



## MUTTERTAGSBUFFET

Gedeck | Jour-Wachauer-Laberl | gesalzene Butter (A,G)

### VORSPEISEN

Büffelmozzarella | confierte Tomaten | Basilikumkresse (G,L,O)  
Kräutersaitling | Apfel | Himbeervinaigrette (O)  
Tartelette | Eierschwammerl | Schinkenspeck (A,C,G)  
Terrine vom Räucherlachs (D,G)  
Salate vom Buffet (A,C,G,O)



### SUPPEN

Tafelspitzsuppe | Kräuterfrittaten | Kaspressknödel (A,C,G,L)  
Cremesuppe vom weißer Spargel | Brotchips (A,G,L,O)



### HAUPTSPEISEN

Filet vom Schwein | Rotwein-Glace (A,G,L,O)  
Schnitzel Wiener Art von der Pute (A,C,G)  
Confierter Kabeljau (D)  
Marchfelder Spargel | Butterbrösel | Ei (A,C,G)

Beilagen:

Thymianerdäpfel | Fisolen mit Speck & Schwammerl | Erbsenreis | Ofengemüse



### DESSERT

Erdbeertiramisu (A,C,G)  
Kaiserschmarr'n | Apfelkompott | Marillenröster (A,C,G,O)  
Petit Fours (A,C,F,G,H,O)

Preise € 59,00 pro Person

Kinder bis 14 Jahre 50%

Kinder bis 6 Jahre sind unsere Gäste

#### INFORMATION & BUCHUNG:

Benediktinerstift GÖTTWEIG

Stiftsrestaurant | Event- und Tagungsbereich

Tel. +43.(0)27 32.855 81-323, Fax: -388

Mail: [event@stiftgoettweig.at](mailto:event@stiftgoettweig.at)

[www.stiftsrestaurant.at](http://www.stiftsrestaurant.at)



Benediktinerstift  
GÖTTWEIG



## 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

