



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 OSB*

Abt Columban Luser OSB

SUPPEN | SOUP

Klare Rindersuppe vom Tafelspitz (ACGL) Kräuterfrittaten <i>Clear beef broth with pancake strips</i>	5,80
Klare Rindersuppe vom Tafelspitz (ACGL) Kalbsleberknödel <i>Clear beef broth with liver dumpling</i>	6,50
Bärlauchcremesuppe (AGOL) <i>Wild garlic cream soup</i>	6,50

SALAT | SALAD

Blattsalat (LMO) <i>Small leaf salad</i>	5,50
Erdäpfelsalat (LMO) <i>Potato salad</i>	5,50
Gemischter Salat (GLMO) beinhaltet: Karotte Kraut Rahm-Gurke Tomate Blattsalat <i>Small mixed salad</i> <i>carrot cabbage cucumber tomato lettuce</i>	5,90

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
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 roast 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

BEILAGEN | SIDE DISHES

Gemüse Braterdäpfel Pommes frites Rösterdäpfel <i>Vegetables roasted potatoes Pommes frites roasted potatoes</i>	3,50
Schnittlauchsauce Apfelkren Preiselbeeren Kren Ketchup Senf Mayonnaise im Glas <i>Chives sauce Apple horseradis Cranberries horseradis</i> <i>Ketchup Mustard Mayonnaise</i>	2,00

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 (ACGLO) 19,50

Tomatencreme | Ruccola | Parmesan

Ravioli with truffle stuffing

Tomato cream | garden rocket | Parmesan

Maishuhnbrust aus Österreich (O) 21,00

Zucchini-Paprikagemüse | Braterdäpfel | Paprikapesto

Chicken breast

Zucchini | bell pepper | roasted potatoes | red pepper pesto

Confiertes Lachsforellenfilet aus Niederösterreich (ACDG) 21,00

Zitrus-Basilikum Ravioli | Petersilienbutter

Filet of salmon trout

Lemon-basil ravioli | parsley butter

KINDERMENÜ | KIDS MENU

Kinderschnitzel vom Schwein (ACGOL)	9,50
Pommes frites Ketchup	
<i>Pork escalope Pommes frites Ketchup</i>	
Erdäpfelknödel mit Schweinsbratensaft (AOL)	8,50
<i>Potato dumplings with roast pork juice</i>	
Kinder Palatschinke (ACGO)	5,80
Wachauer Marillenmarmelade Schokoladensauce	
<i>Austrian crepe with apricot jam Chocolate sauce</i>	

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>	
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*