

Herzlich willkommen in der Flößerei BRANDNER

und auf einem Platz gelebter Familiengeschichte. Noch vor ca. 65 Jahren haben die Donauflößer und somit auch die Vorfahren von Barbara Brandner (im Bild Vater Franz und Großvater Ludwig) den Strom beherrscht. Mit ihren antriebslosen riesigen Flößen sind sie bis Wien oder Budapest gefahren. Auch den Schorsch-Onkel gab es und alle waren sie „auf der Donau zuhause“. Zusammen mit Peter Patzelt und seinem Team laden wir Sie ein, die Kraft dieses Platzes zu spüren und herzlich zu essen, zu trinken und zu schauen!

Barbara Brandner und Wolfram Mosser-Brandner



Die Flößerei

in Rossatz

Alkohol.Frei

Sodawasser	0,25l	€ 1,90
Sodawasser mit Zitrone	0,25l	€ 2,30
Vöslauer prickelnd/ still	0,33l / 0,75l	€ 2,80 / € 5,90
Traubensaft vom eigenen Weingut	0,25l	€ 2,60
Nektar: Marille, Birne, Johannisbeer	0,25l	€ 3,90
Apfelsaft naturtrüb	0,25l	€ 3,90
Nektar gespritzt	0,25l / 0,50l	€ 2,90 / € 5,80
Coca Cola, Almdudler, Frucade	0,33l	€ 3,50
Limonade gespritzt	0,25l / 0,50l	€ 2,70 / € 5,40

Kaffee

Verlängerter		€ 3,10
Großer Espresso		€ 3,60
Kleiner Espresso		€ 2,70
Cappuccino		€ 3,90

Privatbrauerei Zwettler

Bier vom Fass	0,20l / 0,33l	€ 2,50 / € 3,50
Radler	0,33l	€ 3,60
Radler sauer	0,33l	€ 3,30
Weizenbier	0,50l	€ 4,90

Prickelndes

Frizzante Rosé „Rossezza“ / Riesling		€ 4,50
Hugo Frizzante	0,25l	€ 4,70
Hugo „Zero“ (Soda)	0,25l	€ 2,10
Aperolspizz	0,25l	€ 5,20
Marillensprizz	0,25l	€ 5,90
Weiß- oder Rotwein gespritzt	0,25l	€ 2,80

Weine

aus dem Weingut Brandner in Rossatz	Glas	Flasche
Wachauer Flößer.Tröpferl Grüner Veltliner	€ 2,00	€ 16,00
2019 Grüner Veltliner Ried Frauenweingärten	€ 3,50	€ 21,00
2019 Grüner Veltliner Ried Steiger	€ 3,50	€ 21,00
2019 Grüner Veltliner ^S Ried Kellerweingärten	€ 4,00	€ 24,00
2018 Riesling ^S Ried Mugler	€ 4,50	€ 27,00
2019 Gelber Muskateller Ried Kirnberg	€ 3,80	€ 22,80
2019 Früherer Veltliner Ried Höckgarten	€ 3,50	€ 21,00
2017 Grüner Veltliner Beerenauslese	€ 6,00	€ 18,00
2019 Rossezza Zweigelt Rosé	€ 4,50	€ 21,00
2016 Zweigelt Blauburgunder	€ 3,20	€ 19,20

Kellermeister Weingut Brandner: Günter Mayer | ^S = höchste Qualitätsstufe

Frühstück in der Flößerei

jeden Samstag und Sonntag ab 9 Uhr

Marillen.Smoothie (Marille, Mango, Kokos)	€ 5,50
„Eine Schüssel voller Glück“	€ 5,90
warmer Haferbrei mit Mandelmilch, gerösteten Mandeln, Marillenstückchen und Weintrauben	
„Frühstück im Weingarten“	€ 15,90
Wachauer Schinken, Lachstatar, Gouda, Marillenmarmelade, Butter, weiches Ei, 2 Wachauer Laberl, Marillenkuchen, Kaffee/Tee, 1 Glas Traubensaft und 1 Glas Frizzante	
Eierspeis´ oder Spiegeleier (je 2 Eier)	€ 4,40
Ei mit Speck (2 Eier)	€ 5,50
1 Portion Butter	€ 0,80
Feines Gebäck vom Schmidl/Dürnstein (pro Stück)	€ 2,00

Kalt.Pikant

Das Streich.Quartett	€ 8,00
Gabelbissen von der Räucherforelle	€ 9,80
auf Gemüsemayonnaise, Rieslinggelee und Salat	
Beef Tatar	€ 13,50
mit wachweichem Bio-Ei und Parmesan cracker	
Die Hauer.Jause	€ 9,50
Schinkenspeck, saftiger Schweinsbraten, Geselchtes, Aufstriche, Blutwurst, Käse, Sauergemüse und 1 Ei	
Der „Schorsch Onkel“ für zwei Personen	€ 23,20
Schinkenspeck, Schweinsbraten, Geselchtes, Aufstriche, Blutwurst, Käse, Sauergemüse, Ei und 1/2 Liter Hastrunk	
Wrap mit Roastbeef	€ 8,90
Kräutersalat, Feta und Honig-Senfsauce	
„Alles Käse“	€ 11,40
Käsevariation mit Walnüssen und Weingelee	
„Sauer macht lustig“	€ 9,50
Wurstsalat, Rindfleischsalat und saure Blunzn	
Heiss.Klassisch	
Klare Rindsuppe mit Frittaten	€ 3,90
Spargelcremesuppe mit gebackenen Spargelspitzen	€ 5,80

Für die Speisen zeichnet Küchenchef Maurice Broekhuizen verantwortlich, für die Dienstleistungsqualität Serviceleiterin Viktoria Hackl.

Lustig

Der kleine Flößer	€ 8,50
Kinderschnitzel vom Huhn mit Pommes und Salatnestchen	
Die Flößernägel	€ 7,50
Fischstäbchen mit Pommes Frites	

Haupt.Gerichte

Bunte Blattsalate	
mit gegrillten oder gebackenen Hühnerstreifen	€ 13,90
mit gebackenen Spargelspitzen	€ 14,90
Mostviertler Spargel	€ 15,90
mit Sauce Hollandaise und Petersilienkartoffeln	
Burger und mehr	€ 14,90
saftiger Burger vom Rind mit gebratenem Speck, Kartoffelpuffer, Honig-Senfsauce, Blattsalat und Pommes Frites	
Das Flößer.Pfandl	€ 17,90
Ragout vom Mailbock mit Spätzle und Speckspargel	
Wiener Schnitzel vom Schwein	€ 12,50
mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren	
Wok aus der Wachau	€ 14,20
Hühnerfilet mit Marillenstückchen, Wok-Gemüse und Reis	

Ofenfrischer Sonntagsbraten

NEU

Süss.Himmlisch

Maricello	€ 6,80
Sorbet von der Marille, Frizzante Weingut Brandner	
Marillenkuchen	€ 3,50
Marillenpalatschinken (2 Stück)	€ 6,40
Erdbeer-Topfenknödel mit Erdbeerragout	€ 9,50
„Marille hoch 3“	€ 8,90
kleiner Marillenkuchen, eine Kugel Marilleneis, Marillen.Tiramisu im Glas mit hausgemachten Hippen	
Die Flößer.Liebelei	€ 6,80
Kaffee und Kuchen, liebevoll arrangiert	

Essen.Trinken.Schauen