



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

+ *Columban Luser OS*

Abt Columban Luser OS

VORSPEISEN | APPETIZERS

Beef Tatare (A,C,G,O) 17,50
Trüffelcreme | Butter | Geräuchertes Popcorn | Bio-Steinofenbaguette

Büffelmozzarella (A,G,O) 13,90
dreierlei Tomate | Basilikumkresse | Bio-Steinofenbaguette
buffalo mozzarella | three kinds of tomatoes | basil cress

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

Erdäpfelcremesuppe (A,G,O) 6,50
Fin Crisp | Eierschwammerl
potato cream soup | chanterelles

TRADITIONELLE KÜCHE | BEST OF AUSTRIA

Schnitzel Wiener Art (ACGLMO) 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 (ACGO) Erdäpfelknödel herzhaft gefüllte Fleischfülle Bratensauce Blattsalat <i>Potato dumpling stuffed with minced meat gravy lettuce</i>	15,90
Hühnerbruststreifen auf Blattsalat (O) Paradeiser Gurken Marillenessig <i>chicken breast strips green salad</i> <i>tomato cucumber apricot vinegar</i>	17,50
Klosterbrat'l vom Bio-Kleeschwein (ACGO) Schweinskarree Schwarzbiersauce Erdäpfelknödel Speckkraut <i>Abbey roast</i> <i>pork roast beer gravy potato dumplings warm cabbage with bacon</i>	17,50
Zwiebelrostbraten von der österreichischen Kalbin (LMO) Braterdäpfel Röstzwiebel <i>onion roasted beef fried potatoes roasted onion</i>	22,50
Wiener Tafelspitz von der österreichischen Kalbin (ACGLM) Wurzelgemüse Rösterdäpfel Apfelkren Schnittlauchsauce <i>boiled silverside of beef root vegetables hash browns dips</i>	23,50

A BISSL ANDERS | A TOUCH DIFFERENT

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,O) 19,50
Sautierte Eierschwammerl | Rucola | Parmesan | Nussbutter
ravioli with truffle stuffing
sauteed chanterelles | arugula | parmesan | nut butter

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

Parmesanrisotto (G,O,L) 21,00
Sautierte Eierschwammerl | Tomatenessig | Rucola
sauteed chanterelles | tomato vinegar | arugula

SALAT | SALAD

Blattsalat (LMO) 5,50
small leaf salad

Erdäpfelsalat (LMO) 5,50
potato salad

Gemischter Salat (GLMO) 5,90
Karotte | Kraut | Rahm-Gurke | Tomate | Blattsalat
small mixed salad
carrot | cabbage | cucumber | tomato | lettuce

KINDERMENÜ | KIDS MENU

Kinderschnitzel vom Schwein (ACGOL) Pommes frites Ketchup <i>pork escalope pommes frites ketchup</i>	12,00
Erdäpfelknödel mit Schweinsbratensaft (AOL) <i>potato dumplings with roast pork juice</i>	8,50
Kinder Palatschinke (ACGO) 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 (ACGO) 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
✦ Vanillesauce zum Strudel? (GO) <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*