



## Benediktinerstift GÖTTWEIG



**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 2001 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 und erhalten die Tickets für die Ausstellungen im Museum und Kaisertrakt. Dort finden Sie Informationen über „Gast im Kloster“, über die Kurse unseres Exerzitenhauses und die Angebote unseres Jugendhauses. 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!

Eine gesegnete Mahlzeit wünscht Ihnen

*Abt Columban und der Konvent von Göttweig*

# Saisonale Spezialitäten

## Vorspeisen

|   |       |
|---|-------|
| <b>Alpen „Bowl“ , Schwarze Kichererbsen mit Rindfleisch (L,M,O)</b><br>Kürbiskernöl und Süßkartoffelchips | 10,90 |
| <b>Pasta Carbonara (fleischlos) (A,C,O)</b><br>mit schwarzem Trüffel                                      | 15,90 |
| <b>Salat vom Buffet</b>   |       |
| Kleiner Teller  | 4,50  |
| Großer Teller   | 8,50  |

## Suppen

|  |      |
|--|------|
| <b>Erdäpfel-Buttermilchsuppe (G,L,O)</b><br>mit frittierten Kapern | 5,50 |
|--|------|

## Hauptspeisen



|  |       |
|--|-------|
| <b>Parmesan Risotto (G,L,O)</b><br>mit Elsbeere und Buchenpilzen   | 15,90 |
| <b>Gebackener Waldviertler Karpfen (A,C,D,L,O)</b><br>mit Erdäpfel-Vogelersalat und Sauce Remoulade                | 16,90 |
| <b>Tafelspitz von der Kalbin (A,C,G,L)</b><br>mit Rösterdäpfeln, Apfelkren und Schnittlauchsauce                   | 20,00 |
| <b>Rehbraten mit Trüffel-Cremepolenta (A,L,O)</b><br>Reh in Rotwein gedünstet, dazu Cremepolenta mit Trüffelbutter | 20,00 |
| Wir empfehlen <b>Apfelrotkraut</b> zu unserem Wildgericht (O)  | 4,00  |
| <b>Original Wiener Schnitzel vom Kalb (A,C,G,L,M,O)</b><br>mit Preiselbeerkompott und Erdäpfelsalat                | 22,00 |

## Bodenständig & Regional

### Suppen

#### Rinderkraftbrühe vom Tafelspitz

mit Kräuterfrittaten (A,C,G,L) 4,80

mit Kalbsleberknödel ( A,C,G,L) 5,30

#### Klostersuppe ( A,C,L) 10,90

Kräftige Rindssuppe mit Tafelspitz, Suppengemüse,  
Nudeln, pochiertem Ei, Frühlingzwiebel und Liebstöckel



### Hauptspeisen

Eiernockerl (A,C,G,O) 11,00

Hausgemachte Nockerl, mit Ei geröstet, serviert mit grünem Salat

Frater Georg's Sonntagsknödel (A,G,L,M,O) 12,00

Erdäpfelknödel mit herzhafter Fleischfülle, serviert mit Blattsalat

Rindsgulasch (A,C,G,L,O) 12,00

mit Butterspätzle

Schweinsschnitzel Wiener Art (A,C,G,O) 13,90

mit Petersilienerdäpfeln und Preiselbeerkompott

Klosterbrat'l (A,C,G,L,O) 14,90

ofenfrischer Schweinsbraten mit Schwarzbiersaft'l,  
zweierlei Knödel und Gabelkraut

Maishendelfilet (A,E,G,L,O) 16,90

mit saisonalem Pfannengemüse, Braterdäpfeln und Geflügel-Glace

Filet von der Lachsforelle (A,C,D,G,L,O) 16,50

mit saisonal gebratenem Gemüse, hausgemachten Nudeln  
und Zitronenbutter

Rindsbraten (A,G,L,M,O) 17,90

geschmorter Tafelspitz von der Kalbin mit Butterspätzle,  
Honig-Balsam-Äpfeln und Pinot Noir Sauce



## Mehlspeisen & Dessert

### Tagesfrischer Strudel

Apfelstrudel (A,C,G,O) 4,90

Topfenstrudel (A,C,G,) 4,90

dazu Vanillesauce (C,G,O) oder Vanilleeis (C,G) 1,50



**Marillenpalatschinke/Stück (A,C,G,O) 4,00**

mit einem Hauch Vanille und Original Wachauer Marillenmarmelade



**Wachauer Marillenknödel/Stück (A,C,G,O) 6,90**

mit Honigbutter und Marillenröster



**Göttweiger Marillenbrezenschmarr'n (A,C,G,O) 8,50**

mit Schneehaube überbacken, serviert mit Marillenröster

Eine Auswahl an frischen Mehlspeisen  
finden Sie in der Vitrine bei der Schank.



Gerichte die mit dem Genuss Region Symbol gekennzeichnet sind enthalten Produkte die nachweislich aus unserer direkten Umgebung stammen und traditionell, in höchster Qualität, in unserer Region produziert werden.

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

#### 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 Preise verstehen sich in Euro, inkl. Steuer und Bedienung, Trinkgelder nicht inkludiert