



BUFFET AM MUTTERTAG | 8. MAI 2022

VORSPEISEN

Vulcano Rohschinken | Melone | Grana Padano (G)
 Graved Lachs | Honig-Senfsauce | Amalfizitrone (D,M)
 „Gabelbissen“ | Grüner BIO Spargel | Wachtelei (C,G,L,O)
 Göttweiger Brotsalat | Büffelmozzarella | konfierter Cherryparadeiser (A,G,M,O)
 Salate vom Buffet | Ofenfrisches Gebäck vom Schmidl (A,G,L,O)



SUPPEN

Spargelcremesuppe | Sauerteigbrotchips (A,C,G,L)
 Rindersuppe vom Tafelspitz | Kräuterschöberl (A,G,L,O)



HAUPTSPEISEN

Rindsbraten von der AT-Kalbin | Trüffel-Rotwein Glace (L,O)
 Wiener Schnitzel vom Waldland Huhn (A,C,G) | Preiselbeerkompott (A,C,G,O)
 Seesaibling (D) | Chimichurri
 Weißer Spargel | Butterbrösel | Ei (A,C,G,O)
 Ravioli Agnolotti Sovrano | Mangold | Grana Padano (A,C,G,L)

Beilagen:

Ofengemüse | Spätzle (A,C,G) | Butterreis (G) | Petersilienerdäpfel (G)



DESSERT

Wachauer Marillenknödel | Butterbrösel | Marillentröster (A,C,G,O)
 Nougat-Mousse au chocolat (C,G,H,O)
 Topfencreme | Himbeere (A,C,G,O)
 Göttweiger Naschereien (A,C,F,G,H,O)

Ab 11:30 Uhr
 Euro 48,00 pro Person inkl. Gedeck
 Kinder bis 6 Jahre – frei
 6–14 Jahre – 50%
 inkl. Aperitif und Gedeck

Wir bitten um Ihre Reservierung
 unter +43.(0)27 32.855 81-225!

INFORMATION & RESERVIERUNG:

Benediktinerstift GÖTTWEIG

Stiftsrestaurant

Tel. +43.(0)27 32.855 81-225, Fax: -388

Mail: restaurant@stiftgoettweig.at

www.stiftsrestaurant.at



Benediktinerstift
 GÖTTWEIG