FONDUE

Fondue Chinoise for 2 *per person* **€ 68**
Atterox Beef, Guinea Fowl, Duckbreast, Potatoes, Baby Vegetables, Flachgauer Mushrooms, Horseradish Sauce, Truffle Aioli, Chive Sauce

"Stollenkäse" Cheese Fondue for 2
Joseph Bread, Potatoes, Homemade Pickles, Faistenauer Cured Ham
with Truffle
per person **€ 48**
per gram **€ 12**

ADD ON'S

100g Atterox Beef	**€ 26**	**Mixed Cold Cuts**	**€ 18**
100g Duckbreast	**€ 22**	**Vegetables & Organic Mushrooms**	**€ 20**
100g Guinea Fowl	**€ 19**	**Faistenauer Cured Ham Plate**	**€ 14**

PARTNERS IN PROVENANCE

Rosewood's Partners in Provenance commitment is born out of respect for local farmers, indigenous agriculture, and a dedication to delivering the highest quality food. Rosewood Schloss Fuschl partners with local farms and purveyors to provide guests with fresh, seasonal products throughout the year, such as seafood from our Schloss Fuschl fishery, herbs and vegetables from local suppliers and honey from our own bee colony.

Cheese & Dairy Products: Mattigtaler Käse, Seegut Eisl, Dorfkäserei Pötztelsberger
Cold Cuts & Meat: Butchery Fuchserei St. Leonhard, Biofarm Teufl Faistenau
Fish: Schloss Fuschl fishery
Bread: Joseph organic bakery – **Mushrooms:** "Flachgauer" organic mushrooms from Obertrum

Partners in Provenance · Vegetarian · Vegan · Gluten free · Lactose free

All prices including local VAT.
Please contact the service in case of any allergies.

SMALL PLATES

Vinothek Jausenbrettl *for 1* € 22 *for 2* € 32
Regional Cold Cuts
"Mattigtaler" Cheese, Spreads,
Homemade Pickles, Butter

Steirischer Rindfleischsalat € 24
Styrian Beef Salad, Gherkins,
Runner Beans, Bell Pepper,
Red Onions, Pumpkin Seed Oil

Kartoffelbrot
mit Bauernbutter für Zwei € 13
Joseph Potato Bread for Two
with Organic Farmers Butter

GEGRILLTES SANDWICH

Grilled Mattigtal Cheese Sandwich € 26
AnnaMax Dijonnaise, Pickles,
Sourdough Bread

Grilled Faistenauer Beef Sandwich € 29
AnnaMax Dijonnaise, Galloway Beef
Pastrami, Sauerkraut, Pickles,
Sourdough Bread

Schloss Fuschl Salat € 22
Wild Herb Salad, Smoked Trout Fillets,
Marinated Pear, Radish, Croûtons

Aufstrich Auswahl € 12
Variation Of Local Spreads
Herb Cream Cheese, Minced Pork
Paprika Soft Cheese, Sourdough Bread

SOUPS

Fritatten Suppe € 14
Beef Consommé, Sliced Pancakes
Root Vegetables

Kürbiscremesuppe €14
Pumpkin Soup, Sourdough Crôutons,
Roasted Pumpkin Seeds

Partners in Provenance · Vegetarian · Vegan · Gluten free · Lactose free

All prices including local VAT.
Please contact the service in case of any allergies.

MAIN COURSES

Kalbsrahmgulasch € 38
Creamy Veal Gulasch, "Spätzle"

Hirsch Käsekrainer 2 pcs € 24
Deer & Cheese Sausage
Sourdough Bread, AnnaMax Apricot Mustard, Horseradish

Backhendlsalat € 28
Fried Boneless Chicken Leg
Potato and Lamb's Lettuce Salad,
Pumpkin Seed Oil, Lingonberries

"Pinzgauer Nidei" € 34
Austrian Potato "Gnocchi"
Eisl Sheep Cheese, Tomato

Wiener Schnitzel € 36
Parsley Potatoes, Lingonberries
Add a Small Salad € 12

Knusprige Spanferkelstelze € 36
Roasted Suckling Pork Knuckle,
Cabbage Salad, Dumplings,
Wheat Beer Sauce

SWEETS

Grand Cru Chocolate Fondue € 32
Haselnut Crunch - Fruits

Apfelstrudel € 14
With Vanilla Sauce or Whipped Cream

Iced Gugelhupf Parfait €16
Caramelized Wallnuts, Eggnog

Kaiserschmarrn *small* € 18 *large* € 28
Rum Raisins, Apple Jam, Vanilla Ice
20 minutes of happy anticipation

Wild Blueberry Schmarrn € 28
Vanilla Ice Cream

Eis & Sorbets € 5
Daily Selection of Ice Cream & Sorbets

Partners in Provenance · Vegetarian · Vegan · Gluten Free · Lactose Free

All prices including local VAT.
Please contact the service in case of any allergies.

SPARKLING

	0.1 L	0.75 L
Sekt Brut Rosé Jurtschitsch, Lower Austria	€ 15	€ 89

ROSÉ

	0.1 L	0.75 L
Rosé vom Zweigelt Bründlmayer, Lower Austria	€ 8	€ 50

WHITE

	0.1 L	0.25 L	0.75 L
Grüner Veltliner Kies Angerer, Lower Austria	€ 7	€ 17	€ 45
Riesling Strass Weixelbaum, Kamptal DAC	€ 8	€ 20	€ 50
Neuburger Leithaberg Tinhof, Leithaberg DAC	€ 10	€ 24	€ 55
Gelber Muskateller Fauna Hannes Sabathi, Südsteiermark DAC	€ 8	€ 20	€ 50
Wiener Gemischter Satz DAC Wieninger, Vienna	€ 10	€ 24	€ 55
Spritzer *0.2 L*		€ 6.5	

RED

	0.1 L	0.25 L	0.75 L
Blaufränkisch Horitschon Gober & Freinbichler, Burgenland	€ 12	€ 29	€ 75
Zweigelt vom roten Kies Umathum, Burgenland	€ 10	€ 24	€ 55
Pinot Noir Gumpoldskirchen Alte Reben, Johanneshof Reinisch, Thermenregion	€ 13	€ 32	€ 80

BEER

Paulaner Hell 0.3L	€ 6,5
Paulaner Hell 0.5L	€ 9
Paulaner Weißbier 0.5L	€ 9
Paulaner Weißbier alcohol-free 0.5 L	€ 9
Trumer Pils 0.3 L	€ 6,5
Trumer Pils 0.5L	€ 9
Trumer Freispiel alcohol-free 0.33 L	€ 6,5
Obertrumer Zwickl 0.33 L	€ 6,5

All prices including local VAT.

WATER

BWT Water Sparkling *0.7 L*	€ 8
BWT Water Still *0.7 L*	€ 8
Vöslauer Sparkling *0.33 L*	€ 5.5
Vöslauer Still *0.33 L*	€ 5.5
Vöslauer Sparkling *0.75 L*	€ 10.5
Vöslauer Still *0.75 L*	€ 10.5

JUICES

	0.3 L
Apple Currant	€ 7
Apple Juice	€ 7
Apple Apricot	€ 7
With Sparkling Water *0.5 L*	€ 8.5

HOMEMADE

	0.5 L
Elderflower Mint Lemonade	€ 8.5
Red Berry Ice Tea	€ 8.5

SOFT DRINK

Coca Cola *0.33 L*	€ 6,5
Coca Cola *0.33 L*	€ 6,5
Coca Cola Zero *0.33 L*	€ 6,5
Sprite *0.33 L*	€ 6,5
Fanta *0.33 L*	€ 6,5
Mezzo Mix *0.33 L*	€ 6,5
Almdudler *0.33L*	€ 7

COFFEE

Espresso	€ 5
Americano	€ 7
Cappuccino	€ 7,5
Latte Macchiato	€ 7,5
Hot Chocolate *from Berger*	€ 7.5

TEA

Althaus Selection	*0.4 L*
Earl Grey	€ 12
English Breakfast	€ 12
Darjeeling	€ 12
Sencha	€ 12
Rooibos	€ 12
Fruit	€ 12
Chamomile	€ 12
Mint	€ 12
Herbs	€ 12

Our tea and coffee are locally sourced from regional partners.

All prices including local VAT.

FONDUE

Fondue Chinoise für 2 *pro Person* **€ 68**
Atterox Rind, Perlhuhn, Entenbrust,
Kartoffeln, Junges Gemüse, Flachgauer
Bio Pilze, Krensauce, Trüffel Aioli,
Schnittlauchsauce

Stollenkäse Fondue für 2 *pro Person* **€ 48**
Joseph Brot, Kartoffeln,
Essig Gemüse, Faistenauer Karree Speck
mit Trüffel *pro Gramm* **€ 12**

ADD ON'S

100g Atterox Rind	**€ 26**	**Jausenplatte**	**€ 18**
100g Entenbrust	**€ 22**	**Junges Gemüse & Bio Pilze**	**€ 20**
100g Perlhuhn	**€ 19**	**Faistenauer Karree Speck**	**€ 14**

PARTNERS IN PROVENANCE

Rosewoods Engagement „Partners in Provenance" basiert auf dem Respekt vor lokalen Landwirten, indigener Landwirtschaft und dem Bestreben, Lebensmittel von höchster Qualität anzubieten. Das Rosewood Schloss Fuschl arbeitet mit regionalen Bauernhöfen und Produzenten zusammen, um seinen Gästen das ganze Jahr über frische, saisonale Produkte zu bieten. Dazu gehören unter anderem Fisch aus der schlosseigenen Fischerei, Kräuter und Gemüse von lokalen Lieferanten sowie Honig aus der eigenen Imkerei.

Käse & Milchprodukte: Mattigtaler Käse, Seegut Eisl, Dorfkäserei Pötztelsberger
Wurstwaren & Fleisch: Fleischerei Fuchserei St. Leonhard, Biofarm Teufl Faistenau,
Fisch: Schloss-Fuschl-Fischerei
Brot: Joseph Bio-Bäckerei **Pilze:** „Flachgauer" Bio-Pilze aus Obertrum

Partners in Provenance · Vegetarisch · Vegan · Glutenfrei · Laktosefrei

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

JAUSE

Vinothek Jausenbrettl *for 1* € 22 / *for 2* € 32
Regionale Wurstspezialitäten,
Mattigtaler Käse, Aufstriche,
Eingelegtes Gemüse,
Kren, Butter

Steirischer Rindfleischsalat € 24
Gurkerl, Käferbohnen, Paprika
Rote Zwiebel, Kernöl

Kartoffelbrot für 2 € 13
mit Bio-Bauernbutter

GEGRILLTES SAUERTEIG SANDWICH

Gegrilltes Mattigtaler Käse Sandwich € 26
AnnaMax Dijonnaise,
Eingelegtes Essiggemüse

Gegrilltes Faistenauer Galloway Pastrami Sandwich € 29
Sauerkraut, AnnaMax Dijonnaise,
Eingelegtes Essiggemüse

Schloss Fuschl Salat € 22
Zupfsalate, Geräucherte Forellenfilets aus
der Schlossfischerei, Eingelegte Birne,
Radieschen, Croûtons

Aufstrichauswahl € 12
Kräuter-, Verhackert-, Grammel-
und Liptauer Aufstrich, Sauerteigbrot

SUPPEN

Fritattensuppe € 14
Consommé vom Heimischen Rind
mit Wurzelgemüse

Kürbiscremesuppe € 14
Sauerteigbrot Crôutons, geröstete
Kürbiskerne

Partners in Provenance · Vegetarisch · Vegan · Glutenfrei · Laktosefrei

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

HAUPTGÄNGE

„Kalbsrahmgulasch“ € 38
Topfenspätzle, Sauerrahm

Hirsch–Käsekrainer (2 Stk.) € 24
Sauerteigbrot, AnnaMax Marillensenf, Kren

Backhendlsalat € 28
Kartoffel-Vogerlsalat, Kernöl, Preiselbeeren

“Pinzgauer Nidei” € 34
Eisl-Schafskäse, Paradeiser

Wiener Schnitzel € 36
Petersilienkartoffel, Preiselbeeren
Kleiner Grüner Salat als Beilage € 12

Knusprige Spanferkelstelze € 36
Krautsalat, Semmelknödel, Weißbiersaftl

SÜSSES

Grand Cru Schokoladenfondue € 32
Haselnusskrokant, Früchte

Apfelstrudel N € 14
mit Vanillesauce oder Schlagobers

Geeistes Gugelhupfparfait € 16
Karamelisierte Wallnüsse, Eierlikör

Kaiserschmarrn *Klein* € 18 *Groß* € 28
Rumrosinen, Apfelmus, Vanilleeis,
Bitte planen Sie 20 min. Wartezeit ein

Moosbeerschmarrn € 28
Vanilleeis
Bitte planen Sie 20 min. Wartezeit ein

Eis & Sorbets € 5
Tägliche Auswahl

N Partners in Provenance · Vegetarisch · Vegan · Glutenfrei · Laktosefrei

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

SCHAUMWEIN

	0.1 L	0.75 L
Sekt Brut Rosé Jurtschitsch, Niederösterreich	€ 15	€ 89

ROSÉ

	0.1 L	0.75 L
Rosé vom Zweigelt Bründlmayer, Niederösterreich	€ 8	€ 50

WEISS

	0.1 L	0.25 L	0.75 L
Grüner Veltliner Kies Angerer, Niederösterreich	€ 7	€ 17	€ 45
Riesling Strass Weixelbaum, Kamptal DAC	€ 8	€ 20	€ 50
Neuburger Leithaberg Tinhof, Leithaberg DAC	€ 10	€ 24	€ 55
Gelber Muskateller Fauna Hannes Sabathi, Südsteiermark DAC	€ 8	€ 20	€ 50
Wiener Gemischter Satz DAC Wieninger, Wien	€ 10	€ 24	€ 55
Spritzer 0.2 L		€ 6.5	

ROT

	0.1 L	0.25 L	0.75 L
Blaufränkisch Horitschon Gober & Freinbichler, Burgenland	€ 12	€ 29	€ 75
Zweigelt vom Roten Kies Umathum, Burgenland	€ 10	€ 24	€ 55
Pinot Noir Gumpoldskirchen Alte Reben, Johanneshof Reinisch, Thermenregion	€ 13	€ 32	€ 80

BIER

Paulaner Hell 0.3L	€ 6.5
Paulaner Hell 0.5L	€ 9
Paulaner Weißbier 0.5L	€ 9
Paulaner Weißbier alkoholfrei 0.5 L	€ 9
Trumer Pils 0.3 L	€ 6.5
Trumer Pils 0.5 L	€ 9
Trumer Freispiel alkoholfrei 0.33 L	€ 6.5
Obertrumer Zwickl 0.33 L	€ 6.5

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer.

WASSER

BWT Wasser Prickelnd *0.7 L*	€ 8
BWT Wasser Still *0.7 L*	€ 8
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

	0.3 L
Apfel Johannisbeere	€ 7
Apfel	€ 7
Apfel Marille	€ 7
Gespritzt *0.5 L*	€ 8.5

HAUSGEMACHT

	0.5 L
Holunderblüten-Minz-Limonade	€ 8.5
Rote-Beeren-Eistee	€ 8.5

SOFT DRINK

Coca Cola *0.33 L*	€ 6.5
Coca Cola *0.33 L*	€ 6.5
Coca Cola Zero *0.33 L*	€ 6.5
Sprite *0.33 L*	€ 6.5
Fanta *0.33 L*	€ 6.5
Mezzo Mix *0.33L*	€ 6.5
Almdudler *0.33 L*	€ 7

KAFFEE

Espresso	€ 5
Americano	€ 7
Cappuccino	€ 7.5
Latte Macchiato	€ 7.5
Heiße Schokolade *von der Confiserie Berger*	€ 7.5

TEE

Althaus Selektion	*0.4 L*
Earl Grey	€ 12
English Breakfast	€ 12
Darjeeling	€ 12
Sencha	€ 12
Rooibos	€ 12
Früchte	€ 12
Kamille	€ 12
Minze	€ 12
Kräuter	€ 12

Unsere Tee- und Kaffeeprodukte stammen von lokalen Partnern aus der Region.

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer.