



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 in Küche und Service verwöhnen und verbringen Sie schöne und erholsame Stunden bei uns am Göttweiger Berg!

Für den Tischsegen:

**Guter Gott,**

Tag für Tag dürfen wir deine Gäste sein an reich gedeckten Tischen. 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 der Mitteilung, 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.

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

+  Luser OS

Abt Columban Luser OS

## VORSPEISEN | APPETIZERS

Beef Tatare (A,C,G,L,O) 17,50  
Kräutersaitling | Kürbis | Kernölmayonnaise | Bio-Steinofenbaguette  
*Beef tatare | mushroom | pumpkin | seed oil mayonnaise / baguette*

Ziegenkäse (A,C,G,L,O) 13,90  
Marinierter Kürbis | Vogerlsalat | schwarze Nüsse | Steinofenbaguette  
*Goat's cheese | Marinated pumpkin | lamb's lettuce | black walnuts | baguette*

## SUPPEN | SOUP

Klare Rindersuppe vom Tafelspitz (A,C,G,L) 5,80  
Kräuterfrittaten  
*clear beef broth with pancake strips*

Klare Rindersuppe vom Tafelspitz (A,C,G,L) 6,50  
Kalbsleberknödel  
*clear beef broth with liver dumpling*

Kürbiscremesuppe (A,C,L,O) 6,50  
*pumpkin cream soup*

## 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   herzhaftes 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 Bio-Kleeschwein (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   Schnittlauchsauc <i>boiled silverside of beef   root vegetables   hash browns   dips</i>	23,50
Gebackener Karpfen (A,C,D,G,L) Petersilienerdäpfel   Sauce Tartare <i>Crispy carp   parsley potatoes   Sauce Tartare</i>	19,50

## A BISSL ANDERS | A TOUCH DIFFERENT

Belugalinsen (O,L) 16,90  
Eingelegter Hokkaidokürbis | Rotweinreduktion | Rucola  
*Beluga lentils | pickled Hokkaido pumpkin | red wine glaze | garden rocket*

Quer durch den Garten (F) 16,90  
Süßkartoffel | Zucchini | Roter Spitzpaprika  
Tomate | Soja-Naturjoghurt  
*Garden walk*  
*sweet potato | zucchini | red bell pepper*  
*tomato | plain soy yogurt*



Trüffelravioli (A,C,G,L,O) 19,50  
Tomatencreme | Rucola | Parmesan  
*ravioli with truffle stuffing | tomato crème | garden rocket | parmesan*

Confiertes Lachsforellenfilet aus Niederösterreich (A,C,D,G) 21,00  
Zitrus-Basilikum Ravioli | Petersilienbutter  
*filet of salmon trout*  
*lemon-basil ravioli | parsley butter*

## SALAT | SALAD

Blattsalat (L,M,O) 5,50  
*small leaf salad*

Erdäpfelsalat (L,M,O) 5,50  
*potato salad*

Gemischter Salat (G,L,M,O) 5,90  
Karotte | Kraut | Rahm-Gurke | Tomate | Blattsalat  
*small mixed salad*

*carrot | cabbage | cucumber | tomato | lettuce*

## 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

Alle Preise verstehen sich in Euro, inkl. Steuer und Bedienung, Trinkgelder nicht inkludiert.  
The prices are including all taxes, tips are not included.

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>

## 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 (A,C,G,O) Wachauer Marillenmarmelade <i>Austrian crêpe with apricot jam</i>	5,50
Apfelstrudel (A,C,G,O) <i>apple strudel</i>	5,80
Topfenstrudel (A,C,G,O) <i>cream cheese strudel</i>	5,80
✦ 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.*