



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

Büffelmozzarella & Tomate (A,G,O)	13,80
Büffelmozzarella confierte Tomate Basilikumkresse Sauerteigbrot vom Schmidl	
Beef Tatar (A,C,G,M)	17,80
Bio-Bergweiderind Eis vom violetten Senf & Parmesan Schmidl's Sauerteigbrot Butter	

SUPPE

Kokos & Zitronengras Suppe (G,L,O)	6,80
Mango-Espuma	

HAUPTSPEISE

Wolfsbarsch & Rotgarnele (A,B,C,D,G,L)	36,00
Grapparisotto Yuzu-Zitronen Kaviar Kresse	
Beiriedmedaillons (A,C,G,L)	34,00
Braterdäpfel Kräuterbutter Favabohnen mit Speck	
Trüffelravioli (A,C,G,O)	17,90
Tomatenessig-Creme Rucola Pecorino al Tartufo	
Filet vom Waldland Huhn	17,90
Zitrone saisonales Gemüse Braterdäpfel Chimichurri	
 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

Backendl vom Waldland Huhn (A,C,G,L,M,O)	18,50
Erdäpfel-Vogelrisalat 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 Schnittlauchsauc	
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 Marillenröster	7,90
Göttweiger Marillenbrezenschmarren (A,C,G,O) Geflämmte Schneehaube Wachauer Marillenröster	8,50
Marillenpalatschinke (A,C,G,O) Wachauer Marillenmarmelade	5,50
Tagesfrischer Strudel	
❖ 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.