

# 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 am Göttweiger Berg!

Gastfreundschaft hat seit jeher einen besonderen Stellenwert in den Benediktinerklöstern – daher öffnen wir unser Haus heute für geistliche Angebote ebenso wie für Festlichkeiten, Seminare, Tagungen und Kongresse. Doch auch wenn Sie „nur“ in Ruhe ausspannen wollen, um wieder Kraft für den Alltag zu tanken, sind Sie uns am Göttweiger Berg herzlich willkommen!

Stift Göttweig, in 449 m Seehöhe am östlichen Ausgang der weltberühmten Wachau gelegen, wurde im Jahr 1083 vom Passauer Bischof Altmann gegründet. So ist Göttweig seit mehr als 9 Jahrhunderten lebendiges Kloster und geistiges Zentrum – ein vielfältiger Ort der Begegnung. Die große kulturelle Bedeutung des Stiftes wurde im Jahr 2000 von den Vereinten Nationen durch die Aufnahme in die UNESCO-Weltkulturerbeliste gewürdigt.

Die Klosteranlage in ihrer von weitem sichtbaren Pracht entstand größtenteils zur Zeit des Barock nach Plänen des kaiserlichen Hof-Architekten Johann Lucas von Hildebrandt – ein verheerender Brand im Jahr 1718 hatte zuvor die mittelalterlichen Gebäude fast völlig zerstört. Zu den besonderen Sehenswürdigkeiten unseres Hauses zählen die Stiftskirche mit ihrer Krypta und einem Rest des alten Kreuzganges, die Fürsten- und Kaiserzimmer und nicht zuletzt die berühmte Kaiserstiege, das größte Barock-Treppenhaus Österreichs, gekrönt von Paul Trogers gewaltigem Deckenfresko.

Mehr über Göttweig erfahren Sie an der Pforte-Rezeption beim Haupteingang. Dort finden Sie unseren Klosterladen mit stiftseigenen Weinen, Marillenspezialitäten und vielen weiteren Produkten. Gerne informieren wir Sie über unser Angebot „Zu Gast im Kloster“, über das Gästehaus, sowie die Kurse unseres Exerzitenhauses.

Wir sind auch dabei behilflich, wenn Sie eine Trauung, eine Taufe oder einen Gottesdienst in der Stiftskirche anmelden wollen oder wenn Sie ein Anliegen an das Tourismusbüro, die Forst- oder die Wirtschaftskanzlei haben.

Vielen Dank für Ihren Besuch – fühlen Sie sich wohl bei uns!  
Und eine gesegnete Mahlzeit!

BENEDIKTINERSTIFT GÖTTWEIG  
Stiftsrestaurant  
Tel. +43.(0)27 32.855 81-225  
Fax: +43.(0)27 32.855 81-388  
restaurant@stiftgoettweig.at  
www.stiftgoettweig.at



Benediktinerstift  
GÖTTWEIG

## SPEISEKARTE FÜR GRUPPEN

### SUPPEN

Klare Rindersuppe vom Tafelspitz | Kräuterfrittaten (A,C,G,L) 5,80

Klare Rindersuppe vom Tafelspitz | Kalbsleberknödel (A,C,G,L) 6,50

### HAUPTSPEISEN

Confiertes Lachsforellenfilet aus Niederösterreich (A,C,D,G) 21,00  
Zitrus-Basilikum Ravioli | Petersilienbutter

Wiener Tafelspitz vom österreichischem Rind (A,C,G,L,M) 23,50  
Wurzelgemüse | Rösterdäpfel | Apfelkren | Schnittlauchsauce

Schnitzel Wiener Art (A,C,G,L,M,O) 17,00  
Schale vom österreichischen Schwein | Erdäpfelsalat | Preiselbeeren

Klosterbrat'l vom österreichischem Schwein (A,C,G,O) 17,50  
Schweinskarree | Schwarzbiersauce | Erdäpfelknödel | Speckkraut

 Quer durch den Garten (F) 16,90  
Süßkartoffel | Zucchini | Paradeiser | roter Spitzpaprika | Soja-Naturjoghurt

### DESSERT

Tagesfrischer Apfelstrudel (A,C,G,O) oder Topfenstrudel (A,C,G,O) 5,80

Wachauer Marillenknödel (1 Stk.) (A,C,G,O) 7,90  
Honigbutter | Marillenröster

Mehlspeisen nach Tagesangebot

Wir bitten um Speisenbekanntgabe  
bis spätestens 2 Stunden vor Ankunft im Restaurant!  
Telefon-Nummer +43.(0)2732.855 81-225

Gerne gewähren wir für jede 21. Person einen Freiplatz.

#### Allergen-Kennzeichnung

|   |   |            |   |   |                            |
|---|---|------------|---|---|----------------------------|
| A | - | Gluten     | H | - | Schalenfrüchte             |
| B | - | Krebstiere | L | - | Sellerie                   |
| C | - | Eier       | M | - | Senf                       |
| D | - | Fisch      | N | - | Sesam                      |
| E | - | Erdnüsse   | O | - | Schwefeldioxid und Sulfite |
| F | - | Soja       | P | - | Lupine                     |
| G | - | Milch      | R | - | Weichtiere                 |

Alle angebotenen Speisen und Getränke können Allergene-Stoffe beinhalten,  
gerne informiert Sie unser geschultes Personal hierzu bei Bedarf.

Preis- und Speisenänderungen vorbehalten.  
Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive Mehrwertsteuer.  
Gültig für 2024.

