

## 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!**

## „Suppen“

### **Cremesuppe vom Eferdinger Spargel** (A,G,F,L,O)

mit Obershaube , Spargeleinlage und frischer Gartenkresse

€ 7,10

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

hausgemachten **Frittaten**,

Altwiener **Grießnockerl** oder

flaumigem **Leberknödel**

€ 5,10

## „Vorspeise“

### **Bunter Salatteller mit gebackenen Spargelspitzen** (A,G,F,L,M,O)

knackige Blattsalate mariniert mit „Gölles“-Himbeeressig, dazu Rohschinken und eingelegte Himbeeren

als Vorspeise € 14,80

als Hauptspeise € 18,30

## „Salate“

„**Wesenufer Salat**“ frische hausgemachte gemischte Salate, sowie knackige Blattsalate mariniert mit Joghurtdressing **wahlweise mit gegrillten Putenbruststreifen**, (A,G,L,,M,O)

€ 15,30

oder

mit hausgemachten **Spinat-Fetalaibchen** (A,C,G,F,L,M,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** (vom österreichischen Premium-Rind) (A,G,L,O)  
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

**Kinderschnitzel von der Pute** (A,C,F,G,O)  
mit Pommes Frites und Ketchup  
€ 10,40

**Medaillons vom Schweinefilet** (A,G,O,L,C)  
kurz gebraten auf Sauce Hollandaise, dazu weißer Eferdinger Spargel, Gartenkräuter und knusprige  
Röstitaler  
€ 21,90

## „Fischgerichte“

**Filet vom Zander** (A, C,D,F,G,L,M,O) knusprig gebraten, serviert mit Sauwald-Petersilienerdäpfel  
zerlassener Kräuterbutter und buntem Beilagensalatteller  
€ 23,90

**Gegrilltes Lachsforellenfilet** (A,D,G,L,O)  
an zweierlei Eferdinger Spargel, dazu zerlassene Butter, Kräuter und Sauwald-Petersilienerdäpfel  
€ 23,50

## „Vegetarisch“

**Zweierlei Eferdinger Spargel** (A,C,G,L,O)  
Grüner und Weißer Eferdinger Stangenspargel mit cremiger Sauce Hollandaise, Petersilienerdäpfel und  
Gartenkresse  
€ 20,10

**Hausgemachte Sauwald-Erdäpfelnudeln** (A,C,G,L,O)  
geschwenkt in knackigem saisonalem Pfannengemüse, Spargelstücke - überbacken mit regionalem  
Schärdinger Käse dazu frische Gartenkräuter  
€ 16,90

**Bunte Nudeln (A,C,G,L,O)**  
mit Tomatengemüse Ragout, Asmontekäse, frischen Gartenkräutern  
und grünem Salat  
€ 12,90

## „Kleine Gerichte“ für den Hunger zwischendurch

„Käsebrötchen“ vom Schärddinger 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

## „Desserts“ Bio-Eis von Familie Stadler aus Putzleinsdorf

Marillenpalatschinke (A,C,G,O)

gefüllt mit hausgemachter Marmelade von Marillen aus der Scharten (1 Stück)

€ 4,30

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

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

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

mit marinierten Erdbeeren aus Eferding, Schlagobers und Schokosticks

garniert mit frischer Minze aus unserem biologisch geführten Kräutergarten

€ 9,80

**Bitte beachten Sie unser täglich wechselndes, hausgemachtes Mehlspeisenangebot sowie unsere Eiskarte.** Unsere Service-MitarbeiterInnen informieren Sie gerne über unser Angebot

Kuchen mit Creme € 4,40

Kuchen € 4,00

### 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)

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

<b>Donauperle-Birnenfrizzante (O)</b>	0,1l	€	4,20
Aumüller / Obermühl an der Donau (O)			

<b>Holundermost „Homo“ (O)</b>	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 <sub>(0)</sub>	0,25l	€	3,80
	0,50l	€	6,00
Sommerspritzer weiß/rot <sub>(0)</sub>	0,25l	€	3,70
	0,50l	€	5,90
Aperolspritzer 2cl <sub>(0)</sub>	0,25l	€	5,90
Aperolspritzer 4cl <sub>(0)</sub>	0,25l	€	6,80
Hugo <sub>(0)</sub>	0,25l	€	5,90
Schillerol <sub>(0)</sub>	0,25	€	5,90

**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 <b>Eschböck Hörsching</b>	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

<b>Raureif</b> (Verjus und Vogelbeere)	0,33l	€	4,60
--	-------	---	------

**Jugendgetränk**

Hollerkracherl (Soda mit Hollunderblütensirup)	0,5l	€	3,00
--	------	---	------

**Säfte**

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

<b>Mairinger</b> – Marille, Zwetschke oder Erdbeer pur gespritzt mit Soda	0,20l	€	3,90
	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	0,20l	€ 4,10
Bitter Lemon (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	€ 8,50
Havanna Club	2cl	€ 4,40
Grappa Nonino	2cl	€ 4,50
Bombay dry Gin	2cl	€ 4,40
Baileys <sub>(G)</sub>	2cl	€ 4,50
<b>Hämmerle Williams / Marille</b>	2cl	€ 4,90
<b>Gölles Hirschbirne</b>	2cl	€ 4,90

### Regionale Schnäpse

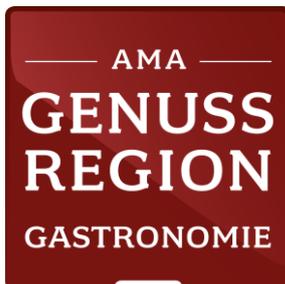
#### Brennerei Widegger Esternberg

Williamsbirne	40 Vol.%	2cl	€ 4,10
Zwetschenbrand	40 Vol.%	2cl	€ 4,10
Ananasgeist	36 Vol.%	2cl	€ 4,10
Orangengeist	40 Vol.%	2cl	€ 4,10
Himbeergeist	37 Vol.%	2cl	€ 4,10
Haselnussgeist	37 Vol.%	2cl	€ 4,10
Vogelbeerbrand	40 Vol.%	2cl	€ 8,70
Kürbiskernlikör		2cl	€ 4,10
Sauwaldwodka		2cl	€ 4,90
<b>Engelszeller Magenbitter / Granatapfellikör</b>		2cl	€ 3,30

### Mixgetränke / Schauen Sie auch in unsere Regionale Barkarte

Gin-Tonic Bombay Sapphire	€ 5,80
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 - Schärtinger

**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!