



## 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, daher ist uns das Wohlergehen jedes Einzelnen 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. Am Samstag und Sonntag zahlen wir unseren Beschäftigten freiwillig einen Zuschlag.
- Unsere Öffnungszeiten, vor allem unsere Schließzeiten sollen kein Ärgernis für Sie als unsere Gäste sein. Unsere Arbeitszeit ist begrenzt und richtet sich dementsprechend. Auch unsere Mitarbeiter haben eine Familie, ein Privatleben und möchten pünktlich nach Hause.
- Trinkgelder sind natürlich herzlich willkommen und bleiben komplett bei den Mitarbeitern! Das Trinkgeld wird untereinander gerecht aufgeteilt, schließlich trägt das gesamte Team zu ihrem Wohl bei.
- 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 weiterzuentwickelnd 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*

## SAISONAL

### VORSPEISE

Weißer Spargel (A,L,O) 13,50  
Vinaigrette | Roter Mangold | Spargelessig | Schmidl's Sauerteigbrot

Vulcano Rohschinken (A,L,O) 14,00  
Schmidl's Sauerteigbrot | Erdbeere & Basilikumkresse

### SUPPE

Spargelcremesuppe vom grünen BIO-Spargel (A,G,L,O) 6,00  
mit Sauerteig-Brotchip

### HAUPTSPEISE

Filet vom Loup de mer – Wolfsbarsch (A,C,D,G,L) 36,00  
Ravioli mit Melanzani & Provolone | Kräutercreme

Medaillons vom Beiried (A,C,G,L) 34,00  
Gebratener grüner BIO-Spargel | Gnocchi Nero | Béarnaise Espuma

Filet vom Waldland Huhn 17,90  
Zitrone | saisonales Gemüse | Braterdäpfel | Chimichurri

Risotto vom grünen Traisentaler BIO-Spargel (G,O) 17,90  
Spargelspitzen



Quer durch den Garten (F) 16,90  
Süßkartoffel | Zucchini | Melanzani | Topinambur | Soja-Naturjoghurt

### SALAT

❖ Blattsalat (L,M,O) 4,80

❖ Gemischter Salat (G,L,M,O) 4,80  
beinhaltet: Karotte | Kraut | Gurke-Rahm | Tomate | Blattsalat

❖ Großer gemischter Salat (G,L,M,O) 9,00  
beinhaltet: Karotte | Kraut | Gurke-Rahm | Tomate | Blattsalat

## KLASSIKER

### SUPPE

Klare Rindersuppe vom Tafelspitz (A,C,G,L)	
❖ mit Kräuterfrittaten	5,50
❖ mit Leberknödel vom Kalb	5,80
Klostertsuppe (A,C,L)	11,50
Rindersuppe   Tafelspitz   Gemüse   Nudeln   Ei	

### HAUPTSPEISE

Backhendl vom Waldland Huhn (A,C,G,L,M,O)	18,50
Erdäpfel-Vogersalat   Kürbiskernöl   Preiselbeeren	
Confiertes Lachsforellenfilet vom Haimel (A,C,D,G)	19,00
Zitrus-Basilikum Ravioli   Petersilienbutter	
Wiener Tafelspitz von der österreichischen Kalbin (A,C,G,L,M)	19,90
Wurzelgemüse   Rösterdäpfel   Apfelkren   Schnittlauchsauce	
Schnitzel Wiener Art (A,C,G,L,M,O)	16,50
Schale vom österreichischen Schwein   Erdäpfelsalat   Preiselbeeren	
Frater Georg's Sonntagsknödel (A,C,G,L,M,O)	13,50
herzhafte Fleischfülle   flaumiger Erdäpfelmantel   Blattsalat	
Klosterbrat'l vom Bio-Kleeschwein (A,C,G,O)	17,00
Schweineschopf   Schwarzbiersauce   Erdäpfelknödel   Speckkraut	

## DESSERT

Wachauer Marillenknödel (A,C,G,O) Honigbutter   Marillentröster	7,90
Göttweiger Marillenzschmarren (A,C,G,O) Geflämmte Schneehaube   Wachauer Marillentröster	8,50
Marillenzpalatschinken (A,C,G,O) Wachauer Marillenzmarmelade	5,50
<b>Tagesfrischer Strudel</b>	
❖ Apfelstrudel (A,C,G,O)	5,20
❖ Topfenstrudel (A,C,G,O)	5,20
❖ Vanillesauce dazu (G,O)	2,00

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

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.