



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 verwöhnen und verbringen Sie schöne und erholsame Stunden bei uns am Göttweiger Berg!

Für den Tischsegen:

Guter Gott,

Tag für Tag dürfen wir **an reich gedeckten Tischen** deine Gäste sein.

Wir freuen uns darüber und danken dir dafür.

Lass uns nicht vergessen, dass wir von deinem Segen leben.

Zeige uns Wege, deinen Segen mit denen zu teilen, die nicht wissen, wie sie überleben sollen.

„Der Geschmack des Brotes, dass du teilst, ist unvergleichlich“, sagt der französische Dichter Antoine de Saint-Exupery. Warum?

Es ist der Geschmack **des miteinander Teilens**, der Hingabe, der Liebe. Da geben wir nicht etwas, sondern uns selbst. Das geteilte Brot sagt ohne Worte: Ich will, dass es dich gibt, dass du lebst, **dass es dir gut geht**.

Der Mensch lebt vom Brot der Liebe. (Franz Kamphaus)

Liebe ist wie ein Korb mit fünf Broten und zwei Fischen: Sie ist nie genug, wenn du nicht anfängst, sie zu verschenken. (vgl. Mk 6,30ff)



Eine gesegnete Mahlzeit wünscht Ihnen

+ Patrick Schöder

Abt Patrick Maria Schöder OSB

VORSPEISEN | APPETIZERS

Beef Tatare (A,C,G,L,O)	17,50
Mixed Pickles gebeizter Eidotter schwarze Knoblauchcreme Bio-Steinofenbaguette <i>Beef tatare / mixed pickles / graved egg yolk / black garlic cream / baguette</i>	
Burratina (A,G,L,O)	15,50
Ochsenherztomaten Olivenerde Tomatensalsa Basilikumkresse Bio-Steinofenbaguette <i>tomatoes / red basil-cress / tomato salsa / black olives crumble / baguette</i>	

SUPPEN | SOUP

Klare Rindersuppe vom Tafelspitz (A,C,G,L)	6,00
Kräuterfrittaten <i>clear beef broth with pancake strips</i>	
Klare Rindersuppe vom Tafelspitz (A,C,G,L)	7,20
Kalbsleberknödel <i>clear beef broth with liver dumpling</i>	
Gazpacho (A,L,O)	7,80
Gelber Paprika Gurke Bärlauchöl Kräuterbaguette Yellow bell pepper cucumber wild garlic oil herbal baguette	

SALAT | SALAD

Blattsalat (L,M,O)	6,20
<i>small leaf salad</i>	
Erdäpfelsalat (L,M,O)	6,20
<i>potato salad</i>	
Gemischter Salat (G,L,M,O)	6,90
Karotte Kraut Rahm-Gurke Tomate Blattsalat <i>small mixed salad</i> <i>carrot / cabbage / cucumber / tomato / lettuce</i>	

TRADITIONELLE KÜCHE | BEST OF AUSTRIA

Schnitzel Wiener Art (A,C,G,L,M,O) 17,50

Schale vom österreichischen Schwein | Erdäpfelsalat | Preiselbeeren
pork escalope "Viennese style"
potato salad | cranberry compote

Frater Georg's Sonntags-Knödel (A,C,G,O) 16,90

Bio-Erdäpfelknödel | herz hafte Fleischfülle | Bratensaft'l | Blattsalat
Potato dumpling | stuffed with minced meat | gravy | lettuce

Klosterbrat'l vom österreichischen Bio Schwein (A,C,G,O) 18,50

Schweinskarree | Bratensaft | Bio-Erdäpfelknödel | warmer Speck-Krautsalat
Abbey roast
pork roast | gravy | potato dumplings | warm cabbage with bacon

Zwiebelrostbraten von der österreichischen Kalbin (L,M,O) 25,50

Braterdäpfel | Röstzwiebeln | Gurkenrelish
onion roasted beef | fried potatoes | roasted onion | pickle relish

Wiener Tafelspitz von der österreichischen Kalbin (A,C,G,L,M) 26,00

Wurzelgemüse | Rösterdäpfel | Apfelkren | Schnittlauchsauce
boiled silverside of beef | root vegetables | hash browns | dips

SOMMERLICH LEICHT

Salat trifft Hendl (O,L)

Blattsalat | Rucola | Dattarini Tomaten | Gurke | Marillendressing
mixed salad | lettuce | garden rocket | tomatoes | cucumber | apricot dressing

- mit Backhendlstreifen (A,C,G) 19,50
with crispy chicken stripes

- mit gegrilltem Maishuhnfilet 19,50
with grilled corn feed chicken breast

A BISSL ANDERS | A TOUCH DIFFERENT

Quer durch den Garten (F,O) 18,50
Süßkartoffel | gegrilltes Gemüse der Saison | Rucola
Soja-Mayonnaise
Garden walk
sweet potato | grilled seasonal vegetables | soy mayonnaise



Pasta Strozzapreti (A,C,G,O) 18,50
Basilikumpesto | geröstete Pinienkerne | Büffelricotta
Pasta | basil pesto | roasted pine seeds | buffalo ricotta

Confiertes Lachsforellenfilet aus Niederösterreich (A,C,D,G,O) 24,50
Zitrus-Basilikum Ravioli | Petersilienbutter | Paprikacreme
filet of salmon trout | lemon-basil ravioli | parsley butter | pepper cream

KINDERMENÜ | KIDS MENU

Kinderschnitzel vom Schwein (A,C,G,O,L) 13,50
Pommes frites | Ketchup
pork escalope | pommes frites | ketchup

Bio-Erdäpfelknödel mit Schweinsbratensaft (A,O,L) 8,50
potato dumplings | roast pork gravy

Kinder Palatschinke (A,C,G,O) 5,80
Wachauer Marillenmarmelade | Schokoladensauce
Austrian crepe with apricot jam | chocolate sauce

DESSERT

Der wahrscheinlich beste Wachauer Marillenknödel (A,C,G,O) Honigbutter Marillenröster <i>worlds best apricot dumpling</i> <i>honey butter apricote compote</i>	8,50
Marillenpalatschinke (A,C,G,O) Wachauer Marillenmarmelade <i>Austrian crêpe with apricot jam</i>	5,50
Apfelstrudel (A,C,G,O) <i>apple strudel</i>	6,20
Topfenstrudel (A,C,G,O) <i>cream cheese strudel</i>	6,20
☒ Vanillesauce zum Strudel? (G,O) <i>Vanilla sauce aside?</i>	2,50
Glutenfreier Apfelstrudel <i>gluten free apple strudel</i>	6,80



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

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