



OSTERBUFFET

Gedeck | Jour-Wachauer-Laberl | gesalzene Butter (A,G)

VORSPEISEN

Osterschinken | Blattspinat | Wachtelei (C,L,M,O)
 Göttweiger Brotsalat | sautierte Pilze | Ziegenfrischkäse (A,G,L,M,O)
 Heiß geräucherte Forelle | Krencreme | Tartelett (A,C,D,G)



SUPPEN

Tafelspitzsuppe | Kräuterfrittaten (A,C,G,L)
 Cremesuppe vom Bärlauch | Brotchips (A,G,L,O)



HAUPTSPEISEN

Geschmorte Milchlammbrust | Kräuter-Speckfülle (A,C,G,O)
 Schnitzel Wiener Art vom Schwein (A,C,G)
 Forelle Müllerin (D)
 Spargel Ravioli | Estragonpesto (A,C,G)

Beilagen:

Grießknödel (A,C,G) | Speckfisolen | Petersilienerdäpfel (G) | Ofengemüse



DESSERT

Mousse au chocolat (C,G)
 Kaiserschmarren | Apfelkompott (A,C,G)
 Süße Naschereien (A,C,F,G,H,O)

Preise € 59,00 pro Person
 Kinder bis 14 Jahre 50%
 Kinder bis 6 Jahre sind unsere Gäste

INFORMATION & BUCHUNG:

Benediktinerstift GÖTTWEIG
 Stiftsrestaurant | Event- und Tagungsbereich
 Tel. +43.(0)27 32.855 81-323, Fax: -388
 Mail: event@stiftgoettweig.at
www.stiftsrestaurant.at



Benediktinerstift
 GÖTTWEIG



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

