



## 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, auch wir finden aktuell keine Verstärkung für unser Team. Daher ist uns das Wohlergehen unserer bestehenden Mitarbeiter besonders 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. An Samstagen und Sonntagen zahlen wir unseren Beschäftigten freiwillig einen Zuschlag.
- Auch unsere Mitarbeiter haben eine Familie, ein Privatleben und möchten pünktlich nach Hause. Unsere Öffnungs- und Schließzeiten richten sich daher nach dem Potential das wir an Arbeitszeit zur Verfügung haben.
- Unser Speisenangebot haben wir bewusst eingeschränkt. Unsere Küchencrew ist sicher zu mehr imstande, jedoch fehlt hierzu die Zeit oder besser gesagt weitere Teamspieler.
- 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 weiterzuentwickeln 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*

## SUPPEN | SOUP

Klare Rindersuppe vom Tafelspitz (ACGL) Kräuterfrittaten <i>Clear beef broth with pancake strips</i>	5,80
Klare Rindersuppe vom Tafelspitz (ACGL) Kalbsleberknödel <i>Clear beef broth with liver dumpling</i>	6,50
Kürbiscremesuppe (AG) <i>Pumpkin cream soup</i>	6,50

## SALAT | SALAD

Blattsalat (LMO) <i>Small leaf salad</i>	5,50
Gemischter Salat (GLMO) beinhaltet: Karotte   Kraut   Gurke-Rahm   Tomate   Blattsalat <i>Small mixed salad</i> <i>carrot   cabbage   cucumber   tomato   lettuce</i>	5,90

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 und Sulfit   <i>Sulphur</i>
F	-	Soja   <i>soy bean</i>	P	-	Lupine
G	-	Milch   <i>dairy</i>	R	-	Weichtiere   <i>Crayfish</i>

## TRADITIONELLE KÜCHE | BEST OF AUSTRIA

<b>Schnitzel Wiener Art (ACGLMO)</b>	17,00
Schale vom österreichischen Schwein   Erdäpfelsalat   Preiselbeeren <i>Pork escalope "Viennese style"</i> <i>Potato salad   cranberry compote</i>	
<b>Klosterbrat'l vom Bio-Kleeschwein (ACGO)</b>	17,50
Schweineschopf   Schwarzbiersauce   Erdäpfelknödel   Speckkraut <i>Abbey roast</i> <i>Pork roast   beer gravy   potato dumplings   warm cabbage with bacon</i>	
<b>Gulasch (ACGLO)</b>	21,00
Bio Rindfleisch   Butterspätzle Beef Gulasch Braised Bio beef   homemade Austrian Pasta	
<b>Wiener Tafelspitz von der österreichischen Kalbin (ACGLM)</b>	23,50
Wurzelgemüse   Rösterdäpfel   Apfelkren   Schnittlauchsauce <i>Boiled silverside of beef   root vegetables   hash browns   dips</i>	

## A BISSL ANDERS | A TOUCH DIFFERENT



<b>Quer durch den Garten (F)</b>	16,90
Süßkartoffel   Zucchini   Melanzani   Roter Paprika Tomate   Soja-Naturjoghurt <i>Garden walk</i> <i>Sweet potato   zucchini   eggplant   red bell pepper</i> <i>Tomato   plain soy yogurt</i>	
<b>Steinpilzravioli (ACGLO)</b>	19,50
Tomatencreme   Ruccola   Pecorino Antico Ceps Ravioli Tomato cream   garden rocket   Pecorino cheese	
<b>Maishuhnbrust</b>	21,00
Zucchini-Paprikagemüse   Braterdäpfel   Rotes Chimichurri Chicken breast Zucchini   bell pepper   roasted potatoes   red Chimichurri	

Confiertes Lachsforellenfilet aus Niederösterreich (ACDG) Zitrus-Basilikum Ravioli   Petersilienbutter <i>Filet of salmon trout Lemon-basil ravioli   parsley butter</i>	21,00
--	-------

## DESSERT

Der wahrscheinlich beste Wachauer Marillenknödel (ACGO) Honigbutter   Marillentröster <i>Worlds best apricot dumpling Honey butter   apricote compote</i>	7,90
---	------

Marillenpalatschinke (ACGO) Wachauer Marillenmarmelade <i>Austrian crêpe with apricot jam</i>	5,50
---	------

Apfelstrudel (ACGO) <i>Apple strudel</i>	5,80
---	------

Topfenstrudel (ACGO) <i>Cream cheese Strudel</i>	5,80
---	------

❖ Vanillesauce zum Strudel? (GO) <i>Vanilla sauce aside?</i>	2,50
---	------

Eine Auswahl an frischen Mehlspeisen  
finden Sie in der Vitrine bei der Schank.  
*A choice of classic and seasonal cakes you can find  
at the display by the bar*

Alle Preise verstehen sich in Euro, inkl. Steuer und Bedienung, Trinkgelder nicht inkludiert.  
The prices are including all taxes, Tips are not included.