



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 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) 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
Kürbiscremesuppe (AG) <i>Pumpkin cream soup</i>	6,50
Klosterversuppe (ACL) Rindersuppe Tafelspitz Gemüse Nudeln <i>monastery soup pot beef bouillon boiled beef vegetables noodles</i>	12,50

SALAT | SALAD

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

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 Sulfit <i>Sulphur</i>
F	-	Soja <i>soy bean</i>	P	-	Lupine
G	-	Milch <i>dairy</i>	R	-	Weichtiere <i>Crayfish</i>

TRADITIONELLE KÜCHE | BEST OF AUSTRIA

Schnitzel Wiener Art (ACGLMO)	17,00
Schale vom österreichischen Schwein Erdäpfelsalat Preiselbeeren <i>Pork escalope "Viennese style"</i> <i>Potato salad cranberry compote</i>	
Klosterbrat'l vom Bio-Kleeschwein (ACGO)	17,50
Schweineschopf Schwarzbiersauce Erdäpfelknödel Speckkraut <i>Abbey roast</i> <i>Pork roast beer gravy potato dumplings warm cabbage with bacon</i>	
Gulasch (ACGLO)	21,00
Bio Rindfleisch Butterspätzle Beef Gulasch Braised Bio beef homemade Austrian Pasta	
Wiener Tafelspitz von der österreichischen Kalbin (ACGLM)	23,50
Wurzelgemüse Rösterdäpfel Apfelkren Schnittlauchsauce <i>Boiled silverside of beef root vegetables hash browns dips</i>	
Gebackener Karpfen aus Niederösterreich (ACDGLMO)	21,00
Sauce Remoulade Erdäpfelsalat <i>Carp filet "Viennese style"</i> <i>remoulade sauce potato salad</i>	

A BISSL ANDERS | A TOUCH DIFFERENT



Quer durch den Garten (F)	16,90
Süßkartoffel Zucchini Roter Spitzpaprika Tomate Soja-Naturjoghurt <i>Garden walk</i> <i>Sweet potato zucchini red bell pepper</i> <i>Tomato plain soy yogurt</i>	
Trüffelravioli (ACGLO)	19,50
Tomatencreme Ruccola Pecorino Antico Ravioli with truffle stuffing Tomato cream garden rocket Pecorino cheese	

Maishuhnbrust 21,00
Zucchini-Paprikagemüse | Braterdäpfel | Rotes Chimichurri
Chicken breast
Zucchini | bell pepper | roasted potatoes | red Chimichurri

Confiertes Lachsforellenfilet aus Niederösterreich (ACDG) 21,00
Zitrus-Basilikum Ravioli | Petersilienbutter
Filet of salmon trout
Lemon-basil ravioli | parsley butter

DESSERT

Der wahrscheinlich beste Wachauer Marillenknödel (ACGO) 7,90
Honigbutter | Marillentröster
Worlds best apricot dumpling
Honey butter | apricote compote

Marillenpalatschinke (ACGO) 5,50
Wachauer Marillenmarmelade
Austrian crêpe with apricot jam

Apfelstrudel (ACGO) 5,80
Apple strudel

Topfenstrudel (ACGO) 5,80
Cream cheese Strudel

❖ Vanillesauce zum Strudel? (GO) 2,50
Vanilla sauce aside?

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*