

SPEISEKARTE

ROSI BRUNCH CLUB Sa/So 9:30 bis 15Uhr

Jede Woche neu.

Jede Woche anders.

Jede Woche einzigartig.

Brunch in der **rosi** soll spannend sein. Daher gibt es bei uns jede Woche etwas anderes. Immer regional, immer nach Saison und immer auf was wir gerade selbst Lust haben.

Dies schafft Raum für neue Kreationen und lässt uns abseits der Klassiker denken.

Alle Speisen sind einzeln erhältlich oder als Menü zum Teilen gedacht!

Was es diese Woche gibt, findest du auf der Brunch Club Karte.

BRUNCH CLUB Menü..... p.P. 37,50€

Alles was wir haben. Für euch zum Teilen in der Tischmitte eingestellt.
Teilen erwünscht. (**Tischweise** bestellbar, exkl. Getränke)

NACHMITTAGS Sa 15 bis 17Uhr

Schnittlauchbrot..... 9,50€

Auf Sauerteigbrot mit Röstzwiebelbutter

Rosi Herzwärmer 10,50€

Mal ein Gulasch, mal ein Eintopf, immer herrlich herzwärmend, immer mit Sauerteigbrot

Bitte Aushang beachten oder den Service fragen,
was wir im Angebot haben

Käseauswahl von Jumi15€

4erlei Rohmilchkäse von Jumi mit Wabenhonig, Walnuss und Sauerteigbrot
(A,G,H)

Leibspeise vom Chef klein 17€/groß 26€

Maultaschen mit Erdäpfelsalat, grünem Salat und Saftl

(Gericht mit Fleisch)

(A,C,G,L,M,O)

ABEND Mi-Sa ab 17:30 Uhr

Alle Gerichte sind zum **Teilen** gedacht und in Tapasgröße. Wir empfehlen 3-4 Gerichte pro Person.

Chefs Choice Sharing p.P. 65€

Gedeck + 3 Gerichte pro Person, Käse & Dessert
(nur **tischweise** bestellbar)

Sauerteigbrot 9,50€

mit aufgeschlagener Höflmeier Butter und mit Rhabarber marinierte Rüben

(A,G) - V+ möglich

Junges & Wildes 14€

Allerlei von Wald, Wiese & unseren Marktgärtnereien
Mit Liebstöckel-Pastinaken Creme und rohem Eigelb

(C) - V+ möglich

Junger Kohlrabi 13,50€

Dünn aufgeschnitten, mit Buttermilch, Holler und Dill

(G)

Violette Karotte 13€

Auf buntem Mangold, mit geräucherter Bohnencreme und Meyer-Zitronenmarinade

V+

Weißer Solospargel..... 21€

Aus dem Marchfeld -gebeizt und karamellisiert-
mit Walnusscreme, Salzzitrone und Brunnenkresse

(A,G,H,I) V+ möglich

Gebackenes Pilz-„Bries“ 14€

Mit Igelstachelbart aus dem Burgenland und Sauce Tartare
+ lauwarmen Rosi Erdäpfelsalat 4,50€ (L)

(A,C,M,N) V+ möglich

Gratinierter Junger Fenchel 14,50€

Mit Appenberger, Kicherebsen und Paradeisern aus letztem Sommer

(G) V+ möglich

Bärlauch „Mapo“ Tofu 14,50€

Aus österreichischem Soja mit Sellerie und Bärlauchöl

(A,F,L) - V+

Leibspeise vom Chef.....klein 17€/groß 26€

Maultaschen mit Erdäpfelsalat, grünem Salat und Saftl

(Gericht mit Fleisch)

(A,C,G,L,M,O)

Milch & Honig..... 12,50€

Mit Honigkuchen, Bienenwachseis und in Lavendel eingelegten Zitronen

(A,C,G)

Käseauswahl von Jumi 15€

4erlei Rohmilchkäse von Jumi mit Kumquat-Chutney, karamellisierten Kürbiskernen und Sauerteigbrot

(A,G,H)

Viele Gerichte sind auch rein pflanzlich (V+) oder glutenfrei erhältlich!

Rein pflanzliches Dessert auf Nachfrage erhältlich

GETRÄNKEKARTE

DRINKS

rosi Hausspritzer	7,50€
Hausgemachter Sirup, Soda, Weißwein, frischer Zitronensaft	
Weißer Spritzer 0,25l/0,45l	4,20€/7,30€
Wermutspritzer	8,50€
Soda, frischer Zitronensaft, Wermut	
Wermut & Tonic	12,50€
Limoncello Sprizz	9,50€
Sichuan Bitter Sprizz	10,50€
Super Cattivo Sprizz	9,50€
Soda, frischer Zitronensaft, Super Cattivo „Super Rosi“ Edition mit Schönbrunner Zitrusfrüchten	
Super Cattivo & Tonic	12,50€
Tonic, frischer Zitronensaft, Super Cattivo „Super Rosi“ Edition mit Schönbrunner Zitrusfrüchten	
Whisky Sour	16€
Whisky, frischer Zitronensaft, Holler, Sichuan Bitter	
Zirbe Sour	15€
Gasteiner Zirbe, frischer Zitronensaft, Holler	
Americano	13€
Wermut rot, Super Cattivo Pomeranze, Soda	
rosi Ribisel	15€
Gin, Ribisel-Apfelsaft, roter Wermut, frischer Zitronensaft	
Gin & Tonic	15€
Negroni	15€
Super Cattivo Pomeranze, roter Wermut, Gin	
White Negroni	15€
Super Cattivo „Super Rosi“, weißer Wermut, Gin	
Winter rosi	14€
Whisky, Apfel, Frischer Zitronensaft, Soda	
Verjussour & Tonic (ALKOHOLFREI)	12,50€
Kräuterjuss, Tonic, frischer Zitronensaft, Holler	

BIER

Obertrumer Zwickl vom Fass

Pfiff 0,2l	3,80€
Seidl 0,3l.....	4,80€
Halbe 0,5l.....	5,90€

Flaschenbiere

Rothaus Tannenzäpfle 0,33l.....	5,60€
Trumer Hopfenspiel 0,33l	5,30€
Trumer Freispiel Alkoholfrei 0,33l	5,30€
Hopfengrund Session Saison 0,33l	8,50€

On the Rocks

Super Cattivo "Super Rosi" 4cl	7,50€
Whisky pur 2cl/4cl	7,50€/12€

Spirituosen 2cl/4cl

Muskattrester/Apfel/Birne/Kriecherl.....	4,90€/6,90€
Marille	5,50€/7,50€
Quitte/Himbeer.....	7,50€/14,00€
Charles Ingvar „Sichuan Bitter“	5,70€/7,80€

HEISSGETRÄNKE

Latte

Matcha Latte (Rami Tea)	6,90€
Chai Latte	5,90€
Heiße Schoko (G)	5,90€

Tee

Feine Selektion aus kleinen Teegärten von **Rami Tea**

Falling Snow Jasmine - Weißer Tee 8,50€

Eleganter, frischer Tee aus Sichuan (China) besitzt eine sehr zarte und langanhaltende Süße. Der reine, blumige Jasminduft wirkt sehr belebend.

Yamagiri Sencha - Grüner Tee 5,90€

Ausgewogener, frischer Sencha aus Fukuoka (Japan) mit knackigen, grasigen und nussigen Noten.

Roasted Spring - Oolong Tee 5,80€

Taiwan Oolong, der sanfte Röstnoten mit natürlicher fruchtiger Frische verbindet. Cremig im Mundgefühl und ausgewogen im Geschmack.

Basantah - Schwarzer Tee 5,60€

Nepalesischer First Flush mit blumigen Noten, natürlicher Süße, milden Tanninen, kräuterigen Aromen und einer wunderbaren Komplexität. m

Kännchen

Bio Kräutertee.....	5,30€
Bio Früchtetee	5,30€
Ingwer-Zitrone-Holler	6,50€

Kaffee

rosi x GOTA, Nicaragua

Espresso	3,10€
Cortado (G).....	3,90€
Doppelter Espresso.....	4,90€
Cappuccino (G)	4,90€
Flat White (G)	5,50€
Latte (G)	5,90€
Americano (G)	4,10€
Cold brew (GOTA, Costa Rica)	4,10€
Espresso Tonic	7,50€

Alle Milchgetränke auch mit Haferdrink (gratis) und/oder Iced (+0,5€)

SÄFTE, LIMOS & ALKOHOLFREI

rosi Hauslimo* 0,3l/0,45l

Hausgemachter Sirup, frischer Zitronensaft,
Soda/Wasser* 4,40€/5,70€

Säfte gespritzt 0,3l/0,45l

Bio-Apfelsaft* 3,30€/4,70€

Bio-Apfel-Ribisel 4,30€/5,90€

Bio-Traubensaft* 4,40€/6,00€

Bio-Apfel-Quittensaft* 4,40€/6,00€

Soda-Zitrone* 3,50€/4,80€

*Jugendgetränk



WEINKARTE

By the glass

Hauswein 1/8 l

rosi Haussprudel	9,0€
Bio Pet Nat N.V. · Christoph Hoch · Niederösterreich	
rosi Hauswein Weiß Vol. I	7,0€
Bio Grüner Veltliner 2023 · Schödl Family · Niederösterreich	
rosi Hauswein Rot Vol. II	7,5€
Bio Zweigelt, Sankt Laurent 2024 · Andreas Ziniel · Burgenland	

Weitere aktuell offene Weine findet ihr auf der bunten Seite.

Flaschenweine und alkoholfreie Weinalternativen findet ihr auf den nächsten Seiten. Unsere Weine beziehen wir weitestgehend von Weingütern aus Österreich, Deutschland und angrenzenden Ländern, mit einem Schwerpunkt auf Naturwein und Bio-Weinbau.

FOOD

ROSI BRUNCH CLUB Sat/Sun 9:30-15:00

Every week new.

Every week different.

Every week one of a kind.

rosi wants to keep brunch exciting for you. Therefore, our Saturday's brunch menu changes weekly. Always regional, always seasonal and always something we are currently craving.

This created room for new creations and lets us think beyond classical dishes.

Everything is available either as a single dish or as part of a sharing menu.

You can find the menu of the week on the Brunch Club Menu

BRUNCH CLUB Menu..... p.P. 37,50€

Everything we have. Placed in the middle of the table for you to share.
Sharing is caring. (only **tablewise**, excl. drinks)

AFTERNOON Sa 15:00 - 17:00

Chives Bread..... 9,50€

On sourdough with fried onion butter

(A,G)

Rosi heart-warming stew 10,50€

Sometimes gulash, sometimes stews, always heart-warming, always served with sourdough bread

Please have a look at our display or ask the staff what we are currently offering

V+ possible

Cheese Selection by Jumi 15€

4 types of raw-milk cheese by Jumi with honeycomb, walnut and sourdough bread

(A,G,H)

Chef's favourite small 17€/large 26€

Maultaschen (dumpling filled with minced pork and beef), potato salad, green salad and Jus

(A,C,G,L,M,O)

Evening Wed-Sat from 17:30

All dishes are meant to be shared and are mid-sized. We recommend ordering 3-4 plates per person.

Chefs Choice Sharing p.P. 65€

Bread & Butter + 3 dishes per person, C+cheese & dessert
(only **tablewise**)

Sourdough Bread 9,50€

With whipped Höflmeier butter and with rhubarb marinated beets
(A,G) - V+ possible

Young & Wild 14€

Variety from the forest, meadows and our market gardens
With Lovage-parsnip cream and raw egg yolk
(C) - V+ possible

Young Kohlrabi 13,50€

With buttermilk, elderflower and dill
(G)

Purple Carrot13€

With swiss chard, smoked beans and Meyer lemon

V+

White Asparagus21€

From Marchfeld -cured and caramellized-
mit walnut cream, salted lemon and watercress

(A,G,H,L) V+ possible

Breaded Lions Mane Mushroom.....14€

With Sauce Tartare

+ lukewarm potato salad 4,50€ (L)

(A,C,M,N)) V+ possible

Gratinated Young Fennel 14,50€

With Appenberger. cheese, chickpeas und tomatoes from last summer

(G) V+ possible

Wild Garlic „Mapo“ Tofu 14,50€

From Austrian soy, with celeriac und wild garlic oil

(A,F,L) - V+

Chef's Favourite small 17€/large 26€

Maultaschen (dumpling filled with minced pork and beef), potato salad, green salad and Jus

(A,C,G,L,M,O)

Milk & Honey 12,50€

With honey pie, beeswax ice cream, lavender and pickled lemons

(A,C,G)

Cheese Selection by Jumi 15€

4 types of raw-milk cheese by Jumi with honeycomb, pumpkin seeds and sourdough bread

(A,G,H)

Many dishes are available plant-based (V+) or gluten free! Ask for a plant-based dessert.