

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.40 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
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 Sonntag 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

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!

Wesenufer 1, 4085 Waldkirchen am Wesen _ T: +43 (0) 7718/200 90 _ Fax: DW 990_eMail: office@seminarkultur.at _ www.seminarkultur.at






Genuss an der Donau

Suppen

Cremesuppe vom Eferdinger Hokkaidokürbis (G,L,O)
serviert mit Obershaube, gerösteten Kürbiskernen und steirischem Kernöl
€ 7,10

Vegane Apfel-Selleriecremsuppe (F,L,O)
€ 6,20

Kräftige Rindssuppe mit frischem Schnittlauch (A,C,F,G,L,O)
wahlweise mit
hausgemachten **Frittaten**,
Altwiener **Grießnockerl** oder
flaumigem **Leberknödel**
€ 5,50

Salate

Wesenufer Salat (A,C,G,F,L,M,O)
Frische hausgemachte gemischte Salate, sowie knackige Blattsalate, mariniert mit Joghurtdressing,
wahlweise mit **gegrillten Putenstreifen** (G,L,M,O)
€ 16,80
oder
mit hausgemachten **Kürbis-Kaspress-Knödel** (A,C,G,F,L,O)
€ 15,50

Gebackene Brust vom österreichischen Hendl (A,C,G,F,L,M,O)
an Erdäpfelsalat und knackigen Blattsalaten, mariniert mit steirischem Kürbiskernöl
dazu geröstete Kürbiskerne
€ 17,90

Kleiner gemischter Salat (G,M,O)
hausgemachte gemischte Salate sowie knackige Blattsalate mariniert mit Hausdressing
€ 6,70

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

Semmel (A,F)
€ 2,20
Salz- oder **Vollkorngebäck** (A,F,G,H,N)
€ 3,20

Unsere Hauptgerichte

Zart Rosa gebratener Zwiebelrostbraten (A,G,L,O)
vom Rind aus der Region
dazu Speckfisolen, kräftige Jus und knusprigen Sauwald-Braterdäpfel
€ 25,70

Schnitzel „Wiener Art“ (A,C,G,F,O)
vom **Schweinerücken** oder von der **Putenbrust** aus Österreich in der Pfanne in Butterschmalz gebacken, serviert mit Sauwald-Petersilienerdäpfel und Wildpreiselbeeren
€ 17,90

Medaillons vom Schweinefilet (A,G,O,L,C)
kurz gebraten auf Cognac-Pfefferrahmsoße, dazu Brokkoliröschen und knusprige Röstitaler
€ 23,40

Für unsere kleinen Genießer

Kinderschnitzel von der Pute (A,C,F,G,O)
mit Pommes Frites und Ketchup
€ 11,30

Wildspezialitäten vom heimischen Reh

Ragout vom heimischen Rehschlögel (A,C,F,G,L,O)
in Wurzelrahm zubereitet, serviert mit flaumigen hausgemachten Serviettenknödel, knusprigen Kroketten und Preiselbeer-Orange, dazu hausgemachtes Apfelblaukraut
€ 24,90

Herbstsalat mit gebackenem Rehschnitzel (A,C,G,F,H,L,O)
frische Blattsalate, mariniert mit Preiselbeer-Dressing, schwarzen Walnüssen, Apfel und geschmortem Hokkaidokürbis
€ 21,50

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)

Fisch | Vegetarisch | Vegan

Filet vom Zander (A,C,D,F,G,L,M,O)
knusprig gebraten, serviert mit Sauwald-Petersilienerdäpfel,
zerlassener Kräuterbutter und buntem Beilagensalat
€ 25,90

Cremiges Risotto (G,L,O)
vom Eferdinger Kürbis, serviert mit steirischem Kernöl, gerösteten Kürbiskernen und
gehobeltem Asmontekäse
€ 17,90

wahlweise
mit knusprig gebratenem **Filet von der Forelle** (A,D,G,L,O)
€ 25,80

Hausgemachte Sauwald-Erdäpfelnudeln (A,C,G,L,O)
geschwenkt in knackigem saisonalem Pfannengemüse, überbacken mit regionalem Schärdinger Käse,
dazu frische Gartenkräuter
€ 18,50

Fusilli (F,L,O)
geschwenkt in **veganer** Soja-Bolognese, garniert mit Ofentomaten und Gartenkresse
€ 13,50

Gerne bereiten wir von den Hauptspeisen kleinere Portionen zu (abzüglich € 1,00).

Kleine Gerichte - Für den kleinen Hunger zwischendurch

Käsebrot vom Schärdinger Affineur (A,C,G,F,H,O)
serviert auf Roggenmischbrot, fein garniert
€ 9,50

Frankfurter oder **Debreziner** (A,F,G,M)
mit Senf, Kren und Gebäck
€ 6,10

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)

„Eis“ von Familie Stadler aus Putzleinsdorf

Eispalatschinke (A,C,G,O)
mit Vanilleeis, Schokoladensauce und Schlagobers, garniert mit frischen Früchten (1 Stück)
€ 10,70

Gemischtes Eis (A,C,F,G,H,O)
Vanilleeis, Schokoladeneis, Erdbeersorbet
Schlagobers
Garniert mit Hohl-Hippen, Mikado und Pistazien
€ 7,80

Bananensplit (A, C, F,G,H,O)
mit Vanilleeis, Banane, Schokoladensauce und Schlagobers,
garniert mit Mandeln, Hohl-Hippen und Pistazien
€ 10,60

Kindereis (A,C,F,G,H,O)
Schokoladeneis, Erdbeersorbet, Schokoladensauce und Schlagobers,
garniert mit Waffel-Herzen, Smarties und Pistazien
€ 5,30

Eiskaffee (A,C,G,H,F,O)
mit Vanilleeis, Kaffee und Schlagobers,
garniert mit Hohl-Hippen, Mikado und Mokkabohnen
€ 9,60

Heiße Liebe (A,C,G,H,F,O)
mit Vanilleeis, Himbeeren und Schlagobers,
garniert mit Waffelherzen und Pistazien
€ 10,30

Eissorten je Kugel
€ 2,10

Vanilleeis (C,G,O)
Schokoladeneis (C,G,O)
Erdbeersorbet (vegan) (O)
Zitronensorbet (vegan) (O)

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)

Desserts

Topfen- Joghurtcreme (H,F,G,O)
im Glas, garniert mit marinierten Beeren und Schlagobers
€ 6,70

Marillenpalatschinke (A,C,G,O)
gefüllt mit hausgemachter Marillenmarmelade (1 Stück)
€ 4,60

Hausgemachter „Schokohupf“ (A,C,E,F,G,H,O)
(warmer Schokokuchen)
serviert mit Vanilleeis, Schokoladensauce und Schlagobers
€ 10,70

Bitte beachten Sie unser täglich wechselndes, hausgemachtes Mehlspeisenangebot.
Unsere Service-Mitarbeiter*Innen informieren Sie gerne über unser Angebot.

Kuchen mit Creme
€ 4,80
Kuchen
€ 4,40

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 LEBENSWERTES ÖSTERREICH

LEBENSMITTEL SIND KOSTBAR!

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)

GETRÄNKEANGEBOT

APERITIF

Vermouth Martini Dry	4cl	€4,90
Campari mit Orangensaft	4cl	€6,90
Campari mit Soda	4cl	€5,90
Glas Sekt (O)	0,1l	€3,80
Glas Prosecco (O)	0,1l	€4,20

Aumüller / Obermühl an der Donau

Donauperle-Birnenfrizzante (O)	0,1l	€4,20

BITTE BEACHTEN SIE AUCH UNSERE WEINKARTE!

SPRITZIGES UND PRICKELNDES

Gespritzter weiß oder rot (O)		0,25l	€4,00
		0,50l	€6,20
Sommerspritzer weiß oder rot (O)		0,25l	€3,90
		0,50l	€5,90
Aperol-Sekt (O)	4cl	0-25l	€8,20
Aperol-Spritzer(O)	4cl	0,25l	€7,50
Hugo(O)		0,25l	€6,80
Barita – „der Romantik Spritzer“ (O)		0,25l	€6,50
Mirtillo – „Heidelbeer Spritzer“		0,25l	€6,80
Pink Secco Piccolo (Eschelböck) (O)		0,2l	€6,80

COCKTAILS

Espresso Martini	0,25l	€7,50
Sauwaldcocktail	0,25l	€7,50
Mojito der Saison	0,25l	€9,50
4 Elemente Cocktail	0,25l	€8,90

ALKOHOLFREI ERHÄLTLICH:

Sauwaldcocktail alkoholfrei	0,25l	€5,50
4 Elemente Cocktail alkoholfrei	0,25l	€6,90

GIN & GIN TONIC

White Swan – Destillerie Peter Affenzeller (4 cl Gin mit Lobster Tonic)

Salbei – Zitrone (*erfrischend*)	0,25l	€8,50
Orange – Wacholderbeeren (*fruchtig*)	0,25l	€8,50
Rosmarin (*klassisch*)	0,25l	€8,50
Gurke – Pfeffer (*würzig, herb*)	0,25l	€8,50
Destillerie Parzmair, Schwanenstadt (OÖ)		
Mei Dschin Tonic	0,25l	€8,50
Pink Swan Sloe Gin (4 cl Gin)		
Pink Flamingo (Grapefruit Limonade, Soda)	0,25l	€7,00
Rosa Flamingo (alkohohlfrei)	0,25l	€5,90

ALKOHOLFREIE ALTERNATIVEN

Hausgemachte Limonade (saisonal)	0,5l	€5,90
Mei Dschin Tonic 0,0% (Parzmair, OÖ)	0,25l	€8,50
Gemischter Satz alkoholfrei (Mayer,Wien)(O)	1/8l	€5,20
Mionetto Aperitivo Spritz **0,0%** (O)	0,25l	€8,50
Verjus Spritz Rosé **0,0%** (Steininger) (O)	0,25l	€6,20
Hugo alkohoholfrei (Rose, Minze, Limette) (O)	0,25l	€7,20

BIERE

Fassbiere	**Alkoholgehalt**	**/ Stammwürze**		
Baumgartner Märzen/Radler (A)	5,1% Vol.	12,2°	0,3l	€4,70
Baumgartner Märzen/Radler (A)	5,1% Vol.	12,2°	0,5l	€5,20
Baumgartner Zwickl (A)	5,4% Vol.		0,3l	€4,90
Baumgartner Zwickl (A)	5,4% Vol.		0,5l	€5,40
Flaschenbiere				
Baumgartner Märzen(A)	5,1% Vol.	12,0°	0,3l	€5,20
Baumgartner Weizen				
hell/dunkel (A)	5,4% Vol.	12,8°	0,5l	€5,40
alkoholfrei (A)	0,0% Vol.		0,5l	€5,40
Alkoholfrei				
Baumgartner Alkoholfrei (A)	0,0% Vol.		0,5l	€5,50
Trappistenbiere Engelszell				
1293er hell (A)	4,9% Vol.	11,8°	0,33l	€5,00
Benno (A)	6,9% Vol.	14,7°	0,33l	€5,40
Gregorius dunkel (A)	9,7% Vol.	21,5°	0,33l	€6,60

WARME GETRÄNKE

Kaffeespezialitäten von Lavazza	
Verlängerter	€4,00
Cappuccino mit Milchschaum (G)	€4,50
Cappuccino mit Schlag (G)	€4,60
Latte Macchiato (G)	€4,50
Espresso klein	€3,70
Espresso groß	€4,50
Espresso Macchiato (G)	€3,90
Mühlviertler Bergkräuter-Tee - im Kännchen serviert	
Schwarztee	€3,90
Grüntee	€3,90
Früchte	€3,90
Kräuter	€3,90
Kamille	€3,90
Pfefferminze	€3,90
EZA FAIRTRADE Trinkschokolade	
Bio-Trinkschokolade (A,C,G,H,L,O,P)	€4,50
Bio-Trinkschokolade mit Schlagobers (A,C,G,H,L,O,P)	€4,70

MOST, FRIZZANTE & PROSECCO

Donautaler Mostkellerei Aumüller		
Apfel-Birnen-Most (O)	0,3l	€3,80
	0,5l	€4,50
Donauperle Birnenfrizzante (O)	0,7l	€28,00
Pink Secco Eschlböck/Hörsching (O)	0,2l	€6,80
Prosecco Nave de Oro (O)	0,7l	€28,00
Glas Sekt (o)	0,1l	€3,80
Glas Prosecco (O)	0,1l	€4,20
Donauperle-Birnenfrizzante (O)	0,1l	€4,20

LIMONADEN & ERFRISCHUNGEN

Coca Cola, Coca Cola zero (enthält Koffein)	0,33l	€4,10
Fanta	0,33l	€4,10
Spezi (enthält Koffein)	0,25l	€3,90
	0,50l	€4,60
Almdudler	0,25l	€3,60
Tonic Water Lobsters	0,20l	€4,10
Bitter Lemon Schweppes (chininhaltiges Getränk)	0,20l	€4,10
Red Bull (enthält Koffein)	0,25l	€4,80
Ice Tea ,,SchurmsTea“ (Holler, Minze, Limette)	0,33l	€4,90
Hausgemachte Limonade (saisonal)	0,50l	€5,90

SÄFTE & BIO-SÄFTE

Säfte		
Apfel-, Orangen-	0,25l	€3,90
Johannisbeer- oder Multivitaminsaft		
gespritzt mit Soda	0,50l	€4,90
Mairinger Säfte		
Marille oder Zwetschke	0,20l	€4,20
gespritzt mit Soda	0,50l	€5,50
Bio-Säfte Penzinger / Esternberg		
Bio-Apfel naturtrüb	0,25l	€4,20
Bio-Apfel-Holunder	0,25l	€4,20
Bio-Apfel-Sauerkirsch	0,25l	€4,20
gespritzt mit Soda	0,50l	€5,50

MINERAL UND SODA

Mineralwasser		
Römerquelle Mineralwasser	0,33l	€3,80
prickelnd / still		
Römerquelle Mineralwasser prickelnd	1l	€6,90
Sodawasser	0,25l	€2,00
	0,50l	€3,20
Frisch gepresste Zitrone	1cl	€0,50
Jugendgetränk		
Hollerkracherl (Soda mit Hollunderblütensirup)	0,5l	€3,60

SCHNAPS & SPIRITUOSEN

Regionale Schnäpse ,,Brennerei Widegger Esternberg“				
Pichlbirnenbrand	40 Vol.%		2cl	€4,20
Zwetschkenbrand	40 Vol.%		2cl	€4,20
Orangengeist	40 Vol.%		2cl	€4,20
Himbeergeist	37 Vol.%		2cl	€4,20
Haselnussgeist(h)	37 Vol.%		2cl	€4,20
Vogelbeerbrand	40 Vol.%		2cl	€8,70
Zirbengeist	40 Vol.%		2cl	€4,20
Wiskey				
Whisky Lagavulin			4cl	€9,50
Whisky Ballantines			4cl	€6,80
Wiskey Grain Affenzeller			4cl	€8,50
Wiskey Schoko Crème Likör			4cl	€8,00
Rum				
Myers Rum			2cl	€4,40
Ron Zacapa Centenario “23 Anjos”			4cl	€12,80
Havanna Club			2cl	€4,40
RuMonkey			4cl	€8,50
Cognac und Weinbrand				
Otard Cognac			2cl	€6,50
Asbach Uralt			2cl	€4,80
Weitere Spirituosen				
Averna Siciliano Amaro	2cl	€4,90	4cl	€6,30
Ramazotti	2cl	€4,90	4cl	€6,30
Olmeca Tequila			2cl	€4,40
Grappa Nonino			2cl	€5,50
Hämmerle Williams / Marille			2cl	€5,50
Gölles Hirschbirne			2cl	€5,50
Sauwaldwodka			2cl	€4,90
Fischer / St. Ägidi Obstbrand			2cl	€3,50
Engelszeller Magenbitter oder Granatapfellikör			2cl	€4,50

MIX-GETRÄNKE

Wodka Lemon	0,25l	€6,80
Wodka Red Bull	0,25l	€6,80
Captain Morgan Cola	0,25l	€6,80
Bacardi Cola	0,25l	€6,80
Bacardi Orange	0,25l	€6,80
Jack Daniels Cola	0,25l	€6,80
Jack Daniels Red Bull	0,25l	€6,80

GENUSSKULTUR
AN DER DONAU

WESENUFER
HOTEL & SEMINARKULTUR AN DER DONAU

AMA GENUSS REGION GASTRONOMIE

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*:* Königseder (Kinkas) – Eschenau, Stift Engelszell, Huber – St. Äegidi

Kabernossi: Lamberg- ST. Agatha

Eier aus biologischer Haltung: Biohof Weisshäupl - Haibach

Gemüse*:* Lackner - Eferding

Erdäpfel: Sauwald Erdäpfel-St

Bio-Eis Stadler, Putzleinsdorf

Bio-Säfte: Penzinger - Esternberg,

Säfte: Mairinger Wartberg obder Aist

Sirup Anbau: ATZ Seidl Bräu Steyer

Bio-Weine: Bio-Weine: Gernot Leitner Gols,Neusiedelersee -Kloster am Spitz Purbach Neusiedlersee-Hügelland, -Alexander Zahel-Wien- Weingut Neumeister Straden Vulkanland -Weingut Feiler Artinger Rust Neusiedlersee-Hügelland -Paul Achs, Glos, Neusiedlersee -Helmuth Renner Glos Neusuedlersee -Gernot Heinrich, Glos Neusiedlersee

Birnenfrizzante und Most: Donautaler Mostkellerei-Erich Aumüller

Spirituosen: Widegger - St. Roman

Trapistenbiere: Stift Engelszell

Sauwald-Wodka: Baminger - St. Aegidi

Immer auf dem Laufenden sein? Dann folgen Sie uns auf:

@hotelwesenufer / hotel_wesenufer

Wir freuen uns, wenn Sie Ihre schönsten **#hotelwesenufer** Momente mit uns teilen und uns markieren!

Wesenuf … enufer.at
DV … ÖÖ