

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 Teilnahme in der Arbeitswelt zu ermöglichen.**

**Hier in Wesenufer finden derzeit ungefähr 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 Guest, 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
HOTEL & SEMINARKULTUR AN DER DONAU

Genuss an der Donau

„Suppen“

Klare Fischsuppe B,D,L,O
mit Gemüestreifen, Safran und Fischeinlage
€ 7,80

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

Würzige Karottensuppe G,L,O
zubereitet mit Ingwer, garniert mit Schlagobers
€ 6,10

„Salate“

„Wesenufer Salat“
frische hausgemachte gemischte Salate, sowie knackige Blattsalate,
mariniert mit Joghurtdressing, **wahlweise mit gegrillten zweierlei Fischfilets** A,D,G,L,M,O
€ 16,80
oder
mit hausgemachten **Spinat- Schafskäseläibchen** A,C,G,F,L,M,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

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



„Hauptgerichte“

Zart Rosa gebratener Zwiebelrostbraten (vom Rind aus der Region) A,G,L,O

dazu Speckfisolen, kräftiger Jus und knusprige 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 Schwammerlrahmsauce, dazu Brokkoliröschen und knusprige Röstitaler

€ 23,40

„Für unsere kleinen Gäste“

Kinderschnitzel von der Pute A,C,F,G,O

mit Pommes Frites und Ketchup

€ 11,30

„Fischgerichte“

Filet vom Zander A,C,D,F,G,I,M,O

knusprig gebraten, serviert mit Sauwald-Petersilienerdäpfel,

zerlassener Kräuterbutter und buntem Beilagensalat

€ 25,90

Gekochtes Filet vom Kabeljau A,D,G,I,O

serviert an Erdäpfel-Gurkensalat, dazu hausgemachte Sauce-Tartar

€ 22,70

Gegrilltes Lachsteak A,C,D,F,H,O

auf Weissweinrisotto, dazu Ofentomaten, frische Gartenkresse und gehobelter Asmontekäse

€ 24,40

„Vegetarische Gerichte“

Käserahmspätzle A,C,G,L,O,M

mit hausgemachtem Röstizwiebel, frischem Schnittlauch und grünem Salat

€ 13,50

Tagliolini A,C,F,G,I,O

geschwenkt in Basilikumrahmsauce, dazu Ofentomaten, geröstete Pinienkerne, frisch gehobelter Asmontekäse und Gartenkräuter

€ 15,90

Hausgemachte Sauwald-Erdäpfelnudeln A,C,G,L,O

geschwenkt in knackigem saisonalem Pfannengemüse, überbacken mit regionalem Schärdinger Käse, dazu frische Gartenkräuter

€ 18,50



GENUSSKULTUR
AN DER DONAU

WESENUFER
HOTEL & SEMINARKULTUR AN DER DONAU

„Kleine Gerichte“ für den 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

„Desserts“

Apfel-Nuss-Palatschinke A,C,G,H,O
mit Apfelmus und gerösteten Haselnüssen gefüllt, dazu cremiges Vanilleeis und Schlagobers
€ 10,90

Marillenpalatschinke A,C,G,O
gefüllt mit hausgemachter Marmelade von Marillen aus der Scharten (1 Stück)
€ 4,60

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

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“ (Bio-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

Eissorten (Preis pro Kugel)

€2,10

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

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





Getränkeangebot

Aperitif

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

Donauperle-Birnenfrizzante (o) Aumüller / Obermühl an der Donau (o)	0,1l	€	4,20
---	------	---	------

Holundermost „Homo“ (o) Penzinger / Esternberg	0,33l	€	4,50
--	-------	---	------

Bitte beachten Sie auch unsere Wein- und Barkarte!

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
Wenzl Stammtisch Hopfen (A)	5,5% Vol.		0,3l	€ 4,70
Wenzl Stammtisch Hopfen (A)	5,5% Vol.		0,5l	€ 5,20

Spezialbier nach Saison

unsere Service Mitarbeiter informieren Sie gerne

Flaschenbiere

Baunti (A)	5,0% Vol.	12,0°	0,3l	€ 4,70
------------	-----------	-------	------	--------

Baumgartner Weizen

hell/dunkel (A)	5,4% Vol.	12,8°	0,5l	€ 5,20
alkoholfrei (A)	0,0% Vol.		0,5l	€ 5,20

Alkoholfrei

Baumgartner alkoholfrei naturtrüb (A)	0,0% Vol.		0,5l	€ 4,80
---------------------------------------	-----------	--	------	--------

Trappistenbiere Engelszell

Nivard hell (A)	5,5% Vol.	12,8°	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	€ 6,40



GENUSSKULTUR
AN DER DONAU

WESENUFER
HOTEL & SEMINARKULTUR AN DER DONAU

Spritzige Erfrischungen mit Alkohol

Gespritzter weiß/rot _(o)	0,25l	€	4,00
	0,50l	€	6,20
Sommerspritzer weiß/rot _(o)	0,25l	€	3,90
	0,50l	€	5,90
Aperol-Sekt 4cl _(o)	0,25l	€	8,20
Aperol-Spritzer 4cl _(o)	0,25l	€	7,50
Hugo _(o)	0,25l	€	6,80

Most

Donautaler Mostkellerei Aumüller

Apfel-Birnen-Most	0,3l	€	3,80
	0,5l	€	4,50
gespritzt mit Soda	0,30l	€	4,00
	0,50l	€	4,60

Sekt / Frizzante / Prosecco

Donauperle Birnenfrizzante	0,7l	€	28,00
Pink Secco Eschlböck Hörsching	0,2l	€	6,80
Prosecco Testa Verde	0,7l	€	28,00

Kalte Getränke Alkoholfrei

Mineralwasser

Römerquelle Mineralwasser prickelnd / still	0,33l	€	3,80
Römerquelle Mineralwasser prickelnd	1l	€	6,90
Soda	0,25l	€	1,80
	0,50l	€	3,00
Frisch gepresste Zitrone	2cl	€	0,50
Raureif (Verjus und Vogelbeere)	0,33l	€	4,60

Jugendgetränk

Hollerkracherl (Soda mit Hollunderblütensirup)	0,5l	€	3,20
--	------	---	------

Säfte

Apfel-, Orangen-, Johannisbeer- oder Multivitaminsaft gespritzt mit Soda	0,25l	€	3,60
	0,50l	€	4,90

Mairinger – Marille, Zwetschke oder Erdbeer pur gespritzt mit Soda	0,20l	€	3,90
	0,50l	€	5,20



GENUSSKULTUR
AN DER DONAU

WESENUFER
HOTEL & SEMINARKULTUR AN DER DONAU

Bio-Säfte Penzinger / Esternberg

Bio-Apfel naturtrüb	0,25l	€ 3,90
Bio-Apfel-Holler	0,25l	€ 3,90
Bio-Apfel-Sauerkirsch	0,25l	€ 3,90
gespritzt mit Soda	0,50l	€ 5,20

Limonaden

Coca Cola, Coca Cola zero (enthält Koffein)	0,33l	€ 4,00
Fanta	0,33l	€ 4,00
Spezi (enthält Koffein)	0,25l	€ 4,00
	0,50l	€ 5,40
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

Warme Getränke

Kaffeespezialitäten von Lavazza

Verlängerter	€ 3,70
Cappuccino mit Milchschaum (G)	€ 4,20
Cappuccino mit Schlag (G)	€ 4,60
Latte Macchiato (G)	€ 4,20
Espresso klein	€ 3,70
Espresso groß	€ 4,20
Espresso Macchiato (G)	€ 3,70

Hornig Bio-Tee/Mühlviertler Bergkräuter 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)	€ 4,00
Bio-Trinkschokolade mit Schlagobers (A,C,G,H,L,O,P)	€ 4,40



GENUSSKULTUR
AN DER DONAU

WESENUFER
HOTEL & SEMINARKULTUR AN DER DONAU

Spirituosen

Averna - Siciliano Amaro	2cl	€	4,90
	4cl	€	6,30
Ramazotti	2cl	€	4,90
	4cl	€	6,30
Whisky Lagavulin	4cl	€	9,50
Whisky Ballantines	4cl	€	6,80
Otard Cognac	2cl	€	5,40
Asbach Uralt	2cl	€	4,80
Olmeca Tequila	2cl	€	4,40
Myers Rum	2cl	€	4,40
Ron Zacapa Centenario "23 Anjos"	4cl	€	12,80
Havanna Club	2cl	€	4,40
Grappa Nonino	2cl	€	4,50
Bombay dry Gin	2cl	€	4,40
Baileys _(G)	2cl	€	4,50
Hämmerle Williams / Marille	2cl	€	4,90
Gölles Hirschbirne	2cl	€	4,90

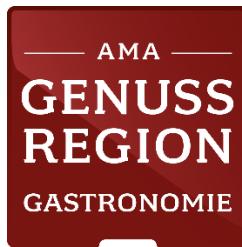
Regionale Schnäpse

Brennerei Wiedegger Esternberg

Williamsbirne	40 Vol.%	2cl	€	4,20
Zwetschkenbrand	40 Vol.%	2cl	€	4,20
Ananasgeist	36 Vol.%	2cl	€	4,20
Orangengeist	40 Vol.%	2cl	€	4,20
Himbeergeist	37 Vol.%	2cl	€	4,20
Haselnussgeist	37 Vol.%	2cl	€	4,20
Vogelbeerbrand	40 Vol.%	2cl	€	8,70
Sauwaldwodka		2cl	€	4,90
Engelszeller Magenbitter / Granatapfelliör		2cl	€	3,30

Mixgetränke / Schauen Sie auch in unsere Regionale Barkarte

Mei-Dschin Tonic	€	8,50
Wodka-Lemon	€	5,80
Captain Morgan-Cola	€	5,80



Lieber Guest!

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. Ägidi

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, Neusiedlersee -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 Neusiedlersee -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!

Wesenufer 1, 4085 Waldkirchen am Wesen T: +43 (0) 7718/200 90 Fax: DW 990 eMail: office@hotel-wesenufer.at www.hotel-wesenufer.at

