

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.35 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!**

Genuss an der Donau

„Suppen“

Cremesuppe vom Eferdinger Hokkaidokürbis (G,L,O)

serviert mit Obershaube, geröstete Kürbiskerne und steirischem Kernöl

€ 6,40

Kräftige Rindssuppe mit frischem Schnittlauch (A,C,F,G,L,O) **wahlweise mit**

hausgemachten **Frittaten**,

Altwiener **Grießnockerl** oder

flaumigem **Leberknödel**

€ 5,10

„Salate“

„Wesenufer Salat“ (A,C,G,F,L,M,O)

Frische hausgemachte gemischte Salate, sowie knackige Blattsalate

mariniert mit Joghurtdressing **wahlweise mit gegrillten Putenstreifen** (A,G,L,M,O)

€ 15,30

oder

mit hausgemachten **Kräuterkaspressknödel** (A,C,G,F,L,O)

€ 14,30

Gebackene Brust vom österreichischen Premium-Hendl (A,C,G,F,L,M,O)

an Erdäpfelsalat und knackigen Blattsalaten, mariniert mit steirischem Kürbiskernöl

dazu geröstete Kürbiskerne

€ 16,40

Kleiner gemischter Salat (A,G,M,O)

hausgemachte gemischte Salate sowie knackige Blattsalate mariniert mit Hausdressing

€ 6,10

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

Semmel (A,F)

€ 2,00

Salz- oder Vollkorngebäck (A,F,G,H,N)

€ 2,90

„Hauptgerichte“

Zart Rosa gebratener Zwiebelrostbraten (A,G,L,O)

(vom österreichischen Premium-Rind)

dazu Speckfisolen, kräftiger Jus und knusprige Sauwald-Braterdäpfel

€ 23,70

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

€ 16,50

Medaillons vom Schweinefilet (A,G,O,L,C)

kurz gebraten auf Schwammerlrahmsauce dazu Brokkoliröschen und knusprige Röstitaler

€ 21,50

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

mit Pommes Frites und Ketchup

€ 10,40

„Wildgerichte“

Ragout vom heimischen Rehschlegel (A,C,F,G,L,O)

in Wurzelrahm zubereitet

dazu flaumige hausgemachte Serviettenknödel, knusprige Kroketten und Preiselbeerbirne

€ 21,90

Zart rosa gebratene Medaillon`s vom Rehnüsschen (A,C,G,F,H,L,O)

dazu hausgemachte Erdäpfelnudeln, Mandelbrokkoli und Wurzelrahmsauce

€ 27,20

Hausgemachtes Apfelblaukraut (L, O)

€ 5,00

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)

„Fischgerichte/ Vegetarische Gerichte

Filet vom Zander (A,C,D,F,G,L,M,O)

knusprig gebraten, serviert mit Sauwald-Petersilienerdäpfel,
zerlassener Kräuterbutter und buntem Beilagensalat
€ 23,90

Cremiges Risotto vom Eferdinger Kürbis serviert mit steirischem Kernöl, geröstete Kürbiskerne und gehobeltem Asmontekäse (G,L,O)

€ 16,70

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

€ 23,60

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

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

€ 16,90

Käserahmspätzle (A,C,G,L,O,M)

mit hausgemachtem Röstzwiebel, frischem Schnittlauch und grünem Salat

€ 12,50

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

„Kleine Gerichte“ für den Hunger zwischendurch

„Käsebrod“ vom Schärdinger Affineur (A,C,G,F,H,O)

serviert auf Roggenmischbrot - fein garniert

€ 8,70

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

€ 5,60

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“ und „Eis“ (Bio-Eis von Familie Stadler aus Putzleinsdorf)

Topfen- Joghurtcreme (H,F,G,O)

im Glas, garniert mit marinierten Beeren und Schlagobers
€ 6,20

Marillenpalatschinke (A,C,G,O)

gefüllt mit hausgemachter Marmelade von Marillen aus der Scharten (1 Stück)
€ 4,30

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

(warmer Schokokuchen)
serviert mit Vanilleeis, Schokoladensauce und Schlagobers
€ 9,80

Eispalatschinke (A,C,G,O)

mit Vanilleeis, Schokoladensauce und Schlagobers, garniert mit frischen Früchten (1 Stück)
€ 9,80

Gemischtes Eis (A,C,F,G,H,O)

Vanilleeis, Schokoladeneis, Erdbeersorbet
Schlagobers
Garniert mit Hohl-Hippen, Mikado und Pistazien
€ 7,00

Bananensplit (A, C, F,G,H,O)

mit Vanilleeis, Banane, Schokoladensauce und Schlagobers,
garniert mit Mandeln, Hohl-Hippen und Pistazien
€ 9,60

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)

Kindereis (A,C,F,G,H,O)

Schokoladeneis, Erdbeersorbet, Schokoladensauce und Schlagobers,
garniert mit Waffel-Herzen, Smarties und Pistazien

€ 4,90

Eissorten je Kugel € 1,80

Vanilleeis (C,G,O)

Schokoladeneis (C,G,O)

Erdbeersorbet (vegan) (o)

Zitronensorbet (vegan) (o)

Bitte beachten Sie unser täglich wechselndes, hausgemachtes Mehlspeisenangebot.

Unsere Service-Mitarbeiter/innen informieren Sie gerne über unser Angebot

Kuchen mit Creme

€ 4,40

Kuchen

€ 4,00

**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
LEBENSWEERTES
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)	0,1l	€	4,20
Aumüller / Obermühl an der Donau (O)			

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

Bitte beachten Sie auch unsere Wein-und Barkarte!

Biere

Fassbiere

	Alkoholgehalt / Stammwürze				
Baumgartner Märzen/Radler (A)	5,1% Vol.	12,2°	0,3l	€	4,50
Baumgartner Märzen/Radler (A)	5,1% Vol.	12,2°	0,5l	€	5,00
Wenzl Stammtisch Hopfen (A)	5,5% Vol.		0,3l	€	5,00
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	€	4,50
------------	-----------	-------	------	---	------

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

Spritzige Erfrischungen mit Alkohol

Gespritzter weiß/rot ₍₀₎	0,25l	€	3,80
	0,50l	€	6,00
Sommerspritzer weiß/rot ₍₀₎	0,25l	€	3,70
	0,50l	€	5,90
Aperol-Sekt 4cl ₍₀₎	0,25l	€	8,20
Aperol-Spritzer 4cl ₍₀₎	0,25l	€	7,50
Hugo ₍₀₎	0,25l	€	6,80

Most

Donautaler Mostkellerei Aumüller

Apfel-Birnen-Most	0,3l	€	3,60
	0,5l	€	4,20
gespritzt mit Soda	0,30l	€	3,10
	0,50l	€	3,60

Sekt / Frizzante / Prosecco

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

Kalte Getränke Alkoholfrei

Mineralwasser

Römerquelle Mineralwasser prickelnd / still	0,33l	€	3,40
Römerquelle Mineralwasser prickelnd	1l	€	6,70

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	€	3,00
--	------	---	------

Säfte

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

Mairinger (Marille, Zwetschke oder Erdbeer) pur	0,20l	€ 3,90
gespritzt mit Soda	0,50l	€ 5,20
Bio-Säfte Penzinger / Esternberg		
Bio-Apfel naturrüb	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	€ 3,90
Fanta	0,33l	€ 3,90
Spezi (enthält Koffein)	0,25l	€ 3,60
	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		€ 3,50
Cappuccino mit Milchschaum (G)		€ 4,00
Cappuccino mit Schlag (G)		€ 4,40
Latte Macchiato (G)		€ 4,00
Espresso klein		€ 3,50
Espresso groß		€ 4,00
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

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
Olmecca 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
Hämmerle Williams / Marille	2cl	€ 4,90
Gölles Hirschbirne	2cl	€ 4,90

Regionale Schnäpse

Brennerei Widegger 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
Kürbiskernlikör		2cl	€ 4,10
Sauwaldwodka		2cl	€ 4,90
Engelszeller Magenbitter / Granatapfellikör		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

Auf Wunsch reichen wir Ihnen 100% biologisch abbaubare Strohalme zu ihren Getränken!



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. 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: Wiedegger - St. Roman

Trapistenbiere: Stift Engelszell

Sauwald-Wodka: Baminger - St. Ägidi

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

esenufer.at

DV80429937_A1025018605_ZVR811755276_IBAN: A155205205210000/515_BIC/SWIF1: ASPRA12L_Ein Angebot von pro mente ÖÖ

