



## 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:

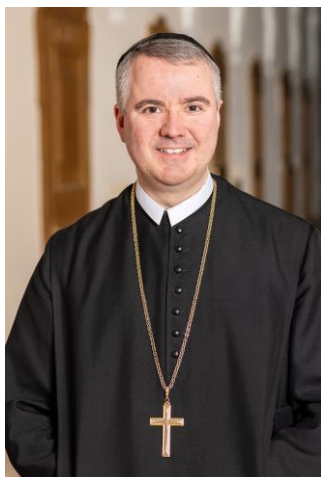
Guter Gott,  
Tag für Tag dürfen wir **an reich gedeckten Tischen** deine Gäste sein.  
Wir freuen uns darüber und danken dir dafür.  
Lass uns nicht vergessen, dass wir von deinem Segen leben.  
Zeige uns Wege, deinen Segen mit denen zu teilen, die nicht wissen, wie sie überleben sollen.

*„Der Geschmack des Brotes, dass 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

<b>Beef Tatare (A,C,G,L,O)</b>	17,50
Mixed Pickles   gebeizter Eidotter   schwarze Knoblauchcreme   Bio-Steinofenbaguette <i>Beef tatare   mixed pickles   graved egg yolk   black garlic cream   baguette</i>	
<b>Geschmorte Melanzani (F,L,N,O)</b>	14,90
Baba Ganoush   rote Basilikumkresse   Tomatensalsa   dreierlei Sesam <i>Baba Ganaush   red basil-cress   tomato salsa   three kinds of sesame</i>	

## SUPPEN | SOUP

<b>Klare Rindersuppe vom Tafelspitz (A,C,G,L)</b>	6,00
Kräuterfrittaten <i>clear beef broth with pancake strips</i>	
<b>Klare Rindersuppe vom Tafelspitz (A,C,G,L)</b>	7,20
Kalbsleberknödel <i>clear beef broth with liver dumpling</i>	
<b>Bärlauchcremesuppe (A,C,L,O)</b>	7,50
Wild garlic soup	


## SALAT | SALAD

<b>Blattsalat (L,M,O)</b>	6,20
<i>small leaf salad</i>	
<b>Erdäpfelsalat (L,M,O)</b>	6,20
<i>potato salad</i>	
<b>Gemischter Salat (G,L,M,O)</b>	6,90
Karotte   Kraut   Rahm-Gurke   Tomate   Blattsalat <i>small mixed salad</i> <i>carrot   cabbage   cucumber   tomato   lettuce</i>	

## TRADITIONELLE KÜCHE | BEST OF AUSTRIA

<b>Schnitzel Wiener Art (A,C,G,L,M,O)</b>	17,50
Schale vom österreichischen Schwein   Erdäpfelsalat   Preiselbeeren <i>pork escalope "Viennese style"</i> <i>potato salad   cranberry compote</i>	
<b>Frater Georg's Sonntags-Knödel (A,C,G,O)</b>	16,90
Bio-Erdäpfelknödel   herzhaftes Fleischfülle   Bratensaft'l   Blattsalat <i>Potato dumpling   stuffed with minced meat   gravy   lettuce</i>	
<b>Backhendl aus Österreich (A,C,G,L,O)</b>	23,50
Erdäpfel-Mayonnaisesalat <i>Crispy chicken   potato-mayonnaise salad</i>	
<b>Klosterbrat'l vom österreichischen Bio Schwein (A,C,G,O)</b>	18,50
Schweinskarree   Bratensaft   Bio-Erdäpfelknödel   warmer Speck-Krautsalat <i>Abbey roast</i> <i>pork roast   gravy   potato dumplings   warm cabbage with bacon</i>	
<b>Rindsroulade von der österreichischen Kalbin (G,L,M,O)</b>	24,50
Erdäpfelpüree   Röstzwiebel   Gurkerl-Relish <i>braised beef roll   potato mash   roasted onions   gherkin relish</i>	
<b>Wiener Tafelspitz von der österreichischen Kalbin (A,C,G,L,M)</b>	26,00
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,O)</b> Süßkartoffel   gegrilltes Gemüse der Saison   Rucola Soja-Mayonnaise <i>Garden walk</i> <i>sweet potato   grilled seasonal vegetables   soy mayonnaise</i>	18,50
	
<b>Pasta Primavera (A,C,L,O)</b> Zuckerschoten   Wildbroccoli   Buchenpilze   Paradeiser <i>Pasta   sugar peas   wild broccoli   mushrooms   tomatoes</i>	19,50
<b>Confiertes Lachsforellenfilet aus Niederösterreich (A,C,D,G,O )</b> Zitrus-Basilikum Ravioli   Petersilienbutter   Paprikacreme <i>filet of salmon trout   lemon-basil ravioli   parsley butter   pepper cream</i>	24,50

## KINDERMENÜ | KIDS MENU

<b>Kinderschnitzel vom Schwein (A,C,G,O,L)</b> Pommes frites   Ketchup <i>pork escalope   pommes frites   ketchup</i>	13,50
<b>Bio-Erdäpfelknödel mit Schweinsbratensaft (A,O,L)</b> <i>potato dumplings   roast pork gravy</i>	8,50
<b>Kinder Palatschinke (A,C,G,O)</b> 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   Marillentröster <i>worlds best apricot dumpling</i> <i>honey butter   apricote compote</i>	8,50
Marillenpalatschinke (A,C,G,O) Wachauer Marillentröster <i>Austrian crêpe with apricot jam</i>	5,50
Apfelstrudel (A,C,G,O) <i>apple strudel</i>	6,20
Topfenstrudel (A,C,G,O) <i>cream cheese strudel</i>	6,20
<input checked="" type="checkbox"/> 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 u. Sulfite   <i>Sulphur</i>
F - Soja   <i>soy bean</i>	P - Lupine
G - Milch   <i>dairy</i>	R - Weichtiere   <i>Crayfish</i>