



RICHARD LÖWENHERZ

HOTEL RESTAURANT

Vorspeisen & Suppen

GEDECK MITTAGS	PRO PERSON 3,80
Nussbutter • Wachauer Laberl	
COUVERT ABENDS	PRO PERSON 4,90
Nussbutter • Kresse • Marillenkernöl • Gebäckvariation	
GEBÄCKVARIATION	4,00
CAESAR SALAT & PARMESAN	13,00
Italienische Aromen • Croûtons • Tomaten	
mit Waldpilzen	16,00
mit Hendlstreifen	19,00
mit Black Tiger Garnelen	21,00
HERBSTLICHES CEVICHE AUS DER DONAU	21,00
Mais • Sellerie • Schalotten	
MARINIRTER TAFELSPITZ & KREN	15,00
Wurzelgemüse • Kürbis • Kernöl	
OFENZUCCHINI & BASILIKUM	18,00
Senfkaviar • Schwarzer Knoblauch • Olive	
MILCHKALBSBRIES & PULPO	KLEIN 12,00 / GROSS 18,00
Kaiserschoten • Minze • Radieschen	
KLARE TAFELSPITZSUPPE	7,00
Frittaten / Grießnockerl / Leberknödel	
CREMESUPPE VON KÜRBIS & INGWER	7,50
Rote-Rüben-Ravioli	

Hauptspeisen

WELS IM RIESLING BACKTEIG	28,00
Wurzelgemüse • Kren • Bouillonerdäpfel	
ZANDER & MUSCHELN	32,00
Petersilienwurzel • Senfkohl • Beurre Blanc	
TRAISENTALER BACHSAIBLING IM GANZEN GEBRATEN	28,00
Salzerdäpfel • Mandelbutter • Babyspinat	



RICHARD LÖWENHERZ

HOTEL RESTAURANT

SPANFERKEL & GREMOLATA Spitzkraut • Grammelknödel	26,00
WIENER SCHNITZEL VOM KALBSRÜCKEN Petersilienerdäpfel • Preiselbeeren	26,00
GUSTOSTÜCKERL VOM HEIMISCHEN RIND Cremespinat • Erdäpfelschmarren • Schnittlauchsaucе • Apfelkren	29,00
KALBSRAHMGULASCH & PAPRIKA Wachtelei • Butterspätzle	29,00
HIRSCH & WALDAROMEN Röschengemüse • Kräuterseitling • Maroni	31,00
GRÜNER SALAT	4,00
GEMISCHTER SALAT	5,00

Desserts & Käse

WACHAUER MARILLENPALATSCHINKE Hausgemachte Marillenmarmelade	6,00
WACHAUER MARILLENPALATSCHINKE Hausgemachte Marillenmarmelade • Vanilleeis	8,00
BAKLAVA & MARILLE Pistazie • Mandel • Sorbet	11,00
DESSERT VON DER KAFFEEBOHNE Tiramisu • Eis • Praline	12,00
ÖSTERREICHISCHE KÄSEVARIATION Frucht • Nuss • Gebäckvariation	17,00

Zum Dessert empfehlen wir unsere Prädikatsweine glasweise (1/16 l)

2012 AUSLESE CHARDONNAY Karl Stierschneider, Weißenkirchen/Wachau	7,40
2018 EISWEIN VOM GRÜNEN VELTLINER Franz Türk, Stratzing/Kremstal	8,50



RICHARD LÖWENHERZ
HOTEL RESTAURANT

Mehlspeisen von unserer Elena

WACHAUER TORTE	6,50
SACHER TORTE	6,50
WIENER APFELSTRUDEL	6,50
ZWETSCHKENKUCHEN	6,00
SCHLAGOBERS	1,50
VANILLEEIS	2,00

Sorbet & Eisspezialitäten

SORBET	PRO KUGEL 3,00
Marille / Holunderblüte / Himbeere / Zitrone	
WIENER EISKAFFEE	8,00
Vanilleeis • Kaffee • Schlagobers	
EISCOUP WACHAU	8,50
Marillensorbet • Röster • Likör • Schlagobers	
EISCOUP LÖWENHERZ	8,50
Schokoladeneis • Amarena • Feigen • Mandel • Schlagobers	
FRAPPÉ	8,00
Erdbeere / Vanille / Schokolade	

Aus eigener Produktion – Für zu Hause

WACHAUER MARILLENMARMELADE	7,50
FEIGEN-WILDBEERMARMELADE mit Feigen aus unserem Klostergarten	5,00

Lust auf etwas Besonderes?

Unser Küchenchef Martin Schnitzer stellt Ihnen gerne abends auf Wunsch (und nur nach vorheriger Reservierung) ein Degustationsmenü mit bis zu 7 Gängen zusammen.

7-GÄNGE-DEGUSTATIONSMENÜ INKL. COUVERT	89,00
---	-------

Sie sind Besitzer einer Goldclub Card?

Bei einer Mindestkonsumation von Euro 20,00 pro Person erhalten Sie als Goldclub Bonus einen hausgemachten Nuss-Schnaps als Digestif.

Preise in Euro inkl. aller Abgaben und Steuern
Unser Serviceteam informiert Sie gerne über allergene Zutaten!

Kartenzahlung erst ab Euro 25,00 möglich.

Wir bitten um Verständnis, dass wir keine Diners Kreditkarten annehmen, ebenso keine 500 Euro Scheine.