



Speise- und Getränkemkarte





Die Gerüchteküche brodeln...

Treten Sie ein in die »Gerüchteküche« des Wasserschlosses Kottlingbrunn! Eine geschichtsträchtige Location, in der Sie sich wie zu Hause fühlen können. Ob zur Feier besonderer Anlässe, zum Business-Lunch oder im Rahmen eines Familien-Essens – wir freuen uns darauf, Sie kulinarisch verwöhnen zu dürfen.

Von feinsten Steaks bis hin zu vegetarischen Speisen finden sich im Wasserschloss Kottlingbrunn passende »Gerüchte« für jeden Geschmack. In unserer Küche legen wir besonderes Augenmerk auf Qualität, Regionalität und Nachhaltigkeit. Deshalb steht die sorgfältige Auswahl hochwertigster Zutaten aus der Region für unsere Speisen an erster Stelle. Bei uns erwarten Sie schmackhafte Speisen und Getränke aus der Region: vom Fisch aus regionaler Fischzucht, über Bio-Bergrind bis hin zu frischen Fruchtsäften und Kaffee aus einer lokalen Spezialitäten-Rösterei sowie Top-Weine von österreichischen Winzern.

Tauchen Sie ein in den Genuss der Gerüchteküche im Wasserschloss und lassen Sie sich von unserer aktuellen Speisekarte überraschen!

GEDECK – 3,50 € pro Person (ab 17:00 Uhr)
ofenfrisches Jour-Gebäck | Gewürzmischung | Kräuterbutter |
Aufstrich | Oliven

Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an unser geschultes Personal. | Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen MwSt.

 | Vegetarisch

 | Vegan

Aperitif



SZIGETI SEKT verschiedene Geschmacksrichtungen	0,1 L	5,50 €
APEROL SPRITZ Wein Sekt	0,3 L	4,80 € 5,50 €
HUGO SPRITZ Wein Sekt	0,3 L	4,80 € 5,50 €

Offene Weine weiß



GELBER MUSKATELLER 2021 Weingut Buchberger, Droß-Niederösterreich Zarte Aromen von Akazien- und Holunderblüten, ein Hauch von Rosen und reifen Limetten. Schönes Spiel an mineralischen Noten und würzigen Fruchtcomponenten.	1/8 L	4,00 €
CABERNET SAUVIGNON ROSÉ 2020 Weingut Steiniger, Langenlois Sehr aromatisch mit Nuancen von frischen Himbeeren und Holunder in der Nase. Der Cabernet Sauvignon zeichnet sich durch ein eigenständiges, schönes Frucht-Säure-Spiel aus, wirkt dadurch im Gesamtcharakter straff und elegant.	1/8 L	4,50 €
GRÜNER VELTLINER L&T 2021 Weingut Bründelmayer, Langenlois Honignoten und feiner Pfirsich, saftiger feiner Körper und saftige Frucht, leicht mineralisch im Abgang	1/8 L	4,70 €
NEUBURGER RIED HAUSBERG 2021 Weingut Karl Alphard, Traiskirchen Mit einem Hauch von Anis unterlegte frische gelbe Apfelnote, feine Wiesenkräuter. Gute Komplexität, mineralisch, etwas weiße Fruchtnoten, frisch und einladend.	1/8 L	4,50 €

Offene Weine rot



BIG JOHN Weingut Scheibelhofer, Andau Kräftiges Rubingranat, violette Reflexe, feine Nuancen von Brombeerkonfit, frische Kirschnoten, feine Kräuterwürze, Orangenzesten, ein vielseitiger Speisenbegleiter.	1/8 L	6,50 €
CLASSIC CUVÉE 2019 Leo Aumann, Tribuswinkel Sehr dunkles Rubingranat mit violetterm Rand und dunklem Kern. Sehr würzig, mit Frucht nach vollreifen Herzkirschen und ausgeprägten Aromen von dunklen Beeren.	1/8 L	4,90 €
ST. LAURENT KLASSIK 2019 Weingut Heggenberger, Tattendorf In der Nase feine süße Beerenfrucht, Kräuterwürze, Waldbeeren, Karamell, Blutorange. Am Gaumen zitronig, feine rotbeerige Nuancen im Abgang. Kirschen im Rückgeschmack.	1/8 L	4,50 €

Ihre Eventlocation für jeden Anlass

Feiern in der schönsten Eventlocation im Wienerwald – die Gerüchteküche im Wasserschloss Kottlingbrunn.

Bei uns können Sie feiern, genießen, präsentieren, ausstellen, heiraten oder einfach nur das Leben genießen. Ob Firmenevents, private Feiern, Hochzeiten oder kulturelle Events – die Gerüchteküche ist immer die richtige Eventlocation mit reichlich Platz für unvergessliche Momente.

Der überdachte romantische Schloss-Innenhof ist für Events bis 100 Gäste ausgelegt. Das Team der Gerüchteküche setzt Ihre Wünsche für eine gelungene Veranstaltung mit Liebe zum Detail um. Ob Buffet oder gesetztes Essen, alles ist möglich. Neben dem Schloss-Innenhof steht Ihnen auch unser Restaurant mit zwei herrlichen Terrassen direkt am Schlossteich für Events bis 100 Gäste zur Verfügung.

Wir planen Ihr Vorhaben exakt nach Ihren Vorstellungen. Drinks, erlesene Weine, eine raffinierte Küche, herrliche Nachspeisen und ausgesuchte Longdrinks verführen zum Abfeiern, Genießen und Staunen. Egal ob Soundanlage, Möbel, Beamer, Leinwand, Dekoration oder Beleuchtung – für alles ist gesorgt.

Man soll die Feste feiern, wie Sie fallen. Sprichwort



FIRMENEVENTS

Weihnachtsfeiern, Jubiläen oder Teamevents – verbringen Sie mit Ihren KollegInnen eine genussvolle Zeit bei uns. Sie verraten uns Ihre Wünsche und Ihr Budget – wir gestalten den Rahmen und sorgen für eine unvergessliche Veranstaltung. Wir bieten Ihnen viele Möglichkeiten, um Ihr Unternehmen perfekt in Szene zu setzen.



GEBURTSTAGE

Geburtstage gehören gefeiert, egal welches Alter. Jedes Motto und jeder Anlass ist möglich. Let's Party!



TAUFE | Erstkommunion | Maturafeier | Sponsion & mehr

Besondere Anlässe gehören gebührend gefeiert! Jede Feier machen wir zu einem rundum gelungenen Fest. Gerne erstellen wir Ihnen ein individuelles Angebot, abgestimmt auf Ihre Wünsche.





AUSSTELLUNGEN | Vernissagen | Lesungen

Unser überdachter Innenhof bietet eine extravagante Kulisse für Ausstellungen, Vernissagen, Messen oder Lesungen. Fragen Sie nach. Wir sind auch Ihr Partner für kulturelle Veranstaltungen und Aktivitäten.

Suppen-Genuss



-
- KRÄFTIGE RINDSSUPPE** 4,30 €
Serviert mit Suppengemüse und Einlage nach Wahl:
hausgemachte Frittaten, Leberknödel oder Grießnockerl
- ERDÄPFEL-EIERSCHWAMMERLCREMESUPPE**  5,20 €
Obershaube | Crostini
- KALTE GURKEN-AVOCADO-SUPPE**  5,20 €
Pinienkerne | Grissini

Vorspeisen



-
- BEEF TARTARE KLASSIK** 90 G 15,90 € | 140 G 19,90 €
Filetspitzen - vom heimischen Bio-Rind | Butter | Zwiebeln | Kapern | Trüffelmayo
- ANTIPASTI TELLER** 12,90 €
Prosciutto di Parma | Parmesan | Oliven | getrocknete Tomaten | eingelegtes Gemüse
mit hausgemachtem Olivenbrot
- BURRATA - ITALIENISCHER EDEL-MOZZARELLA**  12,50 €
Auf geschmolzenen Tomaten | Basilikumpesto
- CARPACCIO VOM RIND** 12,50 €
gehobeltem Parmesan | Rucola, | Limonenöl | marinierte Eierschwammerl

Salate



-
- LAUWARMER EIERSCHWAMMERL-SALAT**  12,50 €
bunte Sommersalate | Ziegenkäse | karamellisierten Walnüssen
- STEIRISCHER BACKHENDLSALAT** 13,50 €
Geröstete Kürbiskerne | Steirisches Kürbiskernöl
- GEGRILLTE HÜHNERSTREIFEN** 13,50 €
auf bunten Blattsalaten
- SALATVARIATIONEN**  je 4,50 €
Kartoffelsalat | Rahm-Gurke | Krautsalat | Bunte Blattsalate
Gemischter Salat | Steirischer Käferbohnen Salat mit Kernöl (4,90 €)

Gerüchteküche-Steaks, Burger & Beilagen

Beste BIO-Fleischqualität aus Österreich. Herrliche Sides und herzhaftes Saucen.

Bitte wählen Sie Ihren gewünschten Dry Aged Cut direkt aus unserem Dry Ager aus. Fragen Sie unser Servicepersonal. Wir beraten Sie gerne.

DRY-AGED

FILET STEAK	160 G 22,00 € 250 G 32,00 €
STRIP LOIN (RUMP STEAK)	300 G 28,00 € 400 G 38,00 €
RIB EYE STEAK	300 G 28,00 € 400 G 38,00 €
RIB EYE STEAK PRIME CUT AM KNOCHEN	500 G 45,00 €
SURF & TURF	28,00 €
170g Filet & 2 Garnelen in Knoblauch Öl	

GERÜCHTEKÜCHE - BEEF-BURGER 18,90 €
Purer Geschmack. Pure Emotion. Classic Bun | 360g Dry Aged Beef | Tomaten | Speck | Cheddar | Smoked Honey Sauce | Zwiebel-Speck-Marmelade | Chili

CHEESEBURGER 13,90 €
Classic Bun | 180g Rindfleisch Patty | Cheddar | gegrillte Zwiebel | Cocktail-Sauce | Salatblatt | Tomate

SIDES

Steak Fries	3,90 €
Grüne Bohnen mit Speck Süßkartoffel-Steak Fries	4,00 €
Mediterranes Grillgemüse	4,50 €
Trüffelgnocchi	4,90 €
Süßkartoffel-Steak Fries	4,90 €

TOPPINGS

Gebratene Garnele (je Stk.)	3,90 €
BIO-Spiegelei (je Stk.)	2,00 €

SAUCEN je 2,50 €

Aufgeschlagene Kräuterbutter | Homemade BBQ Sauce | Pfefferrahmsauce
Hot Mexican Dip | Knoblauch Dip | Chimichurri – für alle, die's besonders scharf wollen

Dry aged Beef - Best Steaks in Town

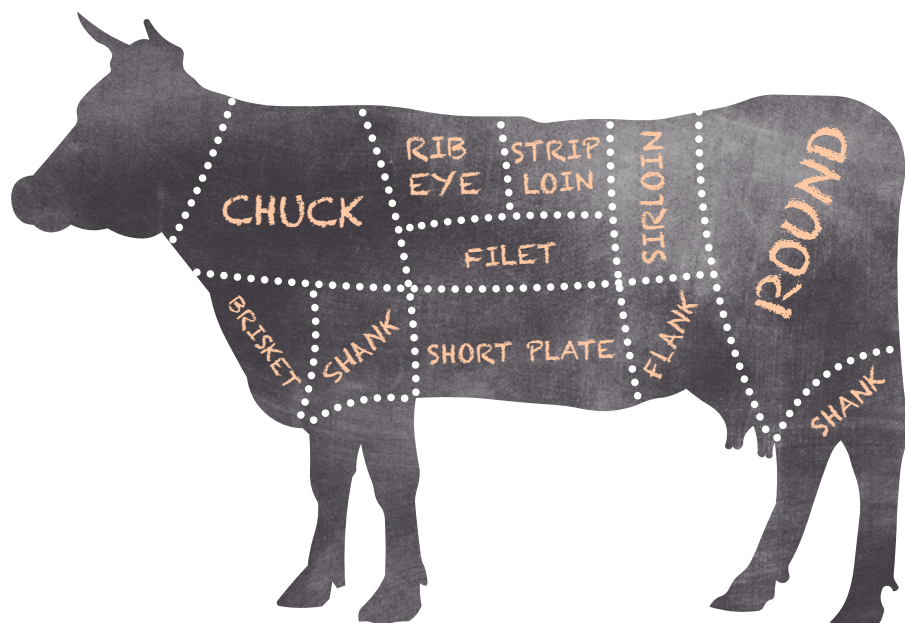
Gerüchteküche-Steaks im Restaurant genießen oder Ihr Cut für zu Hause

Wählen Sie Ihren gewünschten Dry-aged Cut im Restaurant: T-Bone, Porterhouse, Filet oder Ribeye... wochenlang unter perfekten Bedingungen gereift und bei uns im Haus zubereitet – eröffnet es ein neues Geschmackserlebnis. Sie werden begeistert sein.

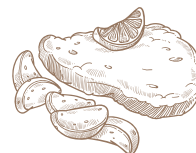
Sie können auch Ihr Wunschstück reservieren, bevor der Rückenstrang in einzelne Steaks zerteilt wird. Wer das zarte Premium-Fleisch gerne mit seinen Freunden bei einem Grillfest genießen will, bestellt einfach bei uns die gewünschten Cuts. Wir putzen und zerlegen die Stücke, sodass Sie die fingerbreiten Steaks nur mehr auf den Grill legen müssen.

HERKUNFT – EIN RIND SCHMECKT SO, WIE ES GELEBT HAT.

Wir verarbeiten ausschließlich regionales BIO Rindfleisch von höchster Güte. Die Tiere stammen zu 100% aus Österreich hauptsächlich von kleinen Bio-Betrieben (100% rückverfolgbar), die auf die besten Fleischrassen setzen. Die Tiere werden grasgefüttert, sind garantiert hormonfrei und ohne Antibiotika.

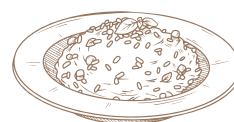


Hauptdarsteller



IBERICO SECRETO das „geheime“ Filet vom Iberico Schwein aus Spanien Teriyaki Marinade Pak Choi Jungzwiebel Gewürz-Wildreismischung	18,90 €
BIO-ZWIEBELROSTBRATEN Spezialität des Hauses Bratkartoffeln Röstzwiebel Essiggurkerl – Fleischerei Höllerschmid	22,90 €
GEGRILLTES STEIRISCHES MAISHENDLBRÜSTCHEN gefüllt mit Frischkäse Basmati Duftreis Wok-Gemüse	17,50 €
KLASSISCHES WIENER SCHNITZEL ÖTSCHERBLICK-SCHWEIN Knusprig herausgebackenes Schnitzel mit Salat oder Petersilkkartoffeln	14,50 €
KALBSSCHNITZEL das Original Erdäpfel-Vogerlsalat Preiselbeeren	19,50 €
ROSA SCHWEINSMEDAILLONS ÖTSCHERBLICK-SCHWEIN Eierschwammerlsauce Kroketten Gegrillte Zucchini	18,50 €
ZANDER VOM ROST Grillgemüse Petersilkkartoffel	18,20 €
SEESAIBLING VOM GUT DORNAU Steinpilzrisotto Weißweinsauce	23,50 €

Vegetarisch



HAUSGEMACHTE PASTA  Fettuccine Steinpilze Trüffelöl	16,50 €
GEFÜLLTE HAUSGEMACHTE PASTA  Büffelmozzarella Tomaten	15,50 €
GERÖSTETE EIERSCHWAMMERL  Petersilkkartoffeln bunte Blattsalate	15,90 €
SÄMIGES RISOTTO  Steinpilze Schmorparadeiser mit Garnelen 21,00 €	15,50 €

Wir setzen auf regionale Qualität!

Qualität, Frische und Nachhaltigkeit sind das oberste Gebot der Gerüchteküche. Nach diesen Kriterien leben und arbeiten wir – und wir haben auch unsere Lieferanten danach ausgesucht. Um die gebotene Frische und Nachhaltigkeit gewährleisten zu können, arbeiten wir ausschließlich mit regionalen Produzenten in einem Umkreis von ca. 120 km zusammen.



Egal ob bei Fleisch, Gemüse oder Kaffee – wir wissen, dass unsere Partner und Lieferanten gute Arbeit leisten und deswegen macht es so viel Spaß mit diesen Produkten zu kochen. Für die Verarbeitung von regionalen Produkten sind wir mit dem AMA-Gütesiegel ausgezeichnet worden.



Unsere Partner

Rind: aus regionaler, vorwiegend niederösterreichischer Herkunft, in BIO-Qualität – Bezug Fleischerei Höllerschmid

Schwein: Ötscherblick-Schwein – Bezug Fleischerei Höllerschmid

Milch und Milchprodukte: aus Österreich mit dem AMA-Gütesiegel

Eier und Speck: Kirschleitenhof – Familie Gaupmann, 2533 Klausen-Leopoldsdorf

Mostviertler Weidegänse: Der Meierhof – Familie Radelsböck, 3350 Haag

Fruchtsäfte: Familie Schilger, 2441 Mitterndorf a.d. Fischa

Bio-Sirupe: Schäfer, 2523 Tattendorf

Bio-Linsen, Bio-Quinoa, Bio-Couscous: Gabi's Naturkostladen, 2542 Kottlingbrunn

Kaffee: KANZI KAFFEE, 2521 Trumau

Kresse: SERRA Farm, 2514 Traiskirchen

Heimische Fische: Gut Dornau, 2544 Leobersdorf

Mehl & Grieß: Familienbetrieb Assmannmühlen, 2353 Guntramsdorf

Kartoffeln und Zwiebel: Familie Hawel-Gremmsl, 2523 Oberwaltersdoff

Steirischer Kren g.g.A.: aus der Steiermark – Bezug über Transgourmet

Brot und Gebäck: Bäckerei EDER, 2352 Gumpoldskirchen

Steirerhuhn – das Original: Familie Lugitsch, 8330 Feldbach

Bio-Tofu: Evergreen Agrarprodukte, 2512 Oeynhausen

Dessert und Süßspeisen



TOPFENKNÖDEL 2 STK. Mandel-Brösel Marillenröster	7,20 €
HAUSGEMACHTES FLAUMIGES SCHOKOKÜCHLEIN mit Schokosauce und Schlagobers	5,70 €
EISKNÖDEL LIMONCELLO ODER NOUGAT mit Beerenröster	5,20 €
STEIRISCHE FUSION Vanilleeis mit Kernöl und Kürbiskernkrokant	6,70 €
HAUSGEMACHTER APFEL- ODER TOPFENSTRUDEL gerne auch mit Vanillesauce 5,90	4,50 €

Kaffee und Heißgetränke



ESPRESSO/RISTRETTO	2,60 €
CAFFÈ AFFOGATO ESPRESSO MIT VANILLEEIS	4,20 €
DOPPELTER ESPRESSO/RISTRETTO	4,20 €
ESPRESSO MACCHIATO	2,80 €
VERLÄNGERTER BRAUNER	3,40 €
KLEINER BRAUNER	2,60 €
GROSSER BRAUNER	4,40 €
MELANGE	3,40 €
CAPPUCCINO	3,90 €
CAFÉ LATTE	4,40 €
HEISSE SCHOKOLADE	4,80 €
BIO-TEE diverse Sorten	4,50 €

Alkoholfreie Getränke



HAUS-LIMONADEN Still oder prickelnd	0,5 L	4,90 €
Zitrone/Limette		
Himbeere/Zitron		
Eistee mit Zitrone		
Ingwer – Rosmarin – Zitrone		
Cranberry-Limette-Minze		
Minze		
Himbeere		
MINERALWASSER	0,33 L 2,80 € 0,75L 5,20 €	
Still oder prickelnd		
COCA COLA	0,33 L	3,80 €
Zero		
FRUCADE	0,33 L	3,80 €
ALMDUDLER	0,33 L	3,80 €
TONIC oder BITTER LEMON	0,20 L	3,30 €
RED BULL	0,25 L	4,00 €
ORANGENSAFT	0,25 L	3,00 €
FRUCHTSAFT LITZELLACHNER FERDINAND & SABINE	0,25 L	3,40 €
Apfelsaft naturtrüb		
Marillennektar		
Erdbeer		
Marille		
Johannisbeeren		
FRUCHTSAFT GESPRITZT	0,25 L 2,20 € 0,50 L 4,40 €	
FRUCHTSAFT MIT LEITUNGSWASSER	0,25 L 2,00 € 0,50 L 3,80 €	

Unser Leitungswasser wird durch unsere spezielle Schankanlage aufbereitet, gereinigt und gekühlt. Für Technik und Service müssen wir daher, wenn ausschließlich Leitungswasser konsumiert wird, 1 €/Glas bzw. 3 €/Krug in Rechnung stellen. Wir danken für Ihr Verständnis.

Bier vom Fass



BIO SCHLOSS BRÄU 0,2 L 2,80 € | 0,33 L 3,50 € | 0,50 L 4,50 €

WARSTEINER PILS 0,33 L 3,50 € | 0,40 L 4,50 €

Bier aus der Flasche



STIEGL RADLER 0,50 L 4,50 €

KÖNIG LUDWIG DUNKLES 0,50 L 4,50 €

STIEGL WEISSBIER 0,50 L 4,50 €

STIEGL FREIBIER ALKOHOLFREI 0,30 L 3,80 €

Wein



SCHANKWEIN WEISS 1/8 L 1,90 €

SCHANKWEIN ROT 1/8 L 1,90 €

G'SPRITZER WEISS ODER ROT 1/4 L 2,60 €

Einen Gesamtüberblick über unsere Qualitätsweine finden Sie in der separaten Weinkarte, bei Fragen steht Ihnen unser geschultes Personal gerne beratend zur Seite.

Aperitif



CAMPARI SODA Campari Sodawasser	4,50 €
CAMPARI ORANGE Campari Gepresster Orangensaft	5,90 €
APEROL VENEZIANO Prosecco Aperol Sodawasser Orange	5,90 €
LILLET WILD BERRY Lillet Blanc Russian Wild Berry Sodawasser	5,90 €
HUGO Prosecco Sodawasser Holunderblütensirup Minze Limette	5,90 €
LIMONCELLO SPRITZ Limoncello Prosecco Sodawasser Limette	5,90 €

Sekt und Champagner



GLAS SZIGETI SEKT verschiedene Geschmacksrichtungen	0,10 L	5,50 €
FL. SZIGETI SEKT verschiedene Geschmacksrichtungen	0,75 L	35,00 €
FL. STEININGER SEKT verschiedene Geschmacksrichtungen	0,75 L	39,00 €
CHAMPAGNER LAURENT-PERRIER	0,75 L	95,00 €

Longdrinks



ABSOLUT VODKA RED BULL	2 CL	7,20 €
BACARDI COLA	2 CL	4,90 €
GIN TONIC HENDRICKS	2 CL	6,80 €
CUBA LIBRE, BRUGAL ANEJ	2 CL	7,50 €

Gin



GIN 39 – BAUMGARTNER'S DRY GIN	4 CL	7,20 €
AFTER 2	4 CL	7,20 €
ASHBURNER'S PREMIUM GIN Aurora Grape Liqueur	4 CL	7,20 €
ASHBURNER'S PREMIUM GIN Lavendel Liqueur	4 CL	7,20 €
ASHBURNER'S PREMIUM GIN Earl Grey Liqueur	4 CL	7,20 €
PEGELTURM NEUWIEDER GIN	4 CL	7,20 €
KONKANI GOA INSPIRED GIN	4 CL	7,20 €
RICK FREE	4 CL	7,20 €
MONKEY 47	4 CL	7,20 €
Wählen Sie Ihr Fentimans Tonic	Fl. 0,2 L	3,10 €
Indian/Pink Grapefruit Connoisseur Botanical/Thomas Henry Tonic		

Wodka



ABSOLUT ORIGINAL	2 CL	3,50 €
BELVEDERE VODKA	2 CL	5,50 €
STOLICHNAYA VODKA ELIT	2 CL	5,50 €

Alle Preise inkl. aller Abgaben und Steuern in Euro.
Druck und Satzfehler vorbehalten.

Vermouth



BELSAZAR VERMOUTH ROSÉ oder WHITE	5 CL	6,00 €
-----------------------------------	------	--------

Whiskey



BENCHMARK OLD NO. 8 BOURBON	2 CL	8,00 €
BUFFALO TRACE BOURBON	2 CL	8,00 €
BULLEIT BOURBON	2 CL	8,00 €

Brandy, Cognac



RÉMY MARTINI VSOP	2 CL	6,50 €
RÉMY MARTINI XO	2 CL	14,00 €
BOULARD GRAND SOLAGE	2 CL	4,00 €

*Kein Genuss ist vorübergehend.
Der Eindruck, den er hinterlässt, ist bleibend.*

Johann Wolfgang von Goethe



*Vielen Dank für
Ihren Besuch!*

Bleiben Sie auf dem Laufenden
über unsere Events unter:

www.wasserschloss-kottingbrunn.at

Oder folgen Sie uns hier:

 /geruchtekekottingbrunn

 /geruechtekekuechekottingbrunn

