

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
€ 3,90

Salate

Gegrillte Putenbruststreifen (A,G,L,M,O)
auf farbenfrohem Salatteller mit Joghurtdressing verfeinert
€ 11,50

Gebackene Hendlbrust (vom österreichischen Premium-Hendl) (A,C,G,F,L,M,O)
auf Erdäpfelsalat und
knackigen Blattsalaten mit steirischem Kürbiskernöl mariniert
€ 12,70

Kleiner gemischter Salat (A,G,M,O)
€ 4,50

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

Semmel (A,F)
€ 1,60
Salz- oder Vollkorngebäck (A,F,G,H,N)
€ 2,40

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)

Hauptgerichte

Zart Rosa gebratener Zwiebelrostbraten (österreichisches Premium-Rind) (A,G,L,O)
mit Speckfisolen und
Sauwald-Braterdäpfel
€ 18,90

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 € 3,50

Schnitzel „Wiener Art“ (A,C,G,F)
vom Schwein oder von der Pute mit Sauwald-Petersilerdäpfel
in der Pfanne in Butterschmalz gebacken,
dazu Wildpreiselbeeren
€ 11,90

Kinderschnitzel von der Pute (A,C,F,G,O)
mit Pommes Frites und Ketchup
€ 8,20

Portion Pommes Frites (O)
mit Ketchup
€ 3,70

Medaillons vom Schweinefilet (A,G,O,L,C)
auf Waldpilzrahmsauce dazu Brokkoliröschen und Röstitaler
€ 15,90

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 € 3,90

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)
€ 18,90

Weinempfehlung
Grüner Veltliner Holzgasse(O)
Walter Buchegger, Dross, Kremstal
fruchtig, frisch, knackig
1/8l € 3,50

Vegetarisch

Tagliolini geschwenkt in Basilikumrahmsauce (A,C,G,H)
mit Kirschtomaten und gerösteten Pinienkernen
dazu gehobelter Asmontekäse
€ 10,90

Hausgemachte Sauwald-Erdäpfelnudeln (A,C,G,L,O)
mit saisonalem, würzigem Pfannengemüse, gratiniert mit regionaler Käsespezialität
€ 12,50

„Vegan“ und „Glutenfrei“

Veganes Gröstl von Sauwalderdäpfeln (L,O)
und frischem Eferdinger Gemüse, garniert mit Gartenkräutern
€ 10,50

Weinempfehlung
Rosè(O)
Ernst Frischauf, Röschitz, Weinviertel
vollreife Fruchtnoten,
Noten von Tannennadeln und Stachelbeeren
Frische und viel Frucht
1/8l € 3,40

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

€ 3,30

Weinempfehlung

Muskat Auslese^(O)

Kracher, Illmitz, Neusiedlersee

sagenhaft süß

1/8l € 3,90

Eispalatschinke (A,C,G,O)

mit Vanilleeis, Schokoladensauce und Schlagobers,
garniert mit frischen Früchten

1 Stück

€ 7,90

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

serviert mit Vanilleeis, Schokoladensauce und Schlagobers

€ 7,50

Bitte beachten Sie unser täglich wechselndes, hausgemachtes Mehlspeisenangebot.

Unsere Service-MitarbeiterInnen informieren Sie gerne über unser Angebot

Cremeschnitte	€ 3,60
Kuchen	€ 3,20

Unsere Empfehlung zum Abschluss

Hämmerle Williams / Marille	2cl	€ 4,80
Engelszeller Magenbitter / Granatapfellikör	2cl	€ 3,10
Widegger / Esternberg Zwetschkenbrand	2cl	€ 3,80
Espresso		€ 2,70

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
€ 7,90

„Brauhaustoast“ nach Art des Hauses (A,C,G)
getoastetes Roggenmischbrot mit Speck, Zwiebeln und Käse überbacken
dazu Spiegelei und Salatgarnitur
€ 8,50

Frankfurter (A,F,G,M)
mit Senf, Kren und Gebäck
€ 4,50

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 Dry	4cl	€ 4,30
Campari mit Orangensaft	3cl	€ 4,30
Campari mit Soda	3cl	€ 4,00
Glas Sekt (o)	0,1l	€ 3,30
Glas Prosecco (o)	0,1l	€ 3,60
Donauperle-Birnenfrizzante (o)	0,1l	€ 3,60
Aumüller / Obermühl an der Donau (o)		
Holundermost „Homo“ (o)	0,33l	€ 4,10
Penzinger / Esternberg		

Bitte beachten Sie auch unsere Wein-und Bierkarte!

Biere

Fassbiere

Alkoholgehalt / Stammwürze

Baumgartner Märzen/Radler (A)	5,1% Vol.	12,2°	0,3l	€ 3,40
Baumgartner Märzen/Radler (A)	5,1% Vol.	12,2°	0,5l	€ 3,90

Spezialbier nach Saison

unsere Service Mitarbeiter informieren Sie gerne

Flaschenbiere

Baunti (A)	5,0% Vol.	12,0°	0,3l	€ 3,40
Baunti-Lemon (A)	2,5% Vol.	10,5°	0,3l	€ 3,40

Baumgartner Weizen

hell/dunkel (A)	5,4% Vol.	12,8°	0,5l	€ 4,10
leicht (A)	3,1% Vol.	12,4°	0,5l	€ 4,10
alkoholfrei (A)	0,0% Vol.		0,5l	€ 4,10

Alkoholfrei

Schloßgold (A)	0,0% Vol.		0,5l	€ 3,80
----------------	-----------	--	------	--------

Trappistenbiere Engelszell

Nivard hell (A)	5,5% Vol.	12,8°	0,33l	€ 3,50
Benno (A)	6,9% Vol.	14,7°	0,33l	€ 4,20
Gregorius dunkel (A)	9,7% Vol.	21,5°	0,33l	€ 5,20

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/rot ₍₀₎	0,25l	€ 2,80
	0,50l	€ 5,00
Sommerspritzer weiß/rot ₍₀₎	0,25l	€ 2,70
	0,50l	€ 4,70
Aperolspritzer 2cl ₍₀₎	0,25l	€ 4,70
Aperolspritzer 4cl ₍₀₎	0,25l	€ 5,70
Hugo ₍₀₎	0,25l	€ 3,90
Schillerol ₍₀₎	0,25	€ 3,90

Most

Donautaler Mostkellerei Aumüller

Apfel-Birnen-Most	0,3l	€ 3,00
	0,5l	€ 3,50
gespritzt mit Soda	0,30l	€ 2,90
	0,50l	€ 3,30

Sekt / Frizzante / Prosecco

Donauperle Birnenfrizzante	0,7l	€ 25,00
Pink Secco Eschböck Hörsching	0,2l	€ 6,60
Prosecco Testa Verde	0,7l	€ 25,00

Kalte Getränke Alkoholfrei

Mineralwasser

Römerquelle Mineralwasser prickelnd / still	0,33l	€ 2,70
Römerquelle Mineralwasser prickelnd	1l	€ 5,70

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

Raureif (Verjus und Vogelbeere)	0,33l	€ 4,50
--	-------	--------

Jugendgetränk

Hollerkracherl (Soda mit Hollunderblütensirup)	0,5l	€ 2,80
--	------	--------

Säfte

Apfel-, Orangen-, Johannisbeer- oder Multivitaminsaft gespritzt mit Soda	0,25l	€ 2,90
	0,50l	€ 3,40

Mairinger – Marille, Zwetschke oder Erdbeer pur gespritzt mit Soda	0,20l	€ 3,20
	0,50l	€ 3,70

Bio-Säfte Penzinger / Esternberg

Bio-Apfel naturtrüb	0,25l	€ 3,20
Bio-Apfel-Holler	0,25l	€ 3,20
Bio-Apfel-Sauerkirsch	0,25l	€ 3,20
gespritzt mit Soda	0,50l	€ 3,70

Limonaden

Coca Cola, Coca Cola zero (enthält Koffein)	0,33l	€ 3,00
Fanta	0,33l	€ 3,00
Spezi (enthält Koffein)	0,25l	€ 2,70
	0,50l	€ 4,00
Almdudler	0,25l	€ 3,00
Tonic Water Fever Tree	0,20l	€ 3,50
Bitter Lemon Fever Tree (chininhaltiges Getränk)	0,20l	€ 3,50
Red Bull (enthält Koffein)	0,25l	€ 4,00

Warme Getränke

Kaffeespezialitäten von Lavazza

Verlängerter		€ 2,70
Cappuccino mit Milchschaum (G)		€ 3,20
Cappuccino mit Schlag (G)		€ 3,60
Latte Macchiato (G)		€ 3,20
Espresso klein		€ 2,70
Espresso groß		€ 3,20
Espresso Macchiato (G)		€ 2,90

Hornig Bio-Tee/Mühlviertler Bergkräuter
im Kännchen serviert

Schwarztee		€ 3,10
Grüntee		€ 3,10
Früchte		€ 3,10
Kräuter		€ 3,10
Kamille		€ 3,10
Pfefferminze		€ 3,10

EZA FAIRTRADE Trinkschokolade

Bio-Trinkschokolade (A,C,G,H,L,O,P)		€ 3,10
Bio-Trinkschokolade mit Schlagobers (A,C,G,H,L,O,P)		€ 3,70

Spirituosen

Averna Siciliano Amaro		2cl	€ 2,80
		4cl	€ 5,20
Ramazotti		2cl	€ 2,80
		4cl	€ 5,20
Whisky Lagavulin		4cl	€ 8,40
Whisky Ballantines		4cl	€ 6,20
Otard Cognac		2cl	€ 5,30
Asbach Uralt		2cl	€ 4,20
Olmecca Tequila		2cl	€ 3,30
Myers Rum		2cl	€ 3,30
Ron Zacapa Centenario "23 Anjos"		2cl	€ 5,80
Havanna Club		2cl	€ 3,30
Grappa Nonino		2cl	€ 4,20
Bombay dry Gin		2cl	€ 3,30
Baileys _(G)		2cl	€ 3,60
Hämmerle Williams / Marille		2cl	€ 4,80
Gölles Hirschbirne		2cl	€ 4,80

Regionale Schnäpse

Brennerei Widegger Esternberg

Williamsbirne	40 Vol.%	2cl	€ 3,80
Zwetschkenbrand	40 Vol.%	2cl	€ 3,80
Ananasgeist	36 Vol.%	2cl	€ 3,80
Orangengeist	40 Vol.%	2cl	€ 3,80
Himbeergeist	37 Vol.%	2cl	€ 3,80
Haselnussgeist	37 Vol.%	2cl	€ 3,80
Vogelbeerbrand	40 Vol.%	2cl	€ 8,50
Kürbiskernlikör		2cl	€ 3,80
Sauwaldwodka		2cl	€ 4,50

Fischer / St. Ägidi Obstbrand

		2cl	€ 2,60
--	--	-----	--------

Engelszeller Magenbitter / Granatapfellikör

		2cl	€ 3,10
--	--	-----	--------

Mixgetränke / Schauen Sie auch in unsere Regionale Barkarte

Gin-Tonic Bombay Sapphire			€ 4,70
Wodka-Lemon			€ 4,80
Captain Morgan-Cola			€ 4,30
Bacardi-Cola			€ 4,80
Bacardi-Orange			€ 4,80
Wodka-Red Bull			€ 4,80
Jack Daniels-Cola			€ 4,90
Jack Daniels-Red Bull			€ 5,20



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 - Schärddinger

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. Ägidi

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. Ägidi

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
www.hotel-wesenufer.at
www.facebook.at/seminarkultur