

Herzlich Willkommen

Wesenufer Hotel & Seminarkultur an der Donau



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

Montag bis Samstag von 09:00 bis 22:00 Uhr
Sonntags von 09:00 bis 18:00 Uhr

vom 1. Oktober bis 30. April

Montag bis Samstag von 09:00 bis 22:00 Uhr
Sonntag und Feiertag von 09:00 bis 16:00 Uhr

Küchenöffnungszeiten

vom 1. Mai bis 30. September

Montag bis Samstag 11:00 bis 19:45 Uhr
Sonntags von 11:00 bis 14:00 Uhr

vom 1. Oktober bis 30. April

Montag bis Samstag von 11:00 bis 19:45 Uhr
Sonntag und Feiertag von 11:00 bis 14:00 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 Homepage: 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. 40 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.**

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

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:

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

Empfang exklusiv

Gerne reichen wir zum Sektempfang einen kleinen Imbiss (max. 3 zur Auswahl)

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

Tramezzini mit diversen Füllungen (wahlweise):

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

Wraps mit verschiedenen Füllungen (wahlweise):

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

Verschiedene Variationen im Glas (wahlweise):

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

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

Gedeck: gerne stellen wir Ihnen handgemachtes Jourebäck von regionalen Bäckern, Butter und zweierlei Aufstrichen nach Wahl zum Gedeck auf den Tischen ein.

Menüvorschläge

Suppen

- Fruchtige Tomatencremesuppe mit frischem Basilikum_(A,G,L,O)
- Tomatisierte klare Gemüsesuppe mit hausgemachten Käsecroûtons_(A,F,G,L)
- Schaumsuppe von der Zucchini mit knusprigen Tomatencrostini_(A,F,G,L,O)
- Würzige Knoblauchcremesuppe mit frischen Jungzwiebeln als Einlage_(G,L,O)
- Kräftige Rindssuppe mit Grießnockerl_(A,C,G,L,O), Frittaten_(A,C,G,L,O), Nudeln_(A,C,L,O), Schöberl_(A,C,L,O)
oder flaumigen Leberknödel_(A,C,G,L,O)
- Kräftige Bier-Käsesuppe mit Röstzwiebel und Laugenbrezenchips_(A,F,G,L,O)

Suppen je nach Saison:

- Cremesuppe vom Eferdinger Bärlauch mit Obershaube und Schwarzbrotcroûtons_(G,L,O)
- Spargelcremesuppe mit Spargel einlage und frischer Gartenkresse_(G,L,O)
- Cremesuppe vom Hokkaido-Kürbis mit gerösteten Kürbiskernen und steirischem Kernöl_(A,G,L,O)
- Getrüffelte Cremesuppe vom Sauwalderdäpfel mit knusprigem Rohschinken_(A,G,L,M,O)
- Eierschwammerlrahmsuppe oder Steinpilzrahmsuppe je nach Saison mit Speck-Krusteln
und Schwarzbrotcroûtons_(A,G,L,M,O)

Vorspeisen

Bei folgenden Speisen ist Weißbrot_(A,F,H) und Hausbrot_(A,F,H,N) inkludiert:

- Hauchdünn geschnittenes Vitello Tonnato mit Thunfisch-Kapernsauce
dazu Kirschtomaten und Oliven_(C,D,G,M,O)
- Sonnengereifte Tomaten mit Mozzarella, Olivenöl und frischem Basilikum_(G,H,O)
- Räucherforellenmousse auf Gurkencarpaccio an Dill-Senf sauce und Lachskaviar_(D,G,L,M,O)
- Hausgemachtes Antipasti - verschiedenes mariniertes und gegrilltes mediterranes Gemüse_(L,O)
- Vorspeisenteller I: Geräucherter Lachs_(D) mit Honig-Dill-Senf sauce_(G,M); Melone mit Prosciutto und
Kirschtomaten-Babymozzarella speiß_(A,D,G,M,H,O)
- Vorspeisenteller II: Sauwald-Erdäpfelkäs mit Speck-Krusteln_(A,F,G); Inviertler Karreespeck mit Kren und
mariniertes Haussülzchen dazu steirisches Kernöl_(A,G,L,M,O), Butter_(G)
- Geräuchertes Forellenfilet auf marinierten Frischkäse, buntem Blattsalat chiffonade
mit knusprigen Erdäpfelsticks_(A,D,G,M,O,L,D,H)
- Eingelegte Ziegenkäseballchen auf marinierten roten Rüben_(G,L,M,O)
- Hausgemachtes Tafelspitzsülz mariniert mit steirischem Kernöl an bunten Zupfsalaten_(L,M,O)
- Würziger Prosciutto an fruchtiger Honigmelone und knackigem Salatbouquet_(L,M,O)

Aufstrichvariation fein garniert dazu Gebäck (wahlweise 3):

- Sauwald-Erdäpfelkäse_(A,E,F,G,H,N,O), Kräutertopfenkäse_(A,E,F,G,H,N,O), Liptauer_(A,C,E,F,G,H,N,M,O), Eferdinger
Bärlauchaufstrich_(A,E,F,G,H,N,O), Rucola-Tomatenaufstrich_(A,E,F,G,H,N,O), Schinken-Krenaufstrich_(A,E,F,G,L,H,N,M,O),
Melanzaniaufstrich_(A,E,F,G,H,N,O), Humusdip_(A,E,F,H,N,O), Räucherlachs aufstrich_(A,D,E,F,G,H,N,L,M,O),
Kürbiskernaufstrich_(A,E,F,G,H,N,O), Karottenaufstrich_(A,E,F,G,H,N,O), Sellerieaufstrich_(A,E,F,G,H,N,L,O),
Eiaufstrich_(A,C,E,F,G,H,N,L,M,O), Thunfisch aufstrich_(A,E,F,H,N,L,M,O), Grammelschmalz_(A,E,F,H,N,L,O)

Hauptspeisen

Fleisch

Gegrilltes Steak von der Pute mit hausgemachter Kräuterbutter, dazu Basmatireis und buntes saisonales Gemüse_(G,L,M,O)

Gegrillte Maishendlbrust an flaumigen Erdäpfelgnocci in Rieslingrahmsauce, dazu getrocknete Tomaten und frische Gartenkresse_(A,C,G,L,M,O)

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

Medaillons vom Schweinfilet in rahmigen Wald- und Wiesenpilzen dazu Kräuter-Bratkartoffel und Brokkoliröschen_(G,L,O)

Zart rosa gebratene Medaillons vom Schweinfilet an Cognac-Pfefferrahmsauce dazu Butterspätzle und glacierte Wurzelgemüse_(A,C,G,L,O)

Altwiener Tafelspitz mit Apfelkren und Schnittlauchsauce dazu Erdäpfelschmarrn und Wurzelgemüse_(C,G,L,O,P)

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

Gekochtes Schulterscherzl vom österreichischen Premiumrind mit Erdäpfelschmarrn, Semmelkren und Bouillongemüse_(A,C,F,G,L,O)

Zart rosa gebratenes Rumpsteak vom österreichischen Premiumrind auf mediterranem Grill-Gemüse dazu knusprige Sauwald-Erdäpfelwürfel_(G,L,O)

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

Ofenfrischer Kalbsbraten an würzigem Natursaftl mit in Butter geschwenktem Gemüse der Saison und Kräuterris_(G,L,O)

Zart rosa gebratener Kalbstafelspitz an Thymianrahmsauce, dazu Basmatireis und buntes Gemüse der Saison_(G,L,O)

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

Cordon Bleu vom Schwein, in der Pfanne in Butterschmalz gebacken, dazu Wildpreiselbeeren und Sauwald-Petersilerdäpfel_(A,C,F,G,L,O)

Fisch

Gegrilltes Zanderfilet mit leichtem Limettenschaum auf buntem Gemüsebeet
dazu Sauwalderdäpfel_(A,D,G,L,O)

Mit Kräutern gebratenes Saiblingsfilet dazu sautierten Austernpilzen, cremiges
Sauwald-Erdäpfelpüree und Estragonschaum_(A,D,G,L,O)

Wallerfilet an leichtem Krenschaum dazu buntes Wurzelwerk
und Sauwald-Petersilienerdäpfel_(A,D,G,L,O)

Filet vom Heilbutt mit Erdäpfelkruste an würzigem Paprikaschaum auf Blattspinat_(A,C,D,G,L,O)

Gegrilltes Zanderfilet mit Kräuterkruste serviert auf würzigem Vanille-Ratatouillegemüse
dazu knusprige Thymianerdäpfel_(A,C,D,F,G,L,O)

Gegrilltes Lachsforellenfilet auf rahmigen Tagliatelle, dazu gegrillte Zucchini
und Ofentomaten_(A,C,D,G,L,O)

Gebratenes Forellenfilet auf cremigem Jungzwiebelragout und Tomatenreis_(A,D,G,L,O)

Gegrilltes Lachsfilet mit Kräuterbutter serviert auf Gröstl von Sauwalderdäpfel
und Eferdinger Gemüse_(A,D,G,L,O)

Gebackenes Filet vom Kabeljau serviert an Erdäpfel-Gurkensalat
dazu hausgemachte Sauce-Tartar_(A,D,G,L,O)

Vegetarisch

Geschmorte Melanzani auf cremigem Gemüse-Zartweizen, dazu Gurken-Topfendip_(A,G,L,O)
Hausgemachte Erdäpfel-Gemüseroulade vom Grill auf fruchtigem Tomatenragout und
frischen Gartenkräutern_(A,C,G,L,O)

In Nussbutter gebratene hausgemachte Kartoffelgnocchi mit sautierten Austernpilzen und
frischer Gartenkresse_(A,C,G,L,O)

Cremiges Risotto mit frischem Gemüse der Saison, dazu Gartenkräuter
und geriebener Asmontekäse_(G,L,O)

Hausgemachter ofenfrischer Erdäpfel-Lauchstrudel serviert an Paprikaschaum
und Kräuter_(A,C,G,L,O)

Tagliolini in Basilikumrahmsauce geschwenkt, dazu pikantes Schmorgemüse,
Pinienkerne und gehobelter Asmontekäse_(A,C,G,L,O)

Hausgemachte Sauwald-Erdäpfelnudeln mit saisonalem, würzigem Pfannengemüse,
gratiniert mit regionaler Käsespezialität_(A,C,G,L,O)

Hausgemachte Kräuter-Kaspressknödel an Rieslingrahmsauce dazu würziges Ofengemüse und
geriebener Asmontekäse_(A,C,F,G,L,O)

Hausgemachte Knödel von Couscous und griechischem Feta auf
würzigem Vanille-Ratatouillegemüse_(A,C,G,L,O)

Salat

Gerne servieren wir auf Anfrage einen kleinen Salat_(A,G,M,O) zu jeder Hauptspeise.

Nachspeisen

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

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

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

Nachtjause

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

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_(D,G,M,O)

Rosa gebratenes Roastbeef vom österreichischen Premiumrind mit hausgemachter Sauce Tartar_(G,M,L,O)

Innviertler Bauernspeckplatte fein garniert_(L,O)

Kalter Schweinsbraten mit frisch geriebenem Kren_(G)

Milchferkelrücken im Senf- Kräutermantel_(G,M)

Schafskäsevariationen aus der Region_(G)

Sauwalderdäpfelkäse_(G,O)

Hausgemachtes Rindfleischsuzl mit Zwiebelringen und steirischem Kürbis-Kernöl_(L)

Geselchte Rindszunge mit Apfel-Kren-Salat_(O)

Variation von Räucherfischen mit Oberskren_(D,G)

Verschiedene Aufstriche (Liptauer, Topfen, Bärlauch, Kürbiskern, Kichererbsen ...)_(G,L,O)

Faschierte Laibchen auf Erdäpfel-Gurkensalat_(A,C,G,F,L,M,O)

Knackige Gemüsesticks mit verschiedenen hausgemachten Dips_(L,G,O)

Würzige gegrillte Hendlhaxerl vom österreichischen Premium-Hendl_(L,O)

In Sesam gebackene Schweins-Schnitzerl_(A,C,N)

Pikanter Wurstsalat_(A,D,G,L,M,O) mit Brot und Gebäck_(A,F,H,N)

Italienischer Nudelsalat mit Oliven, getrockneten Tomaten und Gemüse zubereitet_(A,C,G,H,M,O)

Österreichische Käseplatte mit Trauben und Nüssen_(G,H,O)

Frischkäsesalat mit Räucherforelle dazu Kräuterpesto_(C,D,G,O)

Gegrillte Weizentortillas gefüllt mit Bohnen, Gemüse und Räucherkäse_(A,C,G,L,O)

Gewürzter und eingelegter Käse von Schaf und Ziege_(G)

Bunter Bauernsalat auf griechische Art_(A,G,L,M,O)

Schafskäsewürfel in Schinkenmantel_(G,L,O)

Räucherlachs-Frischkäseroulade an mariniertem Rucola dazu leichte Kren-Senfsauce_(C,D,G,L,M,O)



Mediterranes kaltes Buffet

- Griechischer Melanzaniaufstrich_(G,L,O)
- Würziger Humusdip (Kichererbsenmousse) mit knackigen Gemüsesticks_(L,O)
- Frischkäsesalat mit Räucherforelle dazu Kräuterpesto_(D,G,C,O)
- Gegrillte Weizentortillas gefüllt mit Bohnen, Gemüse und Räucherkäse_(A,G,L,O)
- Gewürzter und eingelegter Käse von Schaf und Ziege_(G)
- „Trutello-Tonnato“ Putenbrust mit Kapern-Thunfisch Sauce_(D,G,O)
- Würziger Prosciutto und fruchtige Honigmelone_(L,M,O)
- Sonnengereifte Tomaten mit Mozzarella und Basilikumpesto mariniert_(G,O)
- Bunter Meeresfrüchtesalat auf knackigen Blattsalaten mit Himbeer-Essig mariniert_(A,B,D,G,L,M,O)
- Verschiedene hausgemachte Aufstriche (Liptauer, Topfen, Bärlauch, Kürbiskern,...)_(G,L,O)
- Kaltgeräucherter Lachs mit Honig-Dill-Senf-Sauce_(D,G,M,O)
- Variation vom Schafkäse mit mediterranen Kräutern_(G)
- Hausgemachtes Anti Pasti von Paprika, Zucchini und Auberginen_(L)
- Geschmorte Champignons mit Balsamico und Honig_(O)
- Ruccolasalat mit getrockneten Tomaten dazu Pinienkerne und Asmontekäse_(A,C,G,M,O)
- Balsamico Hendlbrust (österreichisches Premiumhendl) auf Zwiebelconfit_(G,L,O)
- Knackige Gemüsesticks mit verschiedenen hausgemachten Dips_(L,G,O)
- Griechischer Salat mit Feta, Oliven, Gemüse und Kräuter zubereitet_(A,G,L,M,O)
- Würziger italienischer Nudelsalat mit Tomaten und Mozzarella zubereitet_(A,C,D,G,M,L,O)
- Cremiger Weich- und Hartkäse aus dem Mittelmeerraum,
dazu frische Trauben, Nüsse und Feigensenf_(G,H,O)
- Getrocknete Tomaten, Oliven und Kapern_(O)
- Verschiedene Bruscettas mit Tomaten, Oliven und Thunfisch_(A,D,F,L,O)
- Variation von mediterranen Edelfischen_(A,D)
- Gegrillte Krustentiere in Oliven-Kräuteröl_(B)
- Rosa gebratenes Roastbeef vom österreichischen Premiumrind mit
hausgemachter Sauce Tartar_(G,M,O)
- Wraps mit Crème Fraîche und hausgebeiztem Lachs_(A,D,G,O)
- Ziegenfrischkäse mit geschmolzenen Tomaten, Basilikumpesto
und knackigem Rucola_(C,G,O)
- Grissini mit italienischem Rohschinken umwickelt_(A,L,N,O)



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 Braumeisterstüberl



Bis zu 25 Sitzplätze

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