



Benediktinerstift GÖTTWEIG

G RÜSS GOTT

und herzlich willkommen im Stiftsrestaurant Göttweig!

Wir freuen uns sehr, dass Sie unser gastliches Haus gewählt haben, um einzukehren und zu genießen. Lassen Sie sich von unseren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern verwöhnen und verbringen Sie schöne und erholsame Stunden bei uns am Göttweiger Berg!

Für den Tischsegen:

Guter Gott,

Tag für Tag dürfen wir **an reich gedeckten Tischen** deine Gäste sein. Wir freuen uns darüber und danken dir dafür.

Lass uns nicht vergessen, dass wir von deinem Segen leben.

Zeige uns Wege, deinen Segen mit denen zu teilen, die nicht wissen, wie sie überleben sollen.

„Der Geschmack des Brotes, das du teilst, ist unvergleichlich“, sagt der französische Dichter Antoine de Saint-Exupery. Warum?

Es ist der Geschmack **des miteinander Teilens**, der Hingabe, der Liebe. Da geben wir nicht etwas, sondern uns selbst. Das geteilte Brot sagt ohne Worte: Ich will, dass es dich gibt, dass du lebst, **dass es dir gut geht**.

Der Mensch lebt vom Brot der Liebe. (Franz Kamphaus)

Liebe ist wie ein Korb mit fünf Broten und zwei Fischen: Sie ist nie genug, wenn du nicht anfängst, sie zu verschenken. (vgl. Mk 6,30ff)



Eine gesegnete Mahlzeit wünscht Ihnen

+ Patrick Schöder

Abt Patrick Maria Schöder OSB

VORSPEISEN | APPETIZERS

Beef Tatare (A,C,G,L,O)	17,50
Kräutersaitling gebeizter Eidotter Kernölmayonnaise Bio-Steinofenbaguette <i>Beef tatare mushroom egg yolk seed oil mayonnaise / baguette</i>	
Geschmorrte Melanzani (L,N,O,F)	13,90
Baba Ganaush Wildkräuter Yuzuessig dreierlei Sesam <i>Baba Ganaush / herbs / Yuzu vinegar / three kinds of sesame</i>	

SUPPEN | SOUP

Klare Rindersuppe vom Tafelspitz (A,C,G,L)	5,80
Kräuterfrittaten <i>clear beef broth with pancake strips</i>	
Klare Rindersuppe vom Tafelspitz (A,C,G,L)	6,50
Kalbsleberknödel <i>clear beef broth with liver dumpling</i>	
Bärlauchcremesuppe (A,C,L,O)	6,50
Wild garlic soup	


SALAT | SALAD

Blattsalat (L,M,O)	5,50
<i>small leaf salad</i>	
Erdäpfelsalat (L,M,O)	5,50
<i>potato salad</i>	
Gemischter Salat (G,L,M,O)	5,90
Karotte Kraut Rahm-Gurke Tomate Blattsalat <i>small mixed salad</i> <i>carrot cabbage cucumber tomato lettuce</i>	

TRADITIONELLE KÜCHE | BEST OF AUSTRIA

Schnitzel Wiener Art (A,C,G,L,M,O) Schale vom österreichischen Schwein Erdäpfelsalat Preiselbeeren <i>pork escalope "Viennese style"</i> <i>potato salad cranberry compote</i>	17,00
Frater Georg's Sonntags-Knödel (A,C,G,O) Erdäpfelknödel herzhafte Fleischfülle Bratensaft'l Blattsalat <i>Potato dumpling stuffed with minced meat gravy lettuce</i>	15,90
Backhendl aus Österreich (A,C,G,L,O) Erdäpfel - Mayonnaisesalat <i>Crispy chicken potato - mayonnaise salad</i>	21,50
Klosterbrat'l vom österreichischen Bio Schwein (A,C,G,O) Schweinskarree Bratensaft Erdäpfelknödel warmer Speck-Krautsalat <i>Abbey roast</i> <i>pork roast gravy potato dumplings warm cabbage with bacon</i>	17,50
Zwiebelrostbraten von der österreichischen Kalbin (L,M,O) Braterdäpfel Röstzwiebel <i>onion roasted beef fried potatoes roasted onion</i>	22,50
Wiener Tafelspitz von der österreichischen Kalbin (A,C,G,L,M) Wurzelgemüse Rösterdäpfel Apfelkren Schnittlauchsauce <i>boiled silverside of beef root vegetables hash browns dips</i>	24,50

A BISSL ANDERS | A TOUCH DIFFERENT

Quer durch den Garten (F) Süßkartoffel gegrilltes Gemüse der Saison Soja-Naturjoghurt <i>Garden walk</i> <i>sweet potato grilled seasonal vegetables</i> <i>plain soy yogurt</i>	16,90	
Trüffelravioli (A,C,G,L,O) Tomatencreme Rucola Parmesan <i>ravioli with truffle stuffing tomato crème garden rocket parmesan</i>	19,50	
Confiertes Lachsforellenfilet aus Niederösterreich (A,C,D,G) Zitrus-Basilikum Ravioli Petersilienbutter <i>filet of salmon trout</i> <i>lemon-basil ravioli parsley butter</i>	21,90	

KINDERMENÜ | KIDS MENU

Kinderschnitzel vom Schwein (A,C,G,O,L) Pommes frites Ketchup <i>pork escalope pommes frites ketchup</i>	12,00	
Erdäpfelknödel mit Schweinsbratensaft (A,O,L) <i>potato dumplings with roast pork juice</i>	8,50	
Kinder Palatschinke (A,C,G,O) Wachauer Marillenmarmelade Schokoladensauce <i>Austrian crepe with apricot jam chocolate sauce</i>	5,80	

DESSERT

Der wahrscheinlich beste Wachauer Marillenknödel (A,C,G,O) Honigbutter Marillenröster <i>worlds best apricot dumpling</i> <i>honey butter apricote compote</i>	7,90
Marillenpalatschinke (ACGO) Wachauer Marillenmarmelade <i>Austrian crêpe with apricot jam</i>	5,50
Apfelstrudel (ACGO) <i>apple strudel</i>	5,80
Topfenstrudel (ACGO) <i>cream cheese strudel</i>	5,80
<input checked="" type="checkbox"/> Vanillesauce zum Strudel? (G,O) <i>Vanilla sauce aside?</i>	2,50
Glutenfreier Apfelstrudel <i>gluten free apple strudel</i>	6,80



Eine Auswahl an frischen Mehlspeisen finden Sie in der Vitrine an der Schank.
*A choice of classic and seasonal cakes you can find
at the display by the bar*

Alle angebotenen Speisen und Getränke können Allergene-Stoffe beinhalten,
gerne informiert Sie unser geschultes Personal hierzu bei Bedarf.
*All dishes and drinks may contain allergenic ingredients,
please have a look at the declaration or ask our service staff.*

Allergen-Kennzeichnung

A	-	Gluten	H	-	Schalenfrüchte <i>Nuts</i>
B	-	Krebstiere <i>Shellfish</i>	L	-	Sellerie <i>Celery</i>
C	-	Eier <i>Eggs</i>	M	-	Senf <i>Mustard</i>
D	-	Fisch <i>Fish</i>	N	-	Sesam <i>Sesame</i>
E	-	Erdnüsse <i>Peanuts</i>	O	-	Schwefeldioxid und Sulfite <i>Sulphur</i>
F	-	Soja <i>soy bean</i>	P	-	Lupine
G	-	Milch <i>dairy</i>	R	-	Weichtiere <i>Crayfish</i>