

## Herzlich Willkommen

### Wesenufer Hotel & Seminarkultur an der Donau



#### **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

**Bei Feiern jeglicher Art und anderen Veranstaltungen verändern**

**wir nach Bedarf unsere Öffnungszeiten!**

Wesenufer Hotel & Seminarkultur an der Donau  
Wesenufer 1 / 4085 Waldkirchen am Wesen  
Tel: +43 (0) 7718/ 200 90 FAX: +43 (0) 7718/ 200 90 990  
E-Mail: [office@hotel-wesenufer.at](mailto:office@hotel-wesenufer.at) Homepage: [www.hotel-wesenufer.at](http://www.hotel-wesenufer.at)

## Wissenswertes für unsere Gäste

**Wesenufer Hotel & Seminarkultur 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, Minimarkt 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)  
& das gesamte Team**

## Begrüßungsgetränk

Zur Begrüßung der Gäste reichen wir zum Empfang:  
Sekt, verschiedene Säfte und Sodawasser im Foyer, im sonnigen Innenhof  
oder auf unserer Terrasse mit idyllischem Donaublick.  
Der Sektempfang ist für eine Stunde berechnet.

Hierfür verrechnen wir eine Pauschale von € 6,20 pro Person.

**Sektempfang premium: diese beinhaltet alkoholische Getränke sowie Säfte, welche in der Getränkepauschale beinhaltet sind (ausgenommen Spirituosen) sowie Sekt.**

**Der Preis beträgt pro Stunde € 7,50 pro Person.**

Ab der 2. Stunde bzw. bei 1,5 Stunden gilt dann der Preis der regulären Getränkepauschale.



# Empfang

## Aufstrichbrote

**Gerne können Sie 3 verschiedene Aufstriche auswählen:** Hierfür verrechnen wir eine Pauschale von € 3,90 pro Person (3 zur Auswahl)

Sauwald-Erdäpfelkäse<sub>(A,E,F,G,H,N,O)</sub>, Kräutertopfenkäse<sub>(A,E,F,G,H,N,O)</sub>, Liptauer<sub>(A,C,E,F,G,H,N,M,O)</sub>, Eferdinger Bärlauchaufstrich<sub>(A,E,F,G,H,N,O)</sub>, Rucola-Tomatenaufstrich<sub>(A,E,F,G,H,N,O)</sub>, Schinken-Krenaufstrich<sub>(A,E,F,G,L,H,N,M,O)</sub>, Melanzaniaufstrich<sub>(A,E,F,G,H,N,O)</sub>, Humusdip<sub>(A,E,F,H,N,O)</sub>, Räucherlachs aufstrich<sub>(A,D,E,F,G,H,N,L,M,O)</sub>, Kürbiskernaufstrich<sub>(A,E,F,G,H,N,O)</sub>, Karottenaufstrich<sub>(A,E,F,G,H,N,O)</sub>, Sellerieaufstrich<sub>(A,E,F,G,H,N,L,O)</sub>, BIO-Ei-Aufstrich<sub>(A,C,E,F,G,H,N,L,M,O)</sub>, Thunfisch aufstrich<sub>(A,E,F,H,N,L,M,O)</sub>, Grammelschmalz<sub>(A,E,F,H,N,L,O)</sub>

## Empfang exklusiv

**Gerne reichen wir zum Sektempfang einen kleinen Imbiss.** Hierfür verrechnen wir eine Pauschale von € 6,00 pro Person (3 Auswahl)

- knusprige Grissini mit würzigem Prosciutto umwickelt<sub>(A,L,N)</sub>
  - Bruschettas mit Tomaten- oder Olivenpaste<sub>(A,E,F,L,O)</sub>
- Gemüsesticks mit verschiedenen hausgemachten Dipsaucen<sub>(C,G,L,O)</sub>
- hausgemachte Schinken- oder Lachsblättereigkipferl<sub>(A,C,D,G)</sub>

### Tramezzini mit diversen Füllungen (wahlweise):

- Räucherlachs mit knackigen Salatblättern und Frischkäse<sub>(A,G,D,L,M,O)</sub>
  - würziger Prosciutto und knackige Salate der Saison<sub>(A,G,M,O)</sub>
- sonnengereifte Tomaten und Mozzarella mit Rucola und Basilikumpesto<sub>(A,G,L,O)</sub>
- cremiger hausgemachter Aufstrich mit BIO-Eier mit bunten Salaten<sub>(A,C,G,L,M,O)</sub>

### Wraps mit verschiedenen Füllungen (wahlweise):

- Gegrillte Hendlstreifen (österreichisches Premium-Hendl) mit würziger Currysauce oder Sauerrahmdip<sub>(A,C,G,L,M,O)</sub>
- Thunfisch mit frischen Zwiebelringen und sonnengereiften Tomaten<sub>(A,D,L,M,O)</sub>
  - pikant gefüllt mit mexikanischen Bohnen-Maisragout<sub>(A,L,G,O)</sub>

### Verschiedene Variationen im Glas (wahlweise):

- mediterraner Salat mit Thunfisch, Kirschtomaten, Fetakäse und frischen Kräutern<sub>(A,C,D,G,L,M,O)</sub>
  - kleine hausgemachte Faschierte Laibchen auf Erdäpfel-Gurkensalat<sub>(A,C,G,F,L,M,O)</sub>
- würziger Couscous-Salat mit frischem Gemüse zubereitet, dazu Zitronenjoghurt und frische Minze<sub>(A,G,L,M,O)</sub>
  - cremiges Mousse von der Räucherforelle mit Lachskaviar und frischem Dill<sub>(D,G,L,M,O)</sub>
  - Geräucherte Entenbrust auf fruchtigem Linsensalat mit frischem Gemüse<sub>(L,M,O)</sub>
- Erdäpfel-Rucola Salat mit gebackenen Hendl-Filetspeießen (österreichischen Premium-Hendl)<sub>(A,C,F,G,L,M,O)</sub>
  - Gazpacho (kalte geeste andalusische Gemüsesuppe)<sub>(L,O)</sub>

Raffiniert belegte Brötchen<sub>(A,F,G,H,L,M,N,O)</sub> mit: saftigem Schinken, Innviertler Bauernspeck, Schweinebraten, Roastbeef (österreichisches Premium-Rind), Salami, Schärddinger Käsespezialitäten, italienischer Rohschinken,...

**Gedeck:** gerne stellen wir Ihnen Jourgebäck, Butter und 2 Aufstriche nach Wahl zum Gedeck auf den Tischen ein. Hierfür verrechnen wir € 3,00 pro Person

## Menüvorschläge

### Suppen

- Fruchtige Tomatencremesuppe mit frischem Basilikum<sub>(A,G,L,O)</sub>
- Tomatisierte klare Gemüsesuppe mit hausgemachten Käsecroûtons<sub>(A,F,G,L)</sub>
- Schaumsuppe von der Zucchini mit knusprigen Tomatencrostini<sub>(A,F,G,L,O)</sub>
- Würzige Knoblauchcremesuppe mit frischen Jungzwiebeln als Einlage<sub>(G,L,O)</sub>
- Kräftige Rindssuppe mit Grießnockerl<sub>(A,C,G,L,O)</sub>, Frittaten<sub>(A,C,G,L,O)</sub>, Nudeln<sub>(A,C,L,O)</sub>, Schöberl<sub>(A,C,L,O)</sub> oder hausgemachten Leberknödel<sub>(A,C,G,L,O)</sub> €
- Kräftige Bier-Käsesuppe mit Röstzwiebel und Laugenbrezenchips<sub>(A,F,G,L,O)</sub>

#### Suppen je nach Saison:

- Cremesuppe vom Eferdinger Bärlauch mit Obershaube und Schwarzbrotcroûtons<sub>(G,L,O)</sub>
- Spargelcremesuppe mit Spargeleinlage und frischer Gartenkresse<sub>(G,L,O)</sub>
- Cremesuppe vom Hokkaido-Kürbis mit gerösteten Kürbiskernen und steirischem Kernöl<sub>(A,G,L,O)</sub>
- Getrüffelte Cremesuppe vom Sauwalderdäpfel mit knusprigem Rohschinken<sub>(A,G,L,M,O)</sub>
- Eierschwammerlrahmsuppe (oder Steinpilzrahmsuppe) mit Speck-Krusteln und Schwarzbrotcroûtons<sub>(A,G,L,M,O)</sub>

### Vorspeisen

#### Bei folgenden Speisen ist Weißbrot<sub>(A,F,H)</sub> und Hausbrot<sub>(A,F,H,N)</sub> inkludiert:

- Hauchdünn geschnittenes Vitello Tonnato mit Thunfisch-Kapernsauce dazu Kirschtomaten und Oliven<sub>(C,D,G,M,O)</sub>
- Sonnengereifte Tomaten mit Mozzarella, Olivenöl und frischem Basilikum<sub>(G,H,O)</sub>
- Räucherforellenmousse auf Gurkencarpaccio an Dill-Senfsauce und Lachskaviar<sub>(D,G,L,M,O)</sub>
- Hausgemachtes Antipasti - verschiedenes mariniertes und gegrilltes mediterranes Gemüse<sub>(L,O)</sub>
- Vorspeisenteller I: Geräucherter Lachs<sub>(D)</sub> mit Honig-Dill-Senfsauce<sub>(G,M)</sub>; Melone mit Prosciutto und Kirschtomaten-Babymozzarellaspieß<sub>(A,D,G,M,H,O)</sub>
- Vorspeisenteller II: Sauwald-Erdäpfelkäs mit Speck-Krusteln<sub>(A,F,G)</sub>; Innviertler Karreespeck mit Kren und mariniertes Haussülzchen dazu steirisches Kernöl<sub>(A,G,L,M,O)</sub>, Butter<sub>(G)</sub>
- Geräuchertes Forellenfilet auf marinierten Frischkäse, buntem Blattsalat chiffonade mit knusprigen Erdäpfelsticks<sub>(A,D,G,M,O,L,D,H)</sub>
- Eingelegte Ziegenkäsebällchen auf marinierten roten Rüben<sub>(G,L,M,O)</sub>
- Hausgemachtes Tafelspitzsülz mariniert mit steirischem Kernöl an bunten Zupfsalaten<sub>(L,M,O)</sub>
- Würziger Prosciutto an fruchtiger Honigmelone und knackigem Salatbouquet<sub>(L,M,O)</sub>

#### Aufstrichvariation fein garniert dazu Gebäck (wahlweise 3):

- Sauwald-Erdäpfelkäse<sub>(A,E,F,G,H,N,O)</sub>, Kräutertopfenkäse<sub>(A,E,F,G,H,N,O)</sub>, Liptauer<sub>(A,C,E,F,G,H,N,M,O)</sub>, Eferdinger Bärlauchaufstrich<sub>(A,E,F,G,H,N,O)</sub>, Rucola-Tomatenaufstrich<sub>(A,E,F,G,H,N,O)</sub>, Schinken-Krenaufstrich<sub>(A,E,F,G,H,N,M,O)</sub>, Melanzaniaufstrich<sub>(A,E,F,G,H,N,O)</sub>, Humusdip<sub>(A,E,F,H,N,O)</sub>, Räucherlachs aufstrich<sub>(A,D,E,F,G,H,N,L,M,O)</sub>, Kürbiskernaufstrich<sub>(A,E,F,G,H,N,O)</sub>, Karottenaufstrich<sub>(A,E,F,G,H,N,O)</sub>, Sellerieaufstrich<sub>(A,E,F,G,H,N,L,O)</sub>, Eiaufstrich<sub>(A,C,E,F,G,H,N,L,M,O)</sub>, Thunfisch aufstrich<sub>(A,E,F,H,N,L,M,O)</sub>, Grammelschmalz<sub>(A,E,F,H,N,L,O)</sub>

## Hauptspeisen

### Fleisch

Gegrilltes Steak von der Pute mit hausgemachter Kräuterbutter, dazu Basmatireis und buntes saisonales Gemüse<sub>(G,L,M,O)</sub>

Gegrillte Maishendlbrust an flaumigen Erdäpfelgnocci in Rieslingrahmsauce, dazu getrocknete Tomaten und frische Gartenkresse<sub>(A,C,G,L,M,O)</sub>

Saltimbocca vom österreichischen Premium-Hendl an kräftigem Jus, dazu cremiges Rucola-Risotto mit geschmolzenen Tomaten und frisch geriebenem Asmontekäse<sub>(G,L,M,O)</sub>

Medaillons vom Schweinfilet in rahmigen Wald- und Wiesenpilzen dazu Kräuter-Bratkartoffel und Brokkoliröschen<sub>(G,L,O)</sub>

Zart rosa gebratene Medaillons vom Schweinfilet an Cognac-Pfefferrahmsauce dazu Butterspätzle und glacierte Wurzelgemüse<sub>(A,C,G,L,O)</sub>

Altwiener Tafelspitz mit Apfelkren und Schnittlauchsauce dazu Erdäpfelschmarrn und Wurzelgemüse<sub>(C,G,L,O,P)</sub>

Tranchen vom rosa gebratenen österreichischen Premium-Beiried an Sauce Hollandaise, dazu Brokkoli, Rosmarin-Sauwald-Erdäpfel und frische Gartenkräuter<sub>(C,G,L,O)</sub>

Gekochtes Schulterscherz vom österreichischen Premiumrind mit Erdäpfelschmarrn, Semmelkren und Bouillongemüse<sub>(A,C,F,G,L,O)</sub>

Zart rosa gebratenes Rumpsteak vom österreichischen Premiumrind auf mediterranem Grill-Gemüse dazu knusprige Sauwald-Erdäpfelwürfel<sub>(G,L,O)</sub>

Ofenfrischer Schweine- oder Surbraten mit kräftigem Natursafterl, dazu hausgemachte Semmelknödel und wahlweise Stöckelkraut oder warmer Krautsalat<sub>(A,C,F,G,L,O)</sub>

Ofenfrischer Kalbsbraten an würzigem Natursaftl mit in Butter geschwenktem Gemüse der Saison und Kräuterris<sub>(G,L,O)</sub>

Zart rosa gebratener Kalbstafelspitz an Thymianrahmsauce, dazu Basmatireis und buntes Gemüse der Saison<sub>(G,L,O)</sub>

Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein oder von der Pute mit Sauwald-Petersilerdäpfel, in der Pfanne in Butterschmalz gebacken, dazu Wildpreiselbeere<sub>(A,C,F,G,O)</sub>

Cordon Bleu vom Schwein, in der Pfanne in Butterschmalz gebacken, dazu Wildpreiselbeeren und Sauwald-Petersilerdäpfel<sub>(A,C,F,G,L,O)</sub>

## Fisch

Gegrilltes Zanderfilet mit leichtem Limettenschaum auf buntem Gemüsebeet  
dazu Sauwalderdäpfel<sub>(A,D,G,L,O)</sub>

Mit Kräutern gebratenes Saiblingsfilet dazu sautierten Austernpilzen, cremiges  
Sauwald-Erdäpfelpüree und Estragonschaum<sub>(A,D,G,L,O)</sub>

Wallerfilet an leichtem Krenschaum dazu buntes Wurzelwerk  
und Sauwald-Petersilienerdäpfel<sub>(A,D,G,L,O)</sub>

Filet vom Heilbutt mit Erdäpfelkruste an würzigem Paprikaschaum auf Blattspinat<sub>(A,C,D,G,L,O)</sub>

Gegrilltes Zanderfilet mit Kräuterkruste serviert auf würzigem Vanille-Ratatouillegemüse  
dazu knusprige Thymianerdäpfel<sub>(A,C,D,F,G,L,O)</sub>

Gegrilltes Lachsforellenfilet auf rahmigen Tagliatelle, dazu gegrillte Zucchini  
und Ofentomaten<sub>(A,C,D,G,L,O)</sub>

Gebratenes Forellenfilet auf cremigem Jungzwiebelragout und Tomatenreis<sub>(A,D,G,L,O)</sub>

Gegrilltes Lachsfilet mit Kräuterbutter serviert auf Gröstl von Sauwalderdäpfel  
und Eferdinger Gemüse<sub>(A,D,G,L,O)</sub>

Gebackenes Filet vom Kabeljau serviert an Erdäpfel-Gurkensalat  
dazu hausgemachte Sauce-Tartar<sub>(A,D,G,L,O)</sub>

## Vegetarisch

Geschmorte Melanzani auf cremigem Gemüse-Zartweizen, dazu Gurken-Topfendip<sub>(A,G,L,O)</sub>  
Hausgemachte Erdäpfel-Gemüseroulade vom Grill auf fruchtigem Tomatenragout und  
frischen Gartenkräutern<sub>(A,C,G,L,O)</sub>

In Nussbutter gebratene hausgemachte Kartoffelgnocchi mit sautierten Austernpilzen und  
frischer Gartenkresse<sub>(A,C,G,L,O)</sub>

Cremiges Risotto mit frischem Gemüse der Saison, dazu Gartenkräuter  
und geriebener Asmontekäse<sub>(G,L,O)</sub>

Hausgemachter ofenfrischer Erdäpfel-Lauchstrudel serviert an Paprikaschaum  
und Kräutern<sub>(A,C,G,L,O)</sub>

Tagliolini in Basilikumrahmsauce geschwenkt, dazu pikantes Schmorgemüse,  
Pinienkerne und gehobelter Asmontekäse<sub>(A,C,G,L,O)</sub>

Hausgemachte Sauwald-Erdäpfelnudeln mit saisonalem, würzigem Pfannengemüse,  
gratiniert mit regionaler Käsespezialität<sub>(A,C,G,L,O)</sub>

Hausgemachte Kräuter-Kaspressknödel an Rieslingrahmsauce dazu würziges Ofengemüse und  
geriebener Asmontekäse<sub>(A,C,F,G,L,O)</sub>

Hausgemachte Knödel von Couscous und griechischem Feta auf  
würzigem Vanille-Ratatouillegemüse<sub>(A,C,G,L,O)</sub>

## Salat

Gerne servieren wir auf Anfrage einen kleinen Salat<sub>(A,G,M,O)</sub> zum Preis von € 4,50 zu jeder Hauptspeise.

## Nachspeisen

- Hausgemachtes cremiges Weichseltiramisu<sub>(A,C,F,G,O)</sub>
- Cremiges Bourbon Vanille Parfait auf buntem Fruchtspiegel<sub>(C,G,O)</sub>
- Bayrischcreme auf marinierten Himbeeren<sub>(C,G,O)</sub>
- Hausgemachter ofenfrischer Apfelstrudel mit cremigem Vanilleeis<sub>(A,C,F,G,H)</sub>
- Flaumige Topfen-Nougatknödel auf buntem Fruchtspiegel<sub>(A,C,F,G,O)</sub>
- Cremiges Topfen-Sauerrahmtörtchen an fruchtigem Erdbeer-Minze-Salat<sub>(A,C,G,O)</sub>
- Mouse von der hellen und dunklen Schokolade auf marinierten Waldbeeren<sub>(C,G,H,O)</sub>
- Geeiste Bourbon Vanille Grießnockerl mit frischen Früchten garniert<sub>(A,C,G,O)</sub> € 7,50
- Warmer hausgemachter Topfen-Marillen oder Topfen-Heidelbeerstrudel dazu Bourbon Vanillesauce<sub>(A,C,G,O)</sub>
- Cremige Topfen-Joghurtknockerl auf zweierlei Fruchtsaucen<sub>(G,O)</sub>
- Hausgemachte Buchteln auf Bourbon Vanillesauce<sub>(A,C,G,O)</sub>
- Warmes Schoko-Nuss-Küchlein mit cremigem Vanilleeis, Schlagobers und Schokoladensauce<sub>(A,C,F,G,H)</sub>

**Gerne ist es möglich für Ihre Feier ab 40 Personen ein Dessertbuffet anzubieten:**

**Hausgemachter ofenfrischer Apfel- und Topfenstrudel mit Bourbonvanillesauce<sub>(A,C,G,L,O)</sub> & Cremiges dunkles Mousse au Chocolat** mit z.B. marinierte Erdbeeren mit Minze, Zwetschkenröster, Waldheidelbeeren, Organgenragout mit Physalis, Zwetschkenröster, Holler, Waldbeercocktail, oder Himbeerragout<sub>(A,C,G,O,F,H)</sub>

Preis pro Person 6,90€

## Nachtjause

Hierfür verrechnen wir eine Pauschale von € 6,00 pro Person.

- Hausgemachte Gulaschsuppe<sub>(L,O)</sub> mit Gebäck<sub>(A,F,H,N)</sub>
- Pikantes Chili con Carne<sub>(L,O)</sub> mit Gebäck<sub>(A,F,H,N)</sub>
- Italienischer Nudelsalat mit Oliven, getrockneten Tomaten und Gemüse zubereitet<sub>(A,C,G,H,M,O)</sub>  
dazu Brot und Gebäck<sub>(A,F,H,N)</sub>
- Frankfurter oder Debreziner mit Senf<sub>(M,L,O)</sub>, Kren und Semmel<sub>(A,F,H,N)</sub>
- Gefüllte Wraps mit Thunfisch<sub>(D)</sub>, Schinken oder gegrillter Putenbrust<sub>(A,C,L,M,O)</sub>
- Gebackene Hendlhaxen vom österreichischen Premium-Hendl mit Erdäpfelsalat<sub>(A,C,F,L,M,O)</sub>
- Pikanter Wurstsalat<sub>(A,D,G,L,M,O)</sub> mit Brot und Gebäck<sub>(A,F,H,N)</sub>
- Vegetarisches Gulasch von Sauwalderdäpfel<sub>(L,O)</sub> mit Gebäck<sub>(A,F,H,N)</sub>

## Rustikales kaltes Buffet

**Gerne können Sie bis zu 10 Gerichte für Ihr kaltes Buffet auswählen. Ebenfalls steht immer Butter, Brot & Gebäck bereit. Der Preis wird nach Ihrer Auswahl individuell festgesetzt.**

Kaltgeräucherter Lachs mit Honig-Dill-Senf Sauce<sub>(D,G,M,O)</sub>

Rosa gebratenes Roastbeef vom österreichischen Premiumrind mit hausgemachter Sauce Tartar<sub>(G,M,L,O)</sub>

Innviertler Bauernspeckplatte fein garniert<sub>(L,O)</sub>

Kalter Schweinsbraten mit frisch geriebenem Kren<sub>(G)</sub>

Milchferkelrücken im Senf- Kräutermantel<sub>(G,M)</sub>

Schafskäsevariationen aus der Region<sub>(G)</sub>

Sauwalderdäpfelkäse<sub>(G,O)</sub>

Hausgemachtes Rindfleischsulz mit Zwiebelringen und steirischem Kürbis-Kernöl<sub>(L)</sub>

Geselchte Rindszunge mit Apfel-Kren-Salat<sub>(O)</sub>

Variation von Räucherfischen mit Oberskren<sub>(D,G)</sub>

Verschiedene Aufstriche (Liptauer, Topfen, Bärlauch, Kürbiskern, Kichererbsen ...)<sub>(G,L,O)</sub>

Faschierte Laibchen auf Erdäpfel-Gurkensalat<sub>(A,C,G,F,L,M,O)</sub>

Knackige Gemüsesticks mit verschiedenen hausgemachten Dips<sub>(L,G,O)</sub>

Würzige gegrillte Hendlhaxerl vom österreichischen Premium-Hendl<sub>(L,O)</sub>

In Sesam gebackene Schweins-Schnitzerl<sub>(A,C,N)</sub>

Pikanter Wurstsalat<sub>(A,D,G,L,M,O)</sub> mit Brot und Gebäck<sub>(A,F,H,N)</sub>

Italienischer Nudelsalat mit Oliven, getrockneten Tomaten und Gemüse zubereitet<sub>(A,C,G,H,M,O)</sub>

Österreichische Käseplatte mit Trauben und Nüssen<sub>(G,H,O)</sub>

Frischkäsesalat mit Räucherforelle dazu Kräuterpesto<sub>(C,D,G,O)</sub>

Gegrillte Weizentortillas gefüllt mit Bohnen, Gemüse und Räucherkäse<sub>(A,C,G,L,O)</sub>

Gewürzter und eingelegter Käse von Schaf und Ziege<sub>(G)</sub>

Bunter Bauernsalat auf griechische Art<sub>(A,G,L,M,O)</sub>

Schafskäsewürfel in Schinkenmantel<sub>(G,L,O)</sub>

Räucherlachs-Frischkäseroulade an mariniertem Rucola dazu leichte Kren-Senfsauce<sub>(C,D,G,L,M,O)</sub>



## Mediterranes kaltes Buffet

- Griechischer Melanzaniaufstrich<sub>(G,L,O)</sub>  
Würziger Humusdip (Kichererbsenmousse) mit knackigen Gemüsesticks<sub>(L,O)</sub>  
Frischkäsesalat mit Räucherforelle dazu Kräuterpesto<sub>(D,G,C,O)</sub>  
Gegrillte Weizentortillas gefüllt mit Bohnen, Gemüse und Räucherkäse<sub>(A,G,L,O)</sub>  
Gewürzter und eingelegter Käse von Schaf und Ziege<sub>(G)</sub>  
„Trutello-Tonnato“ Putenbrust mit Kapern-Thunfisch Sauce<sub>(D,G,O)</sub>  
Würziger Prosciutto und fruchtige Honigmelone<sub>(L,M,O)</sub>  
Sonnengereifte Tomaten mit Mozzarella und Basilikumpesto mariniert<sub>(G,O)</sub>  
Bunter Meeresfrüchtesalat auf knackigen Blattsalaten mit Himbeer-Essig mariniert<sub>(A,B,D,G,L,M,O)</sub>  
Verschiedene hausgemachte Aufstriche (Liptauer, Topfen, Bärlauch, Kürbiskern,...)<sub>(G,L,O)</sub>  
Kaltgeräucherter Lachs mit Honig-Dill-Senf-Sauce<sub>(D,G,M,O)</sub>  
Variation vom Schafkäse mit mediterranen Kräutern<sub>(G)</sub>  
Hausgemachtes Anti Pasti von Paprika, Zucchini und Auberginen<sub>(L)</sub>  
Geschmorte Champignons mit Balsamico und Honig<sub>(O)</sub>  
Ruccolasalat mit getrockneten Tomaten dazu Pinienkerne und Asmontekäse<sub>(A,C,G,M,O)</sub>  
Balsamico Hendlbrust (österreichisches Premiumhendl) auf Zwiebelconfit<sub>(G,L,O)</sub>  
Knackige Gemüsesticks mit verschiedenen hausgemachten Dips<sub>(L,G,O)</sub>  
Griechischer Salat mit Feta, Oliven, Gemüse und Kräuter zubereitet<sub>(A,G,L,M,O)</sub>  
Würziger italienischer Nudelsalat mit Tomaten und Mozzarella zubereitet<sub>(A,C,D,G,M,L,O)</sub>  
Cremiger Weich- und Hartkäse aus dem Mittelmeerraum,  
dazu frische Trauben, Nüsse und Feigensenf<sub>(G,H,O)</sub>  
Getrocknete Tomaten, Oliven und Kapern<sub>(O)</sub>  
Verschiedene Bruscettas mit Tomaten, Oliven und Thunfisch<sub>(A,D,F,L,O)</sub>  
Variation von mediterranen Edelfischen<sub>(A,D)</sub>  
Gegrillte Krustentiere in Oliven-Kräuteröl<sub>(B)</sub>  
Rosa gebratenes Roastbeef vom österreichischen Premiumrind mit  
hausgemachter Sauce Tartar<sub>(G,M,O)</sub>  
Wraps mit Crème Fraîche und hausgebeiztem Lachs<sub>(A,D,G,O)</sub>  
Ziegenfrischkäse mit geschmolzenen Tomaten, Basilikumpesto  
und knackigem Rucola<sub>(C,G,O)</sub>  
Grissini mit italienischem Rohschinken umwickelt<sub>(A,L,N,O)</sub>

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

Im gesamten Hotelbereich achten wir auf sinnvollen Einsatz der Lebensmittel!

Wir bedanken uns bei unseren Gästen für das Mitwirken, die „Mutter Erde“ dabei zu unterstützen, die vermeidbaren Lebensmittelabfälle zu halbieren!

Die bekannt gegebenen Allergene sind bei der Menükarte vom Auftraggeber laut Lebensmittelinformationsverordnung anzuführen.

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



## Feste Feiern wie Sie fallen! Wir bieten den idealen Rahmen für Feiern jeder Art!

Unser Haus, die romantische Lage, unsere Infrastruktur und unsere Küche machen das **Hotel** an der Donau zum **IDEALEN ORT** für: **Hochzeitsfeiern, Taufen, Familienfeiern, Weihnachtsfeiern & Firmen-Events**, die in einem besonderen Ambiente stattfinden sollen - (von 2 bis zu 250 Personen).

Unser Küchenchef & sein Team verwöhnen Sie mit Spezialitäten der österreichischen Küche, saisonalen Schmankerln und mediterrane Köstlichkeiten. Gesundheitsbewusste Zubereitung sowie vegane und vegetarische Gerichte spiegeln die abwechslungsreiche Küche wider. Dabei achten wir besonders auf die regionale Herkunft sowie die Qualität der Zutaten und sind Träger des AMA Gütesiegels.

### Romantisches Schlossrestaurant



Bis zu 76 Sitzplätze

### Sonnendurchfluteter Wintergarten



Bis zu 40 Sitzplätze

### Einzigartige Donauterrasse



Bis zu 80 Sitzplätze

### Gemütliches Gewölbtestüberl



Bis zu 15 Sitzplätze

## Übernachtung

Unser Haus verfügt über **49 Einzel- bzw. Doppelzimmer** und bietet somit Platz für 87 Nächtigungspersonen. Alle Zimmer sind mit 4-Sterne Standard ausgestattet.

Für alle Ihre Gäste bieten wir **folgende Preise** an:

Preis pro Person im Doppelzimmer inkl. reichhaltigem Frühstücksbuffet ab € 65,00

Preis pro Person im Einzelzimmer inkl. reichhaltigem Frühstücksbuffet ab € 80,00

Preis Ortstaxe ab 15 Jahre beträgt pro Person € 2,00

Falls unsere Kapazität nicht reicht, gibt es noch die Möglichkeit **4 Zustellbetten** aufzustellen.

Der Preis pro Zustellbett pro Person ab 10 Jahren beträgt € 55,00 inkl. Frühstück.

Der Preis für das Gitterbett beträgt € 28,00 pro Aufenthalt.



## MitarbeiterInnenteam

Eine kompetente und individuelle Beratung und Bedienung durch unser MitarbeiterInnenteam steht Ihnen zur Verfügung.



Das Team Wesenufer Hotel & Seminarkultur an der Donau

**Freundlichkeit ist eine Sprache,  
die Taube hören und Blinde lesen können!**

*Mark Twain*