

## Wissenswertes für unsere Gäste

Wesenufer Hotel und Seminarkultur an der Donau ist ein Angebot von pro mente OÖ,  
mit dem Ziel, Menschen mit psychischen Beeinträchtigungen  
eine sinnvolle und aktive Teilhabe in der Arbeitswelt zu ermöglichen.

Hier in Wesenufer finden derzeit ca.50 Personen mit psychischen und/oder sozialen  
Beeinträchtigungen gute Rahmenbedingungen, um unter fachlicher Anleitung  
in den Bereichen Küche, Service,  
Haustechnik, Etage, Nahversorger und Rezeption mitzuarbeiten.  
Sie, als unser Gast, investieren somit mit jeder Konsumation  
in nachhaltigen sozialen Mehrwert und in regionale Produkte!

Neben Seminaren finden in unserem Hotel Familien-/Firmenfeiern, Hochzeiten sowie  
Kultur- und Ballveranstaltungen statt.

Informieren Sie uns über Ihre Wünsche!

Individualität wird bei uns groß geschrieben und wir freuen uns auch über Ihr Feedback.

**Guten Appetit wünscht,  
Margarete Durstberger**

(Leitung Wesenufer Hotel & Seminarkultur an der Donau)  
**& Team**

### **Öffnungszeiten Schlossrestaurant vom 1. Mai bis 30. September**

Montag bis Samstag von 08:00 bis 22:00 Uhr  
Sonntag und Feiertag von 08:00 bis 21:00 Uhr

### **vom 1. Oktober bis 30. April**

Montag bis Samstag von 08:00 bis 22:00 Uhr  
Sonntag und Feiertag von 08:00 bis 19:00 Uhr

### **Küchenöffnungszeiten vom 1. Mai bis 30. September**

Montag bis Sonntag 11:00 bis 19:45 Uhr

### **vom 1. Oktober bis 30. April**

Montag bis Samstag von 11:00 bis 19:45 Uhr  
Sonntag und Feiertag von 11:00 bis 17:45 Uhr

**Wir ersuchen Sie rechtzeitig einen Tisch bei uns zu reservieren, um die Wartezeit für Sie  
möglichst kurz zu halten.**

**Bei Feiern und größeren Veranstaltungen verändern wir nach Bedarf unsere Öffnungszeiten!**

## Suppen

**Kräftige Rindssuppe** (A,C,F,G,L,O)  
mit Kräuterfrittaten,  
Altwiener Grießnockerl  
oder hausgemachtem Leberknödel  
€ 3,50

## Salate

**Gegrillte Hendlbruststreifen** (vom österreichischen Premium-Hendl) (A,G,L,M,O)  
auf farbenfrohem Salatteller mit Joghurtdressing verfeinert  
€ 10,20

**Gebackene Hendlbrust** (vom österreichischen Premium-Hendl) (A,C,G,F,L,M,O)  
auf Erdäpfelsalat und  
knackigen Blattsalaten mit steirischem Kürbiskernöl mariniert  
€ 10,90

**Kleiner gemischter Salat** (A,G,M,O)  
€ 4,10

**Gerne servieren wir Ihnen zum Salat frisches Gebäck von der  
Bäckerei Rathmayr aus  
St. Agatha.**

Semmel (A,F)  
€ 1,50  
Salz- oder Vollkorngebäck (A,F,G,H,N)  
€ 2,30

### Legende Allergene Inhalte

**A** (Gluten) - **B** (Krebstiere) - **C** (Ei) - **D** (Fisch) - **E** (Erdnuss) - **F** (Soja) - **G** (Milch oder Laktose)  
**H** (Schalenfrüchte Nuss) - **L** (Sellerie) - **M** (Senf) - **N** (Sesam) - **O** (Sulfite) - **P** (Lupinen) - **R** (Weichtiere)

## Hauptgerichte

**Zart Rosa gebratener Zwiebelrostbraten** (österreichisches Premium-Rind) (A,G,L,O)  
mit Speckfisolen und  
Sauwald-Braterdäpfel  
€ 17,50

### Weinempfehlung

**Blaifränkisch** Heideboden (O)

**Weingut Leitner, Gols, Neusiedlersee**

Elegantes Bukett nach dunklen Beeren und Kräutern.

Am Gaumen sehr geradlinig, dunkle Beeren,

feine Tannine, dezente Mineralik, straff und fein.

1/8l € 3,30

**Schnitzel „Wiener Art“** (A,C,G,F)  
vom Schwein oder von der Pute mit Sauwald-Petersilerdäpfel  
in der Pfanne in Butterschmalz gebacken,  
dazu Wildpreiselbeeren  
€ 10,50

**Kinderschnitzel von der Pute** (A,C,F,G,O)  
mit Pommes Frites und Ketchup  
€ 6,90

**Portion Pommes Frites** (O)  
mit Ketchup  
€ 3,20

**Medaillons vom Schweinefilet** (A,G,O,L,C)  
auf Waldpilzrahmsauce dazu Brokkoliröschen und Röstitaler  
€ 14,90

### Weinempfehlung

**Riesling** Urgestein (O)

**Ludwig Hiedler, Langenlois, Kamptal**

Schöner Duft von Pfirsich und Marille,

reife Fruchtnoten, feine Mineralik,

angenehme Säurestruktur,

ausgewogen und ansprechend

1/8l € 3,60

### Legende Allergene Inhalte

**A** (Gluten) - **B** (Krebstiere) - **C** (Ei) - **D** (Fisch) - **E** (Erdnuss) - **F** (Soja) - **G** (Milch oder Laktose)  
**H** (Schalenfrüchte Nuss) - **L** (Sellerie) - **M** (Senf) - **N** (Sesam) - **O** (Sulfite) - **P** (Lupinen) - **R** (Weichtiere)

## Fisch

### Gegrilltes Zanderfilet (A,C,D,G,F)

mit Kräuterbutter dazu

Sauwald-Petersilerdäpfel und Salatteller (A,G,M,O)

€ 16,90

### Weinempfehlung

Grüner Veltliner Holzgasse<sup>(O)</sup>

Walter Buchegger, Dross, Kremstal

fruchtig, frisch, knackig

1/8l € 3,30

## Vegetarisch

### Tagliolini geschwenkt in Basilikumrahmsauce (A,C,G,H)

mit Kirschtomaten und gerösteten Pinienkernen

dazu gehobelter Asmontekäse

€ 9,60

### Hausgemachte Sauwald-Erdäpfelnudeln (A,C,G,L,O)

mit saisonalem, würzigem Pfannengemüse, gratiniert mit regionaler Käsespezialität

€ 10,50

## „Vegan“ und „Glutenfrei“

### Veganes Gröstl von Sauwalderdäpfeln (L,O)

und frischem Eferdinger Gemüse, garniert mit Gartenkräutern

€ 9,40

### Weinempfehlung

Rosè<sup>(O)</sup>

Ernst Frischauf, Röschitz, Weinviertel

vollreife Fruchtnoten,

Noten von Tannennadeln und Stachelbeeren

Frische und viel Frucht

1/8l € 3,30

**Bitte beachten Sie auch unsere Monats-Genuss-Angebote auf der ersten Seite.**

### Legende Allergene Inhalte

A (Gluten) - B (Krebstiere) - C (Ei) - D (Fisch) - E (Erdnuss) - F (Soja) - G (Milch oder Laktose)

H (Schalenfrüchte Nuss) - L (Sellerie) - M (Senf) - N (Sesam) - O (Sulfite) - P (Lupinen) - R (Weichtiere)

## Nachspeisen

### Marillenpalatschinke (A,C,G,O)

gefüllt mit hausgemachter Marmelade von Marillen aus der Scharten

1 Stück

€ 2,90

### Weinempfehlung

Muskat Auslese<sup>(O)</sup>

Kracher, Illmitz, Neusiedlersee

sagenhaft süß

1/8l € 3,60

### Eispalatschinke (A,C,G,O)

mit Vanilleeis, Schokoladensauce und Schlagobers,  
garniert mit frischen Früchten

1 Stück

€ 6,90

### Hausgemachter „Schokohupf“ (warmer Schokokuchen) (A,C,E,F,G,H,O)

serviert mit Vanilleeis, Schokoladensauce und Schlagobers

€ 6,50

**Bitte beachten Sie unser täglich wechselndes, hausgemachtes Mehlspeisenangebot.**

Unsere Service-MitarbeiterInnen informieren Sie gerne über unser Angebot

<b>Cremeschnitte</b>	<b>€ 3,60</b>
<b>Kuchen</b>	<b>€ 3,20</b>

### Unsere Empfehlung zum Abschluss

<b>Hämmerle Williams / Marille</b>	2cl	€ 4,10
<b>Engelszeller Magenbitter / Granatapfellokör</b>	2cl	€ 2,90
<b>Widegger / Esternberg Zwetschkenbrand</b>	2cl	€ 3,60
<b>Espresso</b>		€ 2,50

### Legende Allergene Inhalte

**A** (Gluten) - **B** (Krebstiere) - **C** (Ei) - **D** (Fisch) - **E** (Erdnuss) - **F** (Soja) - **G** (Milch oder Laktose)  
**H** (Schalenfrüchte Nuss) - **L** (Sellerie) - **M** (Senf) - **N** (Sesam) - **O** (Sulfite) - **P** (Lupinen) - **R** (Weichtiere)

## Kleine Gerichte

**Hausgemachte gebackene Schinken-Käseröllchen** (A,C,F,G,L,M,O)  
an Erdäpfel-Gurkensalat  
€ 7,50

**„Brauhaustoast“ nach Art des Hauses** (A,C,G)  
getoastetes Roggenmischbrot mit Speck, Zwiebeln und Käse überbacken  
dazu Spiegelei und Salatgarnitur  
€ 7,90

**Frankfurter** (A,F,G,M)  
mit Senf, Kren und Gebäck  
€ 4,20

**Lebensmittel sind ein kostbares Gut. Sie sind es wert, dass achtsam und verantwortungsbewusst mit ihnen umgegangen wird!**

**Deshalb achten wir im gesamten Hotelbereich auf einen guten Umgang mit Lebensmittel!  
Wir bedanken uns bei unseren Gästen für das Mitwirken, die „Mutter Erde“ dabei zu unterstützen,  
die vermeidbaren Lebensmittelabfälle zu halbieren!**



MINISTERIUM  
FÜR EIN  
LEBENSWERTE  
ÖSTERREICH



### Legende Allergene Inhalte

**A** (Gluten) - **B** (Krebstiere) - **C** (Ei) - **D** (Fisch) - **E** (Erdnuss) - **F** (Soja) - **G** (Milch oder Laktose)  
**H** (Schalenfrüchte Nuss) - **L** (Sellerie) - **M** (Senf) - **N** (Sesam) - **O** (Sulfite) - **P** (Lupinen) - **R** (Weichtiere)

## Aperitif

Vermouth Martini Bianco/Dry	4cl	€ 4,30
Pernod	4cl	€ 6,20
Campari mit Orangensaft	3cl	€ 4,30
Campari mit Soda	3cl	€ 4,00
Glas Sekt	0,1l	€ 3,20
Glas Prosecco (o)	0,1l	€ 3,50
<b>Donauperle-Birnenfrizzante</b> (o)	0,1l	€ 3,50
Aumüller / Obermühl an der Donau (o)		
Aperol Sekt (o)	2cl	€ 5,60
	4cl	€ 6,60
<b>Holundermost „Homo“</b> (o) Penzinger / Esternberg	0,33l	€ 3,90

## Bitte beachten Sie auch unsere Weinkarte!

## Biere

### Fassbiere

### Alkoholgehalt / Stammwürze

Baumgartner Märzen/Radler (A)	5,1% Vol.	12,2°	0,3l	€ 3,20
Baumgartner Märzen/Radler (A)	5,1% Vol.	12,2°	0,5l	€ 3,70

### Spezialbier nach Saison

unsere Service Mitarbeiter informieren Sie gerne

### Flaschenbiere

Baunti (A)	5,0% Vol.	12,0°	0,3l	€ 3,30
------------	-----------	-------	------	--------

### Baumgartner Weizen

hell/dunkel (A)	5,4% Vol.	12,8°	0,5l	€ 3,90
alkoholfrei (A)	0,0% Vol.		0,5l	€ 3,90

### Alkoholfrei

Schloßgold (A)	0,0% Vol.		0,5l	€ 3,70
----------------	-----------	--	------	--------

### Trappistenbiere Engelszell

Nivard hell (A)	5,5% Vol.	12,8°	0,33l	€ 3,30
Benno (A)	6,9% Vol.	14,7°	0,33l	€ 4,00
Gregorius dunkel (A)	9,7% Vol.	21,5°	0,33l	€ 5,00

### Legende Allergene Inhalte

**A** (Gluten) - **B** (Krebstiere) - **C** (Ei) - **D** (Fisch) - **E** (Erdnuss) - **F** (Soja) - **G** (Milch oder Laktose)  
**H** (Schalenfrüchte Nuss) - **L** (Sellerie) - **M** (Senf) - **N** (Sesam) - **O** (Sulfite) - **P** (Lupinen) - **R** (Weichtiere)

## Spritzige Erfrischungen mit Alkohol

Gespritzter weiß oder rot (o)	0,25l	€	2,60
Sommerspritzer weiß oder rot (o)	0,25l	€	2,50
	0,50l	€	4,50
Aperolspritzer 2cl(o)	0,25l	€	4,70
Aperolspritzer 4cl(o)	0,25l	€	5,70
Hugo(o)	0,25l	€	3,80

## Most

### Donautaler Mostkellerei Aumüller

Apfel-Birnen-Most	0,3l	€	2,90
	0,5l	€	3,40
gespritzt mit Soda	0,30l	€	2,70
	0,50l	€	3,20

## Sekt / Frizzante / Champagner

Donauperle Birnenfrizzante	0,7l	€	25,00
<b>Pink Secco</b>	0,2l	€	6,60
Eschlböck/Hörsching			
Prosecco Testa Verde	0,7l	€	25,00
Schlumberger Sparkling	0,7l	€	29,00
Champagner Röderer	0,7l	€	69,00

## Kalte Getränke Alkoholfrei

### Mineralwasser

Römerquelle Mineralwasser prickelnd / still	0,33l	€	2,60
Römerquelle Mineralwasser prickelnd	1l	€	5,50

### Soda

	0,25l	€	1,50
	0,50l	€	2,50
Frisch gepresste Zitrone		€	0,50

<b>Raureif</b> (Verjus und Vogelbeere)	0,33l	€	4,50
--	-------	---	------

### Jugendgetränk

Hollerkracherl (Soda mit Hollunderblütensirup)	0,5l	€	2,50
--	------	---	------

### Säfte

Apfel-, Orangen-, Johannisbeer- oder Multivitaminsaft gespritzt mit Soda	0,25l	€	2,80
	0,50l	€	3,30

### Mairinger Säfte

Marille, Erdbeere oder Zwetschke	0,20l	€	3,00
gespritzt mit Soda	0,50l	€	3,50

### Legende Allergene Inhalte

A (Gluten) - B (Krebstiere) - C (Ei) - D (Fisch) - E (Erdnuss) - F (Soja) - G (Milch oder Laktose)  
H (Schalenfrüchte Nuss) - L (Sellerie) - M (Senf) - N (Sesam) - O (Sulfite) - P (Lupinen) - R (Weichtiere)



### Bio-Säfte Penzinger / Esternberg

Bio-Apfel naturtrüb	0,25l	€ 3,00
Bio-Apfel-Holler	0,25l	€ 3,00
Bio-Apfel-Sauerkirsch	0,25l	€ 3,00
gespritzt mit Soda	0,50l	€ 3,50

### Limonaden

Coca Cola, Coca Cola-zero (enthält Koffein)	0,33l	€ 2,90
Fanta	0,33l	€ 2,90
Spezi (enthält Koffein)	0,25l	€ 2,90
	0,50l	€ 3,90
Almdudler	0,25l	€ 2,90
Tonic Water Fever Tree	0,20l	€ 3,30
Bitter Lemon Fever Tree (chininhaltiges Getränk)	0,20l	€ 3,30
Red Bull (enthält Koffein)	0,25l	€ 4,00

## Warme Getränke

### Kaffeespezialitäten von Lavazza

Verlängerter		€ 2,50
Cappuccino mit Milchschaum (G)		€ 3,10
Cappuccino mit Schlag (G)		€ 3,60
Latte Macchiato (G)		€ 3,10
Espresso klein		€ 2,50
Espresso groß		€ 3,10
Espresso Macchiato (G)		€ 2,70

### Hornig Bio-Tee/Mühlviertler Bergkräuter

im Kännchen serviert

Schwarztee		€ 2,90
Grüntee		€ 2,90
Früchte		€ 2,90
Kräuter		€ 2,90
Kamille		€ 2,90
Pfefferminze		€ 2,90

### EZA FAIRTRADE Trinkschokolade

Bio-Trinkschokolade (A,C,G,H,L,O,P)		€ 2,90
Bio-Trinkschokolade mit Schlagobers (A,C,G,H,L,O,P)		€ 3,40

#### Legende Allergene Inhalte

**A** (Gluten) - **B** (Krebstiere) - **C** (Ei) - **D** (Fisch) - **E** (Erdnuss) - **F** (Soja) - **G** (Milch oder Laktose)  
**H** (Schalenfrüchte Nuss) - **L** (Sellerie) - **M** (Senf) - **N** (Sesam) - **O** (Sulfite) - **P** (Lupinen) - **R** (Weichtiere)

## Spirituosen

Averna Siciliano Amaro		2cl	€ 2,60
		4cl	€ 4,90
Ramazotti		2cl	€ 2,60
		4cl	€ 4,90
Whisky Lagavulin		4cl	€ 8,20
Whisky Ballantines		4cl	€ 6,10
Otard Cognac		2cl	€ 5,10
Asbach Uralt		2cl	€ 4,10
Olmecca Tequila		2cl	€ 3,10
Myers Rum		2cl	€ 3,10
Ron Zacapa Centenario "23 Anjos"		2cl	€ 4,10
Havanna Club		2cl	€ 3,10
Grappa Nonino		2cl	€ 3,90
Bombay dry Gin		2cl	€ 3,10
Baileys <sub>(G)</sub>		2cl	€ 3,60
<b>Hämmerle Williams / Marille</b>		2cl	€ 4,60
<b>Gölles Hirschbirne</b>		2cl	€ 4,60

## Regionale Schnäpse

### Brennerei Widegger Esternberg

Williamsbirne	40 Vol.%	2cl	€ 3,60
Zwetschkenbrand	40 Vol.%	2cl	€ 3,60
Ananasgeist	36 Vol.%	2cl	€ 3,60
Orangengeist	40 Vol.%	2cl	€ 3,60
Himbeergeist	37 Vol.%	2cl	€ 3,60
Haselnussgeist	37 Vol.%	2cl	€ 3,60
Vogelbeerbrand	40 Vol.%	2cl	€ 8,50
Kürbiskernlikör		2cl	€ 3,60
Sauwaldwodka		2cl	€ 4,50

<b>Fischer / St. Ägidi Obstbrand</b>		2cl	€ 2,60
<b>Engelszeller Magenbitter / Granatapfellikör</b>		2cl	€ 2,90

### Mixgetränke / Werfen Sie auch einen Blick in unsere Regionale Barkarte

Gin-Tonic Bombay Sapphire			€ 4,50
Wodka-Lemon			€ 4,60
Captain Morgan-Cola			€ 4,10
Bacardi-Cola			€ 4,60
Bacardi-Orange			€ 4,60
Wodka-Red Bull			€ 4,60
Jack Daniels-Cola			€ 4,80
Jack Daniels-Red Bull			€ 5,00



AMA-Lizenznummer 100 152

Lieber Gast!

Für die frische Speisenzubereitung und den Einsatz regionaler Rohstoffe wurden wir mit dem **AMA-Gastrosiegel** ausgezeichnet.

**Schwein & Rindfleisch:** aus Österreich über Fleischerei Moser – Sigharting

**Brot & Gebäck:** Bäckerei Rathmayr – St. Agatha

**Milch und Milchprodukte:** aus Österreich mit AMA-Gütesiegel - Schärdinger

**Käse:** Somann – Esternberg, Stift Engelszell, Huber – St. Ägidi

**Kabernossi:** Ortner - Esternberg

**Eier aus biologischer Haltung:** Biohof Weisshäupl - Haibach

**Gemüse:** Lackner - Eferding

**Erdäpfel:** Sauwald Erdäpfel - St. Aegidi

**Bio-Säfte:** Penzinger - Esternberg,

**Säfte:** Mairinger Wartberg ob der Aist

**Sirup Anbau:** Birgit Fischer - Engelhartzell

**Bio-Weine:** Weingut Feiler Artinger - Rust, Weingut Kloster am Spitz - Purbach, Weingut Neumeister – Südoststeiermark, Weingut Zahel – Wien, Weingut Paul Achs – Neusiedlersee, Weingut Renner - - Neusiedlersee, Weingut Heinrich - Neusiedlersee

**Birnenfrizzante und Most:** Donautaler Mostkellerei-Erich Aumüller

**Spirituosen:** Widegger - St. Roman

**Trapistenbiere:** Stift Engelszell

**Sauwald-Wodka:** Baminger - St. Aegidi

Wesenufer- Hotel &Seminar-kultur an der Donau  
4085 Wesenufer 1  
Tel: +43 (0) 7718/200 90 FAX: +43 (0) 7718/200 90 990  
E-Mail: [office@hotel-wesenufer.at](mailto:office@hotel-wesenufer.at)  
[www.hotel-wesenufer.at](http://www.hotel-wesenufer.at)  
[www.facebook.at/seminarkultur](https://www.facebook.at/seminarkultur)