



Benediktinerstift
GÖTTWEIG

GRÜSS 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 am Göttweiger Berg!

Darüber möchten wir Sie informieren:

Gute Mitarbeiter zu finden und zu binden wird immer schwieriger, auch wir finden aktuell keine Verstärkung für unser Team. Daher ist uns das Wohlergehen unserer bestehenden Mitarbeiter besonders wichtig. Als Arbeitgeber halten wir uns selbstverständlich an alle gesetzlichen Vorgaben, wir gehen aber noch etwas weiter, damit unsere Mitarbeiter die nötige Wertschätzung bekommen und uns lange erhalten bleiben mögen. Als Besucher tragen Sie maßgeblich zu dieser Wertschätzung bei!

- Die Mitarbeiter werden deutlich über dem kollektivvertraglichen Gehalt bezahlt. Dies ist aber nur mit angemessenen Preisen möglich. An Samstagen und Sonntagen zahlen wir unseren Beschäftigten freiwillig einen Zuschlag.
- Auch unsere Mitarbeiter haben eine Familie, ein Privatleben und möchten pünktlich nach Hause. Unsere Öffnungs- und Schließzeiten richten sich daher nach dem Potential das wir an Arbeitszeit zur Verfügung haben.
- Unser Speisenangebot haben wir bewusst eingeschränkt. Unsere Küchencrew ist sicher zu mehr imstande, jedoch fehlt hierzu die Zeit oder besser gesagt weitere Teamspieler.
- Wenn mal etwas schiefgeht, bitten wir um Nachsicht, auch wir sind nur Menschen. Wir freuen uns über sachliche Kritik und nehmen diese gerne an, da es uns die Chance bietet, uns stetig weiterzuentwickeln und zu verbessern.

Vielen Dank für Ihren Besuch – fühlen Sie sich wohl bei uns!

Eine gesegnete Mahlzeit wünscht Ihnen

Abt Columban und der Konvent von Göttweig

SUPPEN | SOUP

Klare Rindersuppe vom Tafelspitz (ACGL) 5,80
Kräuterfrittaten
Clear beef broth with pancake strips

Klare Rindersuppe vom Tafelspitz (ACGL) 6,50
Kalbsleberknödel
Clear beef broth with liver dumpling

SALAT | SALAD

Blattsalat (LMO) 5,50
Small leaf salad

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

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> |

HAUPTSPEISEN | MAIN

Confiertes Lachsforellenfilet aus Niederösterreich (ACDG) 21,00

Zitrus-Basilikum Ravioli | Petersilienbutter

Filet of salmon trout

Lemon-basil ravioli | parsley butter

Wiener Tafelspitz von der österreichischen Kalbin (ACGLM) 23,50

Wurzelgemüse | Rösterdäpfel | Apfelkren | Schnittlauchsauce

Boiled silverside of beef | root vegetables | hash browns | dips

Schnitzel Wiener Art (ACGLMO) 17,00

Schale vom österreichischen Schwein | Erdäpfelsalat | Preiselbeeren

Pork escalope "Viennese style"

Potato salad | cranberry compote

Klosterbrat 1 vom Bio-Kleeschwein (ACGO) 17,50

Schweineschopf | Schwarzbiersauce | Erdäpfelknödel | Speckkraut

Abbey roast

Pork roast | beer gravy | potato dumplings | warm cabbage with bacon



Quer durch den Garten (F) 16,90

Süßkartoffel | Zucchini | Melanzani | Soja-Naturjoghurt

Garden walk

Sweet potato | zucchini | eggplant | plain soy yogurt

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 |

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

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