



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,L,M,O) Marinierter Hokkaido Schwarze Knoblauchmayonnaise Wachtelei karamellisierter Borettanezwiebel Bio Steinofenbaguette <i>beef tatare / marinated Hokkaido / black garlic mayonnaise Borettane onion / Baguette</i>	17,50
Herbstsalat mit Scamorza (G,H,O,L) Geräucherter Scamorza Käse Blattsalat Rotkraut Buchenpilze Schwarze Nuss Hokkaido <i>salad with Scarmorza / lettuce / red cabbage / mushrooms / black nut Hokkaido</i>	16,50

SUPPEN | SOUP

Klare Rindersuppe vom Tafelspitz (A,C,G,L) Kräuterfrittaten <i>clear beef broth with pancake strips</i>	6,00
Klare Rindersuppe vom Tafelspitz (A,C,G,L) Kalbsleberknödel <i>clear beef broth with liver dumpling</i>	7,20
Kürbiscremesuppe (A,G,L) Pumpkin cream soup	7,80

SALAT | SALAD

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

TRADITIONELLE KÜCHE | BEST OF AUSTRIA

Schnitzel Wiener Art (A,C,G,L,M,O)	17,50
Schale vom österreichischen Schwein Erdäpfelsalat Preiselbeeren <i>pork escalope "Viennese style"</i> <i>potato salad cranberry compote</i>	
Frater Georg's Sonntags-Knödel (A,C,G,O)	17,90
Bio-Erdäpfelknödel herzhafte Fleischfülle Bratensaft'l Blattsalat <i>potato dumpling stuffed with minced meat gravy lettuce</i>	
Klosterbrat'l vom österreichischen Bio Schwein (A,C,G,O)	18,50
Schweinskarree Bratensaft Bio-Erdäpfelknödel warmer Speck-Krautsalat <i>Abbey roast</i> <i>pork roast gravy potato dumplings warm cabbage with bacon</i>	
Zwiebelrostbraten von der österreichischen Kalbin (L,M,O)	25,50
Braterdäpfel Röstzwiebeln Gurkenrelish <i>onion roasted beef fried potatoes roasted onion pickle relish</i>	
Wiener Tafelspitz von der österreichischen Kalbin (A,C,G,L,M)	26,00
Wurzelgemüse Rösterdäpfel Apfelkren Schnittlauchsauce <i>boiled silverside of beef root vegetables hash browns dips</i>	
Confiertes Lachsforellenfilet aus Niederösterreich (A,C,D,G,O)	24,50
Zitrus-Basilikum Ravioli Petersilienbutter Paprikacreme <i>filet of salmon trout lemon-basil ravioli parsley butter pepper cream</i>	

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



Trüffelravioli (A,C,G) 19,50
Tomaten-Parmesancreme | Basilikumöl | Getrübelter Pecorino
tomato-Parmesan sauce | basil oil | truffled pecorino

Gegrillte Maishuhnbrust (A,C,G) 23,50
Kürbiscreme | Rucola | Tagliolini
grilled chicken breast | pumpkin cream | garden rocket | Tagliolini

Filet vom Ötscherblick Schwein (G,L,O) 24,00
Wirsing | Speck | Rotweinglace | Braterdäpfel
filet of pork | cabbage | bacon | red wine gravy | roasted potatoes

KINDERMENÜ | KIDS MENU

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

Bio-Erdäpfelknödel mit Schweinsbratensauce (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>