



Herzlich Willkommen in Rosenbauchs Restaurant

3 gängiges Menü	zwischen EUR	39,00 und 42,00
4 gängiges Menü	zwischen EUR	48,00 und 53,00
5 gängiges Menü	zwischen EUR	60,00 und 68,00
7 gängiges Menü	zwischen EUR	79,00 und 85,00

Couvertgedeck beinhaltet: hausgemachtes Brot, Aufstrich, Amuse bouche und Petit fours EUR 4,00

## Weinbegleitung Traditionell (Flaschenpreis)

Jahrgangs Welschriesling oder Grüner Veltliner	zwischen EUR	17,00 und 20,00
Jahrgangs Chardonnay oder Riesling	zwischen EUR	24,00 und 30,00
Jahrgangs Zweigelt oder Blaufränkisch DAC	zwischen EUR	24,00 und 28,00

auf den folgenden Seiten finden Sie  
saisonal abgestimmte Menü-Besispiele

# Rosen

# bauchs



Restaurant • Vinothek • Wirtshaus



Herzlich Willkommen in Rosenbauchs Restaurant

Zweierlei Calamaeretti auf Oktopuscarpaccio  
mit Sauce Vinaigrette

---

Geklärte Rindsuppe mit österreichischen Einlagen

---

Bärlauchsuppe mit gefülltem Germknödel

---

Gebratenes Wildfang Zanderfilet  
auf Bärlauchrisotto und Pak Joy

---

Gebratenes Entrecôte vom Leithaberg Stier  
mit geschmortem Rinderbackerl und Ravioli

---

Gebratene Rohrer Entenbrust  
mit Pastinakengemüse und Schupfnudeln

---

Quadratur von der Manjarischokolade

---

Duett vom Topfen



Rosen

bauchs

GENUSS  
REGION  
ÖSTERREICH



Restaurant • Vinothek • Wirtshaus



Herzlich Willkommen in Rosenbauchs Restaurant

Roh mariniertes und kalt geräucherter Alpenlachs  
mit Mostviertler Schafkäse auf Bärlauch Pesto  
Hausgemachte Mini-Kräuter-Bratwurst  
auf Champagnerkraut und Dijonsenfis

Geklärte Rindsuppe mit österreichischen Einlagen  
Bärlauchsuppe mit gefülltem Germknödel

Gebratenes Filet vom Kavalierlachs aus Rohr im Gebirge  
mit Karfiolcreme und Gnocchi

Gebratenes Entrecôte vom Leithaberger Stier  
mit geschmortem Rinderbackerl und Ravioli

Gebratene Rohrer Entenbrust  
mit Pastinakengemüse und Schupfnudeln  
Kärntner Kasnudeln

auf Bärlauchpesto und Radieschen Sprossen  
Kalbswiener im Butterschmalz gebacken mit Erdäpfel-Blattsalat

Affinierter Käse vom Wiener Naschmarkt  
Quadratur von der Manjarischokolade  
Duett vom Topfen (Soufflé und Nockerl)

Rosen

bauchs

GENUSS  
REGION  
ÖSTERREICH



Restaurant • Vinothek • Wirtshaus



Herzlich Willkommen in Rosenbauchs Restaurant



Tapas

Octopus-Calamari, Beef Tatare-Roastbeef

---

Geklärte Rindsuppe mit österreichischen Einlagen  
Bärlauchschaumsuppe  
mit pikantem Germknödel

---

Gebratener Seesaibling aus Kärnten auf Bärlauchrisotto  
Gebratenes Entrecôte vom Leithabergstier  
mit geschmortem Rinderbackerl und Ravioli  
Gebratene Rohrer Entenbrust  
mit Pastinakenpüree und Schupfnudeln  
Kalbswiener im Butterschmalz gebacken mit Erdäpfel-Blattsalat

---

Quadratur von der Manjarischokolade  
Gebackene Mäuse  
mit Rum-Rosineneis und Bourbon-Vanillesauce  
Lehar's Eierlikör Eis mit dreierlei süßen Chutneyst

Rosen

bauchs

GENUSS  
REGION  
ÖSTERREICH



Restaurant • Vinothek • Wirtshaus



Herzlich Willkommen in Rosenbauchs Restaurant

Grüenspargel aus Münchendorf  
mit Rohschinken und Sauce Vinaigrette

---

Spargelsuppeis  
Geklärte Rindsuppe mit österreichischen Einlagen

---

Zanderfilet aus dem Neusiedlersee  
mit Spargelrisotto  
Gebratenes Entrecôte vom Leithaberg Stier  
mit geschmortem Rinderbackerl, Ravioli und Spargel  
Gebratene Rohrer Entenbrust  
mit Griesknödeln und Currylinsen  
Spargelravioli mit Estragonbutter und grünen Spargelspitzen

---

Dreierlei von der Manjarischokolade  
Topfensoufflé mit frischen  
Erdbeeren und hausgemachtem Vanilleeis  
Hochzeitstorte

Rosen

bauchs

GENUSS  
REGION  
ÖSTERREICH



Restaurant • Vinothek • Wirtshaus



Herzlich Willkommen in Rosenbauchs Restaurant

Dialog vom Roastbeef und Beef Tatar  
vom Leithaberg Stier mit Münchendorfer Grünspargel

Geklärte Rindsuppe mit österreichischen Einlagens

Spargelsuppe

Gebratenes Wildfang Welsfilet  
mit Spargelrisotto

Gebratenes Entrecôte vom Leithaberg Stier  
mit geschmortem Rinderbackerl, Ravioli und Spargel

Gebratenes Maibockfilet von der Thermenjagd  
mit gefüllter Erdäpfelroulade und Currylinsen

Frische Erdbeeren mit hausgemachtem Bourbon-Vanilleeis

Rosen

bauchs

GENUSS  
REGION  
ÖSTERREICH



Restaurant • Vinothek • Wirtshaus



Herzlich Willkommen in Rosenbauchs Restaurant

Grünspargel aus Münchendorf  
mit Rohschinken und Sauce Vinaigrette

---

Gebratenes Wildfang Zanderfilet  
mit Spargelrisotto

Gebratenes Entrecôte vom Leithaberg Stier  
mit geschmortem Rinderbackerl, Ravioli und Spargel

Gebratene Rohrer Entenbrust  
mit Griesknödeln und Currylinsen

Marchfelder Solo Fino Spargel  
mit österreichischem Rohschinken und Sauce Hollandaise

---

Gebackene Mäuse  
mit Rum-Rosineneis und Bourbon-Vanillesauce

Frische Erdbeeren mit hausgemachtem Vanilleeis

Rosen

bauchs

GENUSS  
REGION  
ÖSTERREICH



Restaurant • Vinothek • Wirtshaus



Herzlich Willkommen in Rosenbauchs Restaurant

Grüenspargel aus Münchendorf  
mit Rohschinken und Sauce Vinaigrette

---

Geklärtc Rindsuppe mit österreichischen Einlagen

---

Zanderfilet aus dem Neusiedlersee  
mit Spargelrisotto  
Gebratenes Entrecôte vom Leithaberg Stier  
mit geschmortem Rinderbackerl, Ravioli und Spargel  
Bauernschmaus vom Leithaberg  
Schwein und Spanferkelrücken  
Spargelravioli  
mit Estragonbutter und grünen Spargelspitzen

---

Dreierlei von der Manjarischokolade  
Duett vom Topfen  
Gebackene Mäuse  
mit Rum-Rosineneis und Bourbon-Vanillesauce  
Affinierter Käse vom Wiener Naschmarkt

Rosen

bauchs

GENUSS  
REGION  
ÖSTERREICH



Restaurant • Vinothek • Wirtshaus



Herzlich Willkommen in Rosenbauchs Restaurant

Felsenoktopus mit Dreierlei von der Tomate aus Österreich  
(Gaspacho, Marmelade und Salat)  
Rohschinken vom Leithaberg Schwein  
auf pochiertem Landei mit Sommertrüffel  
und marinierten Eierschwammerl

---

Geklärte Rindsuppe mit Österreichischen Einlagen  
Getrüffelte Selleriecremesuppe

---

Gebratenes Filet vom Kavalierlachs aus Rohr im Gebirge  
auf Schmortomate, Tomatenmarmelade und Gnocchi  
Gebratenes Entrecôte vom Leithaberg Stier  
mit geschmortem Rinderbackerl , Ravioli und Pilzen  
Eierschwammerl und schwarzer Sommertrüffel  
in 2 Gängen serviert

Risotto mit Marchfelder Solo-Spargel  
Kalbswiener im Butterschmalz gebacken mit Erdäpfel-Blattsalat

---

Quadratur von der Manjarischokolade  
Gebackene Mäuse  
mit Rum-Rosineneis und Bourbon-Vanillesauce  
Topfenschmarren  
mit zweierlei von der Erdbeere Erdbeerbecher neu interpretiert

Rosen

bauchs

GENUSS  
REGION  
ÖSTERREICH



Restaurant • Vinothek • Wirtshaus

## Rosenbauchs – Büffet Vorschlag

Preis pro Person EUR 38,00



Herzlich Willkommen in Rosenbauchs Restaurant

Antipasta-Melone-Rohschinken aus Österreich  
Geräucherter Lachs-Lachsrollchen  
Roastbeef vom Leithaberg-Stier  
Bärlauchsuppe mit gefülltem Germknödel  
Eingelegte Tomate, -Paprika-Zuchine-Melanzani  
Drei Saucen: Dill-Cocktail-Tatare

vom Grill  
Leithaberg Beiried,  
Medaillions vom Schweinslungenbraten  
Neusiedlersee Welsfilet  
Handschnitzeln und Cordon bleu  
Beilagen  
Rosmarinerdäpfeln-Risotto-Semmelknödeln  
Frisches Gemüse - Eierschwammerl Sauce  
Vier Salate: Kartoffel, Rote Rüben, Kraut-Blatt

Topfenknödeln-Fruchtsauce  
Kaiserschmarren  
Apfelstrudel-frischer Fruchtsalat

# Rosen

# bauchs

GENUSS  
REGION  
ÖSTERREICH



Restaurant • Vinothek • Wirtshaus



Herzlich Willkommen in Rosenbauchs Restaurant

Tomate Mozzarella	EUR 2,50
Leithaberg-Rohschinken mit Wachtel Ei	EUR 2,50
Matjessalat	EUR 3,00
Räucherlachs mit Dillsauce	EUR 3,00
Leithaberg Roastbeef mit eingelegten Pilzen	EUR 3,50
Oktopus Salat	EUR 3,50
Marinierte Gambas	EUR 3,50

Drei Brote hausgemacht:  
Jalapeno-scharf-Tomate-Sonnenblume

---

Obstkuchen nach Saison	EUR 2,50
Topfenschnitte	EUR 2,70
Kardinalschnitte	EUR 2,90
Zweierlei Schokomousse im Glas	EUR 3,50

Rosen

bauchs

GENUSS  
REGION  
ÖSTERREICH



Restaurant • Vinothek • Wirtshaus



Herzlich Willkommen in Rosenbauchs Restaurant

Rindsuppe mit Frittaten oder  
Leberknödeln

Spargelcremesuppe

---

Gekochtes Rindfleisch mit Petersilienkartoffeln  
Spinat und Apfelkren

Gebratenes Wildfang Welsfilet  
auf Spargel Risotto

Schweinslungenbratenspieß mit Bratkartoffeln

Geschmorte Rohrer Entenkeulen  
mit Rotkraut und Erdäpfelknödeln



Rosen

bauchs

GENUSS  
REGION  
ÖSTERREICH



Restaurant • Vinothek • Wirtshaus



Herzlich Willkommen in Rosenbauchs Restaurant

Rindsuppe mit Leberknödeln oder Fritatten  
Bärlauchschaumsuppe

Zwiebelrostbraten aus dem Leithagebirge  
in Sauce mit Braterdäpfeln  
Schweinslungenbratenspieß mit Braterdäpfeln  
Rohrer Entenkeule mit Rotkraut und Erdäpfelknödeln  
Schweinsbraten mit Sauerkraut und Knödeln  
Hausgemachte Grammelknödel mit Sauerkraut  
Welsfilet natur aus dem Neusiedlersee  
mit Knoblauch und Petersilienerdäpfeln  
Cordon bleu vom Schwein mit Salat

Hausgemachte Mohnknödeln mit Butterbröseln  
Hausgemachter Apfelstrudel mit Schlagobers  
Frische Marillenpalaschinke

Rosen

bauchs

GENUSS  
REGION  
ÖSTERREICH



Restaurant • Vinothek • Wirtshaus