdruck bringen. Unser Ziel ist es, unseren Gästen ganzjährig höchste Qualität an Lebensmitteln zu bieten. Rosewood Schloss Fuschl arbeitet eng mit lokalen Bauernhöfen und Lieferanten zusammen, um frische, saisonale Produkte anzubieten, wie frischen Fisch aus unserer Schloss Fuschl Fischerei, Kräuter und Gemüse von regionalen Anbietern sowie Honig von unseren eigenen Bienenvölkern.

Käse & Molkereiprodukte: Mattigtaler Käse, Seegut Eisl, Dorfkäserei Pöztzelsberger – **Aufschnitt & Fleisch:** Metzgerei Fuchseri St. Leonhard – **Fisch:** Fischerei Schloss Fuschl – **Brot:** Bio-Bäckerei Joseph – **Senf:** AnnaMax Senferei – **Pilze:** Flachgauer Biopilze aus Obertrum



Partner in Provenance



Vegetarisch



Vegan



Glutenfrei



Laktosefrei

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer.
Bitte wenden Sie sich bei Allergien an unser Team.

CHAMPAGNER & SCHAUMWEIN *0,1 L 0,75 L*

Sekt Brut Rosé € 15 € 89

Jurtschitsch, Niederösterreich

Champagner Special Brut € 24 € 140

Bollinger, Ay

WEISS *0,1 L 0,25 L 0,75 L*

Grüner Veltliner Kies € 7 € 17 € 45

Angerer, Niederösterreich

Riesling Strass € 8 € 20 € 50

Weixelbaum, Kamptal DAC

Neuburger Leithaberg € 10 € 24 € 55

Tinhof, Leithaberg DAC

Gelber Muskateller € 8 € 20 € 50

Fauna

Hannes Sabathi, Südsteiermark DAC

Wiener € 9 € 22 € 55

Gemischter Satz DAC

Wieninger, Wien

Spritzer *0,2 L* € 6,5

ROSÉ *0,1 L 0,25 L 0,75 L*

Rosé vom Zweigelt € 8 € 50

Bründlmayer, Niederösterreich

SÜSS *0,05 L*

Beerenauslese Cuvée € 12

Kracher, Burgenland

ROT *0,1 L 0,25 L 0,75 L*

Blaufränkisch € 12 € 29 € 75

Horitschon

Gober & Freinbichler, Burgenland

Zweigelt vom € 10 € 24 € 60

roten Kies

Umathum, Burgenland

Cuvée Castellum € 8 € 20 € 50

Grassl, Carnuntum

Pinot Noir € 13 € 32 € 80

Gumpoldskirchen

Alte Reben, Johanneshof-Reinisch,

Thermenregion

BIER

Paulaner Hell 0,3 L € 5,2

Paulaner Hell 0,5 L € 6,5

Paulaner Weißbier 0,5 L € 6,8

Paulaner Weißbier € 6,8

alkoholfrei 0,5 L

Trumer Pils 0,3 L € 5,4

Trumer Freispiel € 5,4

alkoholfrei 0,33 L

Obertrumer Zwickel 0,33 L € 5,4

WASSER

Schloss Wasser Prickelnd 0,7 L	€ 5
Schloss Wasser Still 0,7 L	€ 5
Vöslauer Prickelnd 0,33 L	€ 5,5
Vöslauer Still 0,33 L	€ 5,5
Vöslauer Prickelnd 0,75 L	€ 10,5
Vöslauer Still 0,75 L	€ 10,5

SÄFTE

0,25 L

Apfel Johannisbeere	€ 5
Apfel	€ 5
Apfel Marille	€ 5
Gespritzt 0,4 L	€ 6,5

HAUSGEMACHT

0,5 L

Zitronen-Eistee	€ 8,5
Holunderblüten-Minz Limonade	€ 8,5
Rote Beeren Eistee	€ 8,5

SOFTGETRÄNKE

Coca Cola 0,33 L	€ 5
Coca Cola Zero 0,33 L	€ 5
Sprite 0,33 L	€ 5
Fanta 0,33 L	€ 5
Mezzo Mix 0,33 L	€ 5
Almdudler 0,35 L	€ 5

KAFFEE

Espresso	€ 4
Americano	€ 5
Cappuccino	€ 5,5
Latte Macchiato	€ 6,5
Heiße Schokolade <i>von der Confiserie Berger</i>	€ 6,5

TEE

0,4 L

Altbau Selektion

Earl Grey	€ 9
English Breakfast	€ 9
Darjeeling	€ 9
Sencha	€ 9
Rooibos	€ 9
Früchte	€ 9
Kamille	€ 9
Minze	€ 9
Kräuter	€ 9