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 ..... 12,50€

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 Jumi ..... 15,50€

4erlei Rohmilchkäse von Jumi mit Kumquat-Chutney, 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 4 Gerichte pro Person.

Chefs Choice Sharing ..... p.P. 65€

Gedeck + 3 Gerichte pro Person, Käse & Dessert

(nur **tischweise** bestellbar)

Incl. Dry aged Stör p.P. +10€

Sauerteigbrot .....10€

mit aufgeschlagener Höflmeier Butter und Kimchi marinierter Blattkohlvielfalt

(A,G) - V+ möglich

Radicchiovielfalt .....14€

Mit Isabellatraube und Waldviertler Weißmohn

V+

Eingelegter Kürbis..... 14,50€

Mit Hot Lemon Chilli, Walnuss, Zitronenverbene und Feta

(G) V+ möglich

Yacon & Yuzu ..... 15,50€

Mit Spinat & Miso

V+

Badgers Flame Rübe..... 15€

Mit Kwass, Salzzitrone und Dill

(A,G) V+ möglich

Gegrillter Stängelbrokkoli..... 15,50€

Mit Hamik-Paprika Schaum und Pfefferminze

(G) V+ möglich

Mangold Rouladen..... 15€

-gefüllt mit geräucherten Topinambur- mit Kriecherlboshi, Mandelöl und Koji Saftl

(C,F,H,L) V+ möglich

Dry-Aged Stör vom Gut Dornau (100gr.)..... 30€

-in brauner Butter confiert und über Holzkohle gegrillt- mit Safransupreme, Schnittlauch und Umeboshi (im Menü p.P. +10€)

(G,L,O)

Rotes Spitzkraut .....15€

-geschmort- mit Gersten Shio Koji, Fingerlimes und Spitzkrautsauce

(A,G,L) V+ möglich

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

Maultaschen mit Erdäpfelsalat, grünem Salat und Saftl

(Gericht mit Fleisch)

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

Palatschinke.....12,50€

Mit Zwetschkenröstersorbet und Feigenblattsauce

(A,C,G) V+ möglich

Käseauswahl von Jumi ..... 15,50€

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 ..... 4,6€/8,40€

Wermutspritzer ..... 8,50€
Soda, frischer Zitronensaft, Wermut

Wermut & Tonic ..... 12,50€

Limoncello Sprizz ..... 10,50€

Sichuan Bitter Sprizz ..... 10,50€

Super Cattivo Sprizz ..... 10,50€
Soda, Zitronensaft, Super Cattivo „Super Rosi" Edition mit Schönbrunner Zitrusfrüchten

Super Cattivo & Tonic ..... 12,50€
Tonic, Zitronensaft, Super Cattivo „Super Rosi" Edition mit Schönbrunner Zitrusfrüchten

Whisky Sour ..... 16€
Whisky, frischer Zitronensaft, Holler, Sichuan Bitter

Zirbe Sour ..... 16€
Gasteiner Zirbe, frischer Zitronensaft, Holler

Americano ..... 13€
Wermut rot, Super Cattivo Pomeranze, Soda

Dirty Wermut Sprizz ..... 13,50€
Weißer Wermut, Finger Limetten Shrub, Zitronensaft, Soda, Wacholder

Buddhas Hand Soda ..... 14€
Hausgemachter Buddhas Hand Spirit, Soda, Holler, Zitronensaft

Negroni/White Negroni ..... 15€
Super Cattivo, weißer/roter Wermut, Gin

Wachauer "Port" Tonic ..... 14,50€
Im Glasballon gereifter fortifizierter Grüner Veltliner aus der Wachau & Tonic

Mais Verjussour & Tonic (ALKOHOLFREI) ..... 12,50€
Hausgemachter Mais-Verjus, Tonic, frischer Zitronensaft, Holler

Spicy Rum & Quitte ..... 15,50€
David Gölles Old Plum Rum, Quittensaft, Holler, Zitronensaft, Chilisalzrand

BIER

Obertrumer Zwickl vom Fass

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

Flaschenbiere

Rothaus Tannenzäpfle 0,33l ..... 6€
Trumer Freispiel Alkoholfrei 0,33l ..... 6€

Spirituosen 2cl/4cl

Muskattrester/Apfel/Birne/Kriecherl/Marille ..... 5€/8€
Quitte/Himbeer ..... 7,50€/14€
Charles Ingvar „Sichuan Bitter“ ..... 6€/10€
Charles Ingvar Limoncello ..... 6€/10€
Super Cattivo “Super Rosi” 4cl ..... 8,50€
Whisky pur 2cl/4cl ..... 8€/15€

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, kräutrigen Aromen und einer wunderbaren Komplexität.

Kännchen

Bio-Kräutertee ..... 5,50€
Bio-Früchtetee ..... 5,50€
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€
Espresso Tonic ..... 7,50€

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

SÄFTE, LIMOS & ALKOHOLFREI

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

Hausgemachter Sirup, frischer Zitronensaft,
Soda/Wasser* ..... 4,50€/5,80€

Säfte gespritzt 0,3l/0,45l

Bio-Apfelsaft* ..... 3,40€/4,80€
Bio-Apfel-Ribisel ..... 4,40€/6€
Bio-Traubensaft* ..... 4,40€/6€
Bio-Apfel-Quittensaft* ..... 4,40€/6€
Soda-Zitrone* ..... 3,50€/4,80€
*Jugendgetränk

Soda ..... 2,90€/4,0€
Soda 1 Liter ..... 5,50€



WEINKARTE

By the glass

Hauswein 1/8 l

rosi Haussprudel N.V. ..... 9€
Pet Nat (GV, ZW, BP, SB, MO) Christoph Hoch · Niederösterreich

rosi Hauswein Weiß Vol. II 2024 ..... 7€
(WR, WB, CH, GB, FU, SB) Vino Gross · Slowenien

rosi Hauswein Rot Vol. II 2024 ..... 7,5€
(ZW, SL) · 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 .....12,50€

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 ..... 15,50€

4 types of raw-milk cheese by Jumi with kumquat chutney, 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 4 plates per person.

Chefs Choice Sharing .....p.P. 65€

Bread & Butter + 3 dishes per person +cheese & dessert
(only **tablewise**)
Add dry-aged sturgeon p.P. +10€

Sourdough Bread ..... 10€

With whipped Höflmeier butter and kimchi marinated kale variety
(A,G) V+ possible

Radicchio Variety ..... 14€

With ‚Isabella' grape und Waldviertler white poppyseeds
V+

Pickled Pumpkin ..... 14,50€

With hot lemon chilli, walnut, lemon verbena and feta
(G) V+ possible

Yacon & Yuzu ..... 15,50€

With spinach & miso
V+

Badgers Flame Beetroot .....15€

With kvas, salted lemon und dill

(A,G) V+ possible

Grilled Broccoli ..... 15,50€

With hamik-pepper foam and peppermint

(G) V+ possible

Swiss Chard Roulades .....15€

-stuffed with jerusalem artichoke- with Kriecherlboshi, almond oil and Koji Sauce

(C,F,H,L) V+ possible

Dry-Aged Sturgeon(100gr.) .....30€

-confied in brown butter and grilled over charcoal- with saffronsupreme, chives and umeboshi (add to menu **p.P. +10€**)

(G,L,O)

Purple Pointed Cabbage.....15€

-braised- with barley shio koji, Schönbrunn finger limes and cabbage sauce

(A,G,L) V+ possible

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)

Austrian Pancakes ‚Palatschinken' ..... 12,50€

With plum compote sorbet and fig leaf sauce

(A,C,G) V+ possible

Cheese Selection by Jumi ..... 15,50€

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

(A,G,H)

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