



RICHARD LOWENHERZ
HOTEL RESTAURANT

GENUSS & KULINARIK

UNSER ANGEBOT FÜR SIE



VERANSTALTUNGEN IM WELTKULTURERBE WACHAU

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

Verbringen Sie wunderbare, unvergessliche Stunden mit Ihren Liebsten in einzigartiger Umgebung, mit höchstem Genuss und erstklassigem Service. Wir machen Ihre Veranstaltung zu einem besonderen Erlebnis.

Facts

- Inmitten des wunderschönen Weltkulturerbes Wachau
- Einzigartige Flusslandschaft mit ihren typischen Terrassenweingärten
- Im Zentrum des mittelalterlichen Städtchens Dürnstein gelegen
- Geöffnet von Mitte April bis Mitte Oktober
- Aperitif im idyllischen Klostergarten oder in gemütlicher Atmosphäre in der Hotelhalle
- 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
- Mitgliedsbetrieb der Schlosshotels & Herrenhäuser
- Möglichkeit zur Übernachtung in unserem Hotel





ALLGEMEINES

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

UNSERE RESTAURANTZEITEN

- **MONTAG, DONNERSTAG, FREITAG, SAMSTAG, SONNTAG**
12.00 Uhr bis 16.00 Uhr | Küche bis 14.30 Uhr
18.00 Uhr bis 22.00 Uhr | Küche bis 21.00 Uhr
- **DIENSTAG & MITTWOCH**
geschlossen

KÜCHENLINIE

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

Unser Küchenchef Mikulas Kana sammelte in der Vergangenheit sowie während mehrerer Wintersaisons wertvolle Erfahrungen in renommierten Häusern in Österreich.

Im Frühjahr 2018 kam er für die Sommersaison in unser Restaurant. Heute ist er ein langjähriger und geschätzter Mitarbeiter. Mikulas steht für eine Küche, die Bodenständigkeit mit Kreativität verbindet und traditionelle Gerichte mit feiner Raffinesse neu interpretiert.

Tauchen Sie ein in die genussvolle Welt von Mikulas Kana und seinem Team im Richard Löwenherz.

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





RÄUMLICHKEITEN

Bei Schönwetter bietet unsere Donauterrasse einen herrlichen Blick auf die gemächlich vorbeiziehenden Schiffe, den barocken Stiftsturm und die Burgruine Dürnstein. Alternativ erwarten Sie in unserem Haus historische und stilvolle Räumlichkeiten. Ob auf der Terrasse oder in unseren stilvollen Innenräumen – bei uns finden Sie den idealen Rahmen für Ihre Veranstaltung.

Facts

- Mehrere Räumlichkeiten für Ihre Veranstaltungen zur Auswahl
- Barrierefreier Zugang zum gesamten Restaurantbereich, Klostergarten über Stufen erreichbar
- Veranstaltungen für bis zu 25 Personen möglich
- Größere Gruppen auf Anfrage und nach Vereinbarung
- Wohlfühlambiente durch einzigartige Architektur und besondere Lage
- Schattenspendende Kastanienbäume auf der Terrasse
- Angenehmes Raumklima durch solides Mauerwerk und die frische, kühle Luft der Donau
- Möglichkeit zur individuellen Tischdekoration mit eigenem Blumenschmuck und selbst gestalteten Menükarten





APERITIF

Genießen Sie Ihren Aperitif in unserem idyllischen Kloostergarten oder in gemütlicher Atmosphäre in der Hotelhalle. Stimmen Sie sich dabei entspannt auf Ihre Veranstaltung ein, bevor Sie die kulinarischen Köstlichkeiten unseres Küchenteams entdecken.

GETRÄNKE

- **UNSERE EMPFEHLUNG**
„Richard Löwenherz Brut“

Unseren Haussekt sowie weitere Empfehlungen finden Sie in unseren aktuellen Karten.

HÄPPCHEN

- **CANAPÉS**
Rohschinken | Wachauer Schinken | Salami
Forellenfilet | Räucherlachs | Camembert | Mozzarella
€ 3,90 pro Stück
- **JOURGEBÄCK, GEFÜLLT**
Wachauer Schinken | Schweinsbraten | Salami
Räucherlachs | Emmentaler & Brie
€ 4,10 pro Stück
- **KNABBEREIEN**
Pikante Blätterteigstangerl | Grissini | Nüsse
€ 3,90 pro Person

Zum Aperitif empfehlen wir eine Auswahl von ca. 2-3 Häppchen pro Person. Die Mindestbestellmenge beträgt 10 Stück pro Sorte.





FEIN ESSEN & TRINKEN

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

SPEISENAUSWAHL

- **AUSWAHL AUS UNSEREN MENÜVORSCHLÄGEN**

- MENÜ CLASSIC - 3 GÄNGE**

- 1 Suppe oder 1 Vorspeise | 2 Hauptspeisen zur Wahl | 1 Dessert

- € 56,00 pro Person

- MENÜ SUPERIOR - 4 GÄNGE**

- 1 Vorspeise | 1 Suppe | 2 Hauptspeisen zur Wahl | 1 Dessert

- € 62,00 pro Person

- MENÜ DELUXE - 5 GÄNGE**

- 1 Vorspeise | 2 Suppen zur Wahl | 1 Sorbet | 2 Hauptspeisen zur Wahl | 1 Dessert

- € 72,00 pro Person

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

- **AUSWAHL À LA CARTE (bis zu 15 Personen möglich)**

Gerne senden wir Ihnen unsere aktuelle Speisekarte auf Wunsch zu. Bitte beachten Sie, dass diese aufgrund von Saisonalität und Einkaufsmöglichkeiten auch kurzfristig angepasst werden kann.

- **KINDERKARTE**

Für unsere kleinen Gäste halten wir eine eigene Kinderkarte bereit.

- **COUVERT ZU BEGINN AUF WUNSCH**

- € 5,50 pro Couvert | vegetarisch € 5,30 pro Couvert

GETRÄNKEAUSWAHL

Unser Sommelier berät Sie gerne bei der Auswahl einer passenden Weinbegleitung sowie weiterer Getränke zu Ihrem Menü. Weitere Informationen finden Sie in unseren aktuellen Getränkekarten.

FESTAUSKLANG

Runden Sie Ihre Veranstaltung bei einem guten Glas Wachauer Wein in gemütlicher Atmosphäre in unserer Hotelhalle ab.



MENÜVORSCHLÄGE

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

VORSPEISEN

Mariniertes Rindfleisch | Kürbis • Wurzelgemüse • Vogelsalat • Semmelkrencreme

Beef Tatar | Avocadocreme • Butter • Friséesalat • Toastbrot

Gereifter Ziegenkäse & Karamell | Salatherzen • Feige • Passionsfrucht

Caesar Salad & Parmesan | Italienische Aromen • Tomaten • Croûtons

Auf Wunsch: mit Hendlstreifen / mit Garnelen

Gebeizter Butterfisch | Rote Rübe • Grapefruit • Sprossen • Gurke • Creme Fraîché

Zweierlei Karfiol | Salbei • Ciabatta • Karfiolcreme • Eingelegter Karfiol

Melanzani | Hummus • Kichererbsen

SUPPEN

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

Klare Fischsuppe | Meeresfrüchte • Wurzelgemüse

Wachauer Rieslingsuppe | Zimtcroûtons

Französische Zwiebelsuppe | Parmesan

Waldviertler Kartoffelsuppe | Speck

Knoblauchcremesuppe | Croûtons

Consommé | Kaspressknödel





HAUPTSPEISEN

FISCH

Gegrilltes Zanderfilet | Limettenrisotto • Lauchgemüse • Kerbelsauce

Waldviertler Karpfen in Mohnpanier | Kartoffel-Vogerlsalat

Atlantik Lachs | Tagliatelle • Sauce d'Amore • Zucchini • Geschmorte Tomaten

Steingarnele | Mediterranes Gemüse • Focaccia

VEGETARISCH

Waldpilzstrudel gebacken | Schnittlauchsauce • Blattsalat

Risotto Bianco | Mozzarella Espuma • Tomate • Schwarze Oliven

Zucchini-laibchen | Chioggia Rübe • Nuss • Veganer Knoblauchdip • Blattsalat

Gnocchi | Ricotta-Sauce • Spinat • Pinienkerne • Parmesan



FLEISCH

Zarte Perlhuhnbrust | Junglauch • Orange • Gemüse-Couscous

Backhendl vom Freilandhuhn | Erdäpfel-Vogerlsalat

Schweinemedallions | Sommergemüse • Rosmarinkartoffeln • Pfeffersauce

Saltimbocca vom Milchkalbsrücken | Ratatouille • Gnocchi

Wiener Schnitzel vom Milchkalb | Petersilienkartoffeln • Preiselbeeren

Rindsgulasch & Wachtelei | Butterspätzle

Gustostückerl vom Weiderind |

Kartoffelschmarren • Cremespinat • Wurzelgemüse • Schnittlauchsauce • Apfelkren

Rosa Lammrücken | Polenta • Paprikagemüse • Romanesco • Sauce Bordelaise

Rehrücken | Haselnuss-Spätzle • Romanesco • Wacholder





SORBETS

Zur Wahl | Johannisbeere / Marille / Zitrone / Kirsche

DESSERTS & KÄSE

Zweierlei Schokoladenmousse | Kirsche • Krokant • Walnuss

Karottenkuchen | Hausgemachtes Zitroneneis • Buttermilch-Espuma • Kresse

Waldviertler Mohn-Topfenknödel | Butterbrösel • Beerenröster

Vanille Panna Cotta | Salzkaramell • Schwarzer Tee • Pistazie

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

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 anstelle eines Desserts eine Torte wählen, wird zusätzlich zum Tortenpreis ein Tellergerd in Höhe von € 3,90 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/WC, Safe, TV, WLAN, Föhn und Klimaanlage ausgestattet. Für den nicht beheizten Pool im Klostergarten finden Sie Bademäntel und Badetücher in Ihrem Kleiderschrank. Zur Begrüßung steht eine Flasche Mineralwasser für Sie bereit.

ZIMMERKATEGORIEN	ZIMMERPREISE
Einzelzimmer Classic Doppelzimmer Classic zur Einzelnutzung Doppelzimmer Superior zur Einzelnutzung Doppelzimmer DeLuxe zur Einzelnutzung	€ 154,00 - € 184,00 € 179,00 - € 209,00 € 194,00 - € 224,00 € 209,00 - € 239,00
Doppelzimmer Classic Doppelzimmer Superior Doppelzimmer DeLuxe	€ 236,00 - € 266,00 € 251,00 - € 281,00 € 266,00 - € 296,00
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 € 2,60 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 begrenzte 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 außerhalb des Ortszentrums (ca. 5 Gehminuten zum Hotel) abzustellen. Die Parkplätze im Ortsgebiet sind ausschließlich für die Einwohner von Dürnstein reserviert.

UNVERTRÄGLICHKEITEN

Bitte informieren Sie uns rechtzeitig, falls unter Ihren Gästen Personen mit Unverträglichkeiten oder Allergien sind, damit wir diese entsprechend berücksichtigen können.

ORGANISATORISCHES

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

MUSIK & RAHMENPROGRAMM

Zur besseren Planung und aus 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 Veranstaltung in gemütlicher Atmosphäre 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 Veranstaltung 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

