



Benediktinerstift GÖTTWEIG



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!

Gastfreundschaft hat seit jeher einen besonderen Stellenwert in den Benediktinerklöstern – daher öffnen wir unser Haus heute für geistliche Angebote ebenso wie für Festlichkeiten, Seminare, Tagungen und Kongresse. Doch auch wenn Sie „nur“ in Ruhe ausspannen wollen, um wieder Kraft für den Alltag zu tanken, sind Sie uns am Göttweiger Berg herzlich willkommen!

Stift Göttweig, in 449 m Seehöhe am östlichen Ausgang der weltberühmten Wachau gelegen, wurde im Jahr 1083 vom Passauer Bischof Altmann gegründet. So ist Göttweig seit mehr als 9 Jahrhunderten lebendiges Kloster und geistiges Zentrum – ein vielfältiger Ort der Begegnung. Die große kulturelle Bedeutung des Stiftes wurde im Jahr 2001 von den Vereinten Nationen durch die Aufnahme in die UNESCO-Weltkulturerbeliste gewürdigt.

Die Klosteranlage in ihrer von weitem sichtbaren Pracht entstand großteils zur Zeit des Barock nach Plänen des kaiserlichen Hof-Architekten Johann Lucas von Hildebrandt – ein verheerender Brand im Jahr 1718 hatte zuvor die mittelalterlichen Gebäude fast völlig zerstört.

Zu den besonderen Sehenswürdigkeiten unseres Hauses zählen die Stiftskirche mit ihrer Krypta und einem Rest des alten Kreuzganges, die Fürsten- und Kaiserzimmer und nicht zuletzt die berühmte Kaiserstiege, das größte Barock-Treppenhaus Österreichs, gekrönt von Paul Trogers gewaltigem Deckenfresko.

Mehr über Göttweig erfahren Sie an der Pforte-Rezeption beim Haupteingang. Dort finden Sie unseren Klosterladen und erhalten die Tickets für die Ausstellungen im Museum und Kaisertrakt. Dort finden Sie Informationen über „Gast im Kloster“, über die Kurse unseres Exerzitienhauses und die Angebote unseres Jugendhauses. Wir sind auch dabei behilflich, wenn Sie eine Trauung, eine Taufe oder einen Gottesdienst in der Stiftskirche anmelden wollen oder wenn Sie ein Anliegen an das Tourismusbüro, die Forst- oder die Wirtschaftskanzlei haben.

Vielen Dank für Ihren Besuch – fühlen Sie sich wohl bei uns!

Eine gesegnete Mahlzeit wünscht Ihnen

Abt Columban und der Konvent von Göttweig

SAISONALE SPEZIALITÄTEN

Vorspeisen

Bruschetta (A,D,G,O) Paradeiser-Basilikum Pilze-Trüffelöl Zwiebelmarmelade-Anchovis	9,00
Ravioli (A,C,G) Ricottafülle Salbeibutter	9,00
❖ Große Portion	15,00
Salat vom Buffet	
❖ Kleiner Teller	4,50
❖ Großer Teller	8,00

Suppen

Spargelcremesuppe (A,G,L,O) Croutons	5,50
---	------

Hauptspeisen

Spargel- Risotto* (G,L,O) Grüner Bio Spargel Ziegenfrischkäse	16,00
Fish & Chips (A,C,D,G,M,O) Maischolle im Backteig Thymian-Erdäpfelspalten Sauce Tatar Kräuter	15,90
Rosa Schweinsfilet mit grünem Bio Spargel* (C,G,O) Petersilienerdäpfel Sauce Hollandaise Rotwein-Glace	24,00
Grüner Bio Spargel* (C,G,O)	22,00
Petersilienerdäpfel Sauce Hollandaise	
❖ mitBeinschinken	26,00
Original Wiener Schnitzel vom Kalb (A,C,G,L,M,O) Erdäpfel-Vogerlsalat	22,00

*Grüner Bio Spargel aus Inzersdorf, Traisental | www.gruener-engel.at

BODENSTÄNDIG & REGIONAL

Suppen

Rinderkraftbrühe vom Tafelspitz

- ❖ Kräuterfrittaten (A,C,G,L) 5,00
- ❖ Kalbsleberknödel (A,C,G,L) 5,50

Klostertsuppe (A,C,L)

10,90

Rinderkraftbrühe | Tafelspitz | Gemüse | Nudeln | Ei

Hauptspeisen

Eiernockerl (A,C,G,O,M)

11,90

Blattsalat

Frater Georg's Sonntagsknödel (A,C,G,L)

12,90

Erdäpfelknödel | Fleischfülle | Blattsalat

Rindsgulasch (A,C,G,L,O)

12,90

Butterspätzle



Schnitzel vom Tullnerfelder Schwein (A,C,G,O)

14,50

Wiener Art | Petersilienerdäpfel | Preiselbeeren



Klosterbrat'l vom Tullnerfelder Schwein (A,C,G,L,O)

15,50

Schweinsbraten | zweierlei Knödel | Speck-Sauerkraut | Schwarzbiersaft

Paprika Hendl (A,G,M,O)

15,90

Gegrilltes Hühnerhaxerl | Paprikacremesauce | Butterspätzle | Blattsalat

Gebratenes Maishendlfilet (L,O)

16,90

Ofengemüse | Braterdäpfel | Geflügel-Glace

Confiertes Filet von der Lachsforelle (A,C,D,G)

17,00

Hausgemachte Topfenravioli | Petersilienbutter

Geschmorter Tafelspitz (A,G,L,M,O)

19,90

Sautierte Pilze | Thymianerdäpfel | Bienenwachssauce

Mehlspeisen & Dessert

Tagesfrischer Strudel

- ❖ Apfelstrudel (A,C,G,O) 4,90
- ❖ Topfenstrudel (A,C,G,) 4,90

dazu Vanillesauce (C,G,O) oder Vanilleeis (G) 1,80



Marillenpalatschinke/Stück (A,C,G,O) 4,50
Wachauer Marillenmarmelade



Wachauer Marillenknoedel/Stück (A,C,G,O) 6,90
Honigbutter | Marillentröster



Göttweiger Marillenzschmarr'n (A,C,G,O) 8,50
Schneehaube | Marillentröster

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



Gerichte die mit dem Genuss Region Symbol gekennzeichnet sind
enthalten Produkte die nachweislich aus unserer direkten Umgebung
stammen und traditionell, in höchster Qualität, in unserer Region
produziert werden.



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