



RICHARD LOWENHERZ
HOTEL RESTAURANT

GENUSS & KULINARIK

UNSER ANGEBOT FÜR SIE



FEIERN IM WELTKULTURERBE WACHAU

Eingeschmiegt zwischen Weinbergen und der Donau liegt unser traditionsbewusstes, familiär geführtes 4* Hotel & Restaurant Richard Löwenherz. Durch sein historisches Ambiente und umgeben von dem Kraftplatz Kloostergarten bietet unser Haus den perfekten Rahmen für Ihre Feierlichkeiten.

Verbringen Sie wunderbare, unvergessliche Stunden mit Ihren Liebsten in einzigartiger Umgebung, mit höchstem Genuss und erstklassigem Service. Wir machen Ihre Feier zum Erlebnis.

Facts

- Inmitten des wunderschönen Weltkulturerbes Wachau
- Einzigartige Flusslandschaft mit ihren typischen Terrassenweingärten
- Im Zentrum des mittelalterlichen Städtchens Dürnstein
- Geöffnet von Mitte April bis Mitte Oktober
- Aperitif im idyllischen Kloostergarten oder bei offenem Kaminfeuer in der Hotelhalle möglich
- Restaurant mit historischen Räumlichkeiten und Terrasse mit Blick auf die Donau
- Bei der Zubereitung der Speisen legen wir größten Wert auf Regionalität, Frische und Qualität
- Mitglied bei Schlosshotels & Herrenhäusern
- Möglichkeit zur Übernachtung in unserem Hotel





ALLGEMEINES

Wir verwöhnen Sie mit kulinarischen Köstlichkeiten und einer erlesenen Auswahl von Spitzenweinen aus der Wachau und anderen österreichischen Weinbaugebieten.

ÖFFNUNGSZEITEN RESTAURANT

- **MONTAG, DONNERSTAG, FREITAG, SAMSTAG, SONNTAG**
12.00 Uhr bis 16.30 Uhr (Küche bis 14.30 Uhr)
18.00 Uhr bis 22.00 Uhr (Küche bis 21.00 Uhr)
- **GEÄNDERTE ÖFFNUNGSZEITEN IM APRIL & OKTOBER**
Montag, Donnerstag, Freitag mittags geschlossen
- **DIENSTAG & MITTWOCH RUHETAG**

KÜCHENLINIE

Bei der Zubereitung der Speisen verwenden wir Zutaten, die von ausgewählten Händlern aus der Region stammen und legen größten Wert auf Regionalität, Frische und Qualität.

Unser Küchenchef Mikulas Kana konnte in der Vergangenheit und in den Wintersaisonen in namhaften Häusern in Österreich wertvolle Erfahrungen sammeln.

Seine Liebe zur Wachau führte ihn im Frühjahr 2018 für die Sommersaisonen in unser Restaurant. Mikulas verfolgt eine bodenständige, aber doch ideenreiche Küche, die auf verfeinerte Tradition setzt.

Lassen Sie sich in die Welt des Genusses von Mikulas Kana und seinem Team ins Richard Löwenherz entführen.

Wir freuen uns darauf, Sie willkommen zu heißen und kulinarisch zu verwöhnen.





RÄUMLICHKEITEN

Bei Schönwetter offenbart unsere Donauterrasse einen herrlichen Blick auf die vorbeiziehenden Schiffe, den barocken Stiftsturm sowie die Burgurine Dürnstein. Alternativ dazu befinden sich in unserem Haus historische, stilvolle Räume. Ganz egal wie Sie sich entscheiden, oder es der Wettergott will, bei uns finden Sie den passenden Rahmen für Ihre Veranstaltung.

Facts

- Mehrere Räumlichkeiten für Ihre Feierlichkeiten zur Auswahl
- Barrierefreier Zugang zum gesamten Restaurantbereich - Klostergarten über Stufen erreichbar
- Feiern bis maximal 25 Personen möglich
- Wohlfühlambiente durch einzigartige Architektur und Lage
- Auf der Terrasse Schatten spendende Kastanienbäume
- Angenehmes Raumklima durch solides Mauerwerk und die frische, kühle Luft an der Donau
- Möglichkeit der individuellen Tischdekoration mit Ihrem eigenen Blumenschmuck und selbst gestalteten Menükarten





APERITIF

Nehmen Sie in unserem idyllischen Klostergarten oder bei offenem Kaminfeuer in der Hotelhalle Ihren Aperitif ein, bevor Sie die kulinarischen Köstlichkeiten unseres Küchenteams genießen.

GETRÄNKE

- **UNSERE EMPFEHLUNG**
„Richard Löwenherz Brut“
Unsere Haussekt und weitere Vorschläge finden Sie in unseren aktuellen Karten.

HÄPPCHEN

- **CANAPÉS**
Rohschinken | Wachauer Schinken | Salami
Forellenfilet | Räucherlachs | Camembert | Mozzarella

€ 3,70 pro Stück

- **JOURGEBÄCK GEFÜLLT**
Wachauer Schinken | Schweinsbraten | Salami
Räucherlachs | Emmentaler & Brie

€ 3,90 pro Stück

- **KNABBEREIEN**
Pikante Blätterteigstangerl | Grissini | Nüsse

€ 3,70 pro Person





FEIN ESSEN & TRINKEN

Im Rahmen Ihrer Veranstaltung verwöhnen wir Sie mit einem kulinarischen Angebot, das ganz auf Ihre Wünsche abgestimmt wird.

SPEISENAUSWAHL

Wählen Sie aus folgenden Möglichkeiten:

- **AUSWAHL AUS UNSEREN MENÜVORSCHLÄGEN**

Der Menüpreis versteht sich pro Person und zuzüglich des Couverts (Gebäck und Butter) in Höhe von € 4,90 pro Person.

MENÜ CLASSIC MIT 3 GÄNGEN

1 Suppe oder 1 Vorspeise | 2 Hauptspeisen zur Wahl | 1 Dessert € 53,00

MENÜ SUPERIOR MIT 4 GÄNGEN

1 Vorspeise | 1 Suppe | 2 Hauptspeisen zur Wahl | 1 Dessert € 59,00

MENÜ DELUXE MIT 5 GÄNGEN

1 Vorspeise | 2 Suppen zur Wahl | 1 Sorbet | 2 Hauptspeisen zur Wahl | 1 Dessert € 69,00

Andere Zusammenstellungen sind nach Absprache gerne möglich – Preis auf Anfrage.

- **AUSWAHL À LA CARTE** von unserer aktuellen Speisekarte (bis zu 15 Personen)

Gerne senden wir Ihnen die Karte auf Wunsch zu. Bitte beachten Sie, dass diese aufgrund von Saisonalität und Einkaufsmöglichkeiten – auch kurzfristig – angepasst wird.

Für unsere kleinen Gäste haben wir eine eigene Kinderkarte.

GETRÄNKEAUSWAHL

Unsere Restaurantleitung steht Ihnen für eine korrespondierende Weinbegleitung und passende Getränkeauswahl gerne zur Verfügung. Mehr Informationen finden Sie in unseren aktuellen Karten.

- **APERITIF & EMPFEHLUNGEN | GETRÄNKE | SEKT, CHAMPAGNER & WEIN**

FESTAUSKLANG

Lassen Sie Ihre Feier mit einem guten Wachauer Tropfen bei offenem Kamin in der Hotelhalle ausklingen.



MENÜVORSCHLÄGE

Im Folgenden finden Sie eine Auswahl an Gerichten, die Sie selbst zu Ihrem Wunschmenü zusammenstellen können.

VORSPEISEN

Mariniertes Rindfleisch | Kürbis • Wurzelgemüse • Vogelsalat • Kren

Beef Tatar | Avocadocreme • Butter • Friséesalat • Toastbrot

Gereifter Ziegenkäse & Karamell | Salatherzen • Feige • Passionsfrucht • Traubenkernöl

Caesar Salad & Parmesan | Italienische Aromen • Tomaten • Croûtons

Auf Wunsch: mit Hendlstreifen / mit Garnelen

In Vodka gebeizter Butterfisch | Rote Rübe • Granatapfelkerne • Sprossen

Paradeiser Raritäten | Feta • Oregano • Olive

Melanzani | Hummus • Kichererbsen

SUPPEN

Klare Tafelspitzsuppe mit Einlage nach Wahl | Frittaten / Grießnockerl / Leberknödel

Klare Fischsuppe | Meeresfrüchte • Wurzelgemüse

Wachauer Rieslingsuppe | Zimtcroûtons

Französische Zwiebelsuppe | Parmesan

Waldviertler Erdäpfelsuppe | Speck

Cremesuppe vom Paprika | Basilikumpesto

Consommé | Kaspressknödel





HAUPTSPEISEN

Gegrilltes Zanderfilet & Muscheln | Limettenrisotto • Lauchgemüse • Kerbelsauce

Waldviertler Karpfen in Mohnpanier | Erdäpfel-Vogersalat

Atlantik Lachs | Babyspinat • Salzerdäpfel

Steingarnele | Mediterranes Gemüse • Focaccia

Waldpilzstrudel gebacken | Schnittlauchsauce • Blattsalat

Risotto Bianco | Haselnuss • Brie • Pochiertes Ei

Käferbohnenlaibchen | Chioggia Rübe • Nuss • Veganer Knoblauchdip • Blattsalat

Gnocchi | Champignonsauce • Getrocknete Pilze

Zarte Perlhuhnbrust | Junglauch • Orangen • Gemüse-Couscous

Backhendl vom Freilandhuhn | Erdäpfel-Vogersalat

Iberico Backerl | Süßkartoffelpüree • Schmorgemüse

Saltimbocca vom Milchkalbsrücken | Ratatouille • Gnocchi

Kalbsleber | Erdäpfelmousseline • Apfel • Calvados

Wiener Schnitzel vom Milchkalb | Petersilienerdäpfel • Preiselbeeren

Rindsgulasch & Wachtelei | Butterspätzle

Gustostückerl vom Weiderind |

Erdäpfelschmarren • Cremespinat • Wurzelgemüse • Schnittlauchsauce • Apfelkren

Rosa Lammrücken | Polenta • Paprikagemüse • Romanesco • Sauce Bordelaise

Rehrücken | Haselnuss-Spätzle • Romanesco • Wacholder





SORBETS

Zur Wahl | Holunderblüte / Marille / Zitrone / Kirsche

DESSERTS & KÄSE

Zweierlei Schokoladenmousse | Kirsche • Krokant • Walnuss

Grießflammerie | Feige • Walnuss

Waldviertler Mohn-Topfenknödel | Butterbrösel • Beerenröster

Sabayon von Wachauer Süßwein | Erdbeere • Sorbet

Buchteln | Kirsche • Vanillesauce

Dessert von der Kaffeebohne | Tiramisu • Schokolade • Sorbet • Kirschkompott

Kaiserschmarren | Marillenröster • Vanilleeis

Wachauer Marillenknödel (Juli bis Mitte August) | Butterbrösel • Marillenröster

Brownie & Beeren | Haselnuss • Schokoladensauce

Wachauer Marillenpalatschinke | Hausgemachte Marillenmarmelade • Vanilleeis

Österreichische Käsevariation | Frucht • Nuss • Honig • Gebäckvariation

HAUSGEMACHTE KUCHEN & TORTEN

Auf Anfrage

Sollten Sie eine Torte anstelle des Desserts wählen, wird zusätzlich zum Tortenpreis ein Tellergerd in Höhe von € 3,50 pro Person verrechnet.



PETITS FOURS

Auf Anfrage

Auf Wunsch stellt Ihnen unser Küchenchef auch ein saisonales und speziell für Ihren Anlass passendes Menü zusammen.



ÜBERNACHTUNGSMÖGLICHKEIT

Untergebracht werden Sie in 39 traditionell eingerichteten Zimmern in verschiedenen Kategorien, die sich in Größe und Lage unterscheiden.

Alle unsere Zimmer sind mit Bad/Dusche und WC, Safe, TV, WLAN-Zugang und Föhn ausgestattet. Für den nicht beheizten Pool im Klostergarten liegen Bademäntel und Badetücher im Kleiderschrank für Sie bereit. Eine Flasche Mineralwasser steht zur Begrüßung auf Ihrem Zimmer.

ZIMMERKATEGORIEN	ZIMMERPREISE
Einzelzimmer Classic Doppelzimmer Classic zur Einzelnutzung Doppelzimmer Superior zur Einzelnutzung Doppelzimmer DeLuxe zur Einzelnutzung	€ 149,00 - € 179,00 € 174,00 - € 204,00 € 189,00 - € 219,00 € 204,00 - € 234,00
Doppelzimmer Classic Doppelzimmer Superior Doppelzimmer DeLuxe	€ 229,00 - € 259,00 € 244,00 - € 274,00 € 259,00 - € 289,00
Junior Suiten / Suiten	Preis auf Anfrage

Unsere Preise verstehen sich pro Zimmer und Übernachtung und inkludieren die Mehrwertsteuer sowie ein reichhaltiges Frühstücksbuffet. Die Nächtigungstaxe beträgt € 2,50 pro Übernachtung und Person (ab 15 Jahren) und ist nicht im Zimmerpreis inkludiert.

Die Zimmer stehen am Anreisetag ab 15.00 Uhr verbindlich zur Verfügung. Am Abreisetag bitten wir um Freigabe der Zimmer bis 11.00 Uhr.





HINWEISE

PARKEN

Aufgrund unserer traumhaften Lage verfügen wir leider nur über eine geringe Anzahl an Parkplätzen, die für unsere Hotelgäste reserviert sind. Wir bitten daher alle Restaurantgäste, die nicht im Haus wohnen, die Fahrzeuge auf den öffentlichen Parkplätzen vor der Stadt (ca. 5 Gehminuten zum Hotel) abzustellen. Die Parkplätze im Ortsgebiet sind ausschließlich für die Einwohner von Dürnstein reserviert.

UNVERTRÄGLICHKEITEN

Sollten unter Ihren Gästen Personen mit Unverträglichkeiten oder Allergien sein, nehmen wir gerne darauf Rücksicht und bitten um rechtzeitige Bekanntgabe.

ORGANISATORISCHES

Bitte teilen Sie uns die genaue Personenanzahl bis spätestens 3 Tage vor der Veranstaltung mit.

MUSIK & RAHMENPROGRAMM

Zur besseren Planung und unter Rücksicht auf all unsere Gäste ist der Einsatz von ruhiger Musik nur nach Absprache möglich.

Sollten Sie zur Abrundung Ihrer Veranstaltung noch Vorschläge für Aktivitäten in Dürnstein suchen, so übermitteln wir Ihnen gerne die entsprechenden Kontakte.

FESTAUSKLANG

Wir sind bis 22.00 Uhr im Restaurant für Sie da. Gerne können Sie danach Ihre Feier bei offenem Kamin in der Hotelhalle ausklingen lassen. Unser Team versorgt Sie vor Serviceschluss noch mit den gewünschten Getränken.





„MAN MUSS DIE FESTE FEIERN, WIE SIE FALLEN UND DAS WETTER NEHMEN, WIE ES IST.“

Volksmund

Ihre Feier ist so individuell wie Sie. Teilen Sie uns Ihre Wünsche und Vorstellungen mit – wir erstellen Ihnen sehr gerne ein persönliches Angebot.

Unsere Mitarbeiter stehen Ihnen von der Planung bis zum Ende der Veranstaltung beratend zur Seite und betreuen Sie mit höchster Aufmerksamkeit und Professionalität.

WIR FREUEN UNS AUF IHR KOMMEN!

Franziska Thiery & das Richard Löwenherz Team

UNSERE WEBSITE



Copyright Fotos:

Die Abbilderei, Chris Saupper, Gregor Schweinester,
Gregor Semrad, Rita Newman, Doris Knoll, Herwig Kreidl