



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, das 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 Tatar (A,C,G,L,O)	17,50
Zuckermelone Honig Roter Senfkaviar Radieschen Steinofenbaguette	
<i>Beef tatar melon honey mustard caviar baguette</i>	
Burrata (A,G,L,O)	15,90
Fermentierte Marille und Tomatenraritäten Olivenerde Basilikumkresse Steinofenbaguette	
<i>Burrata fermented apricots and tomatoes olive soil basil-cress baguette</i>	

SUPPEN | SOUP

Klare Rindersuppe vom Tafelspitz (A,C,G,L)	5,80
Kräuterfrittaten	
<i>clear beef broth with pancake strips</i>	
Klare Rindersuppe vom Tafelspitz (A,C,G,L)	6,50
Kalbsleberknödel	
<i>clear beef broth with liver dumpling</i>	
Süßkartoffel-Kokoscremesuppe (G)	6,50
Basilikumöl Lauchsprossen	
<i>Sweet potato cocos soup basil oil leak</i>	

SALAT | SALAD

Beilagensalate

Blattsalat (L,M,O) 5,50
small leaf salad

Erdäpfelsalat (L,M,O) 5,50
potato salad

Gemischter Salat (G,L,M,O) 5,90
Karotte | Kraut | Rahm-Gurke | Tomate | Blattsalat
small mixed salad
carrot | cabbage | cucumber | tomato | lettuce

Sommersalat (L,M,O)
Bunter Blattsalat | Tomaten | Gurken | Marillenessig
mixed salad | lettuce | tomatoes | cucumber | apricot vinegar

Wahlweise mit:
topping choice:

Gebackenen Hühnerstreifen (A,C,G) 19,50
crispy chicken stripes

Gegrillter Maishuhnbrust 21,90
grilled cornfeed chicken breast

Sautierten Eierschwammerln 19,90
sauteed chanterelles

Extra Portion Eierschwammerl (150gr) 7,20
extra portion of sauteed chanterelles

TRADITIONELLE KÜCHE | BEST OF AUSTRIA

Schnitzel Wiener Art (A,C,G,L,M,O) Schale vom österreichischen Schwein Erdäpfelsalat Preiselbeeren <i>pork escalope "Viennese style"</i> <i>potato salad cranberry compote</i>	17,00
Frater Georg's Sonntags-Knödel (A,C,G,O) Erdäpfelknödel herzhafte Fleischfülle Bratensaft'l Blattsalat <i>Potato dumpling stuffed with minced meat gravy lettuce</i>	15,90
Klosterbrat'l vom österreichischen Bio Schwein (A,C,G,O) Schweinskarree Bratensaft Erdäpfelknödel warmer Speck-Krautsalat <i>Abbey roast</i> <i>pork roast gravy potato dumplings warm cabbage with bacon</i>	17,50
Wiener Tafelspitz von der österreichischen Kalbin (A,C,G,L,M) Wurzelgemüse Rösterdäpfel Apfelkren Schnittlauchsauce <i>Boiled silver side of beef root vegetables hash browns dips</i>	24,50
Rosa Beiried Steak (200gr) (G,L,O) Cherrytomaten Braterdäpfel Rucola Balsamico Parmesan <i>strip loin steak cherry tomatoes roasted potatoes garden rocket</i> <i>balsamico parmesan</i>	24,90

A BISSL ANDERS | A TOUCH DIFFERENT

Quer durch den Garten (F) Süßkartoffel gegrilltes Gemüse der Saison Soja-Naturjoghurt <i>Garden walk</i> <i>sweet potato grilled seasonal vegetables</i> <i>plain soy yogurt</i>	16,90	
Trüffelravioli (A,C,G,L,O) Tomatencreme Rucola Parmesan <i>ravioli with truffle stuffing tomato crème garden rocket parmesan</i>	19,50	
Confiertes Lachsforellenfilet aus Niederösterreich (A,C,D,G) Zitrus-Basilikum Ravioli Petersilienbutter <i>filet of salmon trout lemon-basil ravioli parsley butter</i>	21,90	
Fritto Misto (A,D,G,L,O) Frittierter Sepia Braterdäpfel Limette Pimentos Blattsalat Joghurt-Dip <i>fried squid roasted potatoes lime pimentos lettuce yogurt-dip</i>	21,90	

KINDERMENÜ | KIDS MENU

Kinderschnitzel vom Schwein (A,C,G,O,L) Pommes frites Ketchup <i>pork escalope pommes frites ketchup</i>	12,00
Erdäpfelknödel mit Schweinsbratensaft (A,O,L) <i>potato dumplings with roast pork juice</i>	8,50
Kinder Palatschinke (A,C,G,O) Wachauer Marillenmarmelade Schokoladensauce <i>Austrian crepe with apricot jam chocolate sauce</i>	5,80

DESSERT

Der wahrscheinlich beste Wachauer Marillenknödel (A,C,G,O) Honigbutter Marillenröster <i>worlds best apricot dumpling</i> <i>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? (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 und Sulfite <i>Sulphur</i>
F	-	Soja <i>soy bean</i>	P	-	Lupine
G	-	Milch <i>dairy</i>	R	-	Weichtiere <i>Crayfish</i>