



RICHARD LÖWENHERZ

Verkleinerte Auswahl

Empfehlungen & Klassiker

GEDECK MITTAGS	PRO PERSON 3,80
Nussbutter • Wachauer Laberl	
COUVERT ABENDS	PRO PERSON 4,90
Nussbutter • Kresse • Marillenkernöl • Gebäckvariation	
CAESAR SALAT & PARMESAN	13,00
Italienische Aromen • Croûtons • Tomaten	
mit Waldpilzen	16,00
mit knusprigem Speck	17,00
mit Hendlstreifen	19,00
MARINIRTER TAFELSPITZ & KREN	15,00
Wurzelgemüse • Buttermilch • Kernöl	
KLARE TAFELSPITZSUPPE	7,00
Frittaten / Grießnockerl / Leberknödel	
GEEISTE GURKEN-DILLRAHMSUPPE	7,50
Räuchersaibling • Kaviar	
OFENAUBERGINE & BASILIKUM	18,00
Senfkaviar • Schwarzer Knoblauch	
WELS IM RIESLINGBACKTEIG	28,00
Wurzelgemüse • Kren • Bouillonerdäpfel	
EISMEERSAIBLING & KAVIAR	32,00
Geschmorte Salatherzen • Safranrisotto	



SPANFERKEL & GREMOLATA Spitzkraut • Grammelknödel	26,00
WIENER SCHNITZEL VOM MILCHKALB Petersilienerdäpfel • Preiselbeeren	26,00
GUSTOSTÜCKERL VOM WEIDERIND Cremespinat • Erdäpfelschmarren • Schnittlauchsaucе • Apfelkren	29,00
EDELRINDSGULASCH & ZWEIFELT Wachtelei • Petersilienknödel	29,00
GRÜNER SALAT	4,00
GEMISCHTER SALAT	5,00
GEBÄCKVARIATION	4,00
WACHAUER MARILLENPALATSCHINKE Hausgemachte Marillenmarmelade	6,00
WACHAUER MARILLENPALATSCHINKE Hausgemachte Marillenmarmelade • Vanilleeis	8,00
DESSERT VON DER KAFFEEBOHNE Tiramisu • Eis • Praline	12,00
ÖSTERREICHISCHE KÄSEVARIATION Frucht • Nuss • Honig • 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



Mehlspeisen von unserer Elena

WACHAUER TORTE	6,50
SACHER TORTE	6,50
WIENER APFELSTRUDEL	6,50
WALDBEER-EIERLIKÖRKUCHEN	6,00
SCHLAGOBERS	1,50
VANILLEIS	2,00

Sorbet & Eisspezialitäten

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

Aus eigener Produktion – Für Zuhause

FEIGEN-WILDBEERMARMELADE mit Feigen aus unserem Klostergarten	5,00
FEIGEN-CHUTNEY mit Feigen aus unserem Klostergarten	4,00

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 € 20,00 pro Person erhalten Sie als Goldclub Bonus einen hausgemachten Nuss-Schnaps als Digestif.

Preise in Euro inkl. aller Abgaben und Steuern

Unsere Serviceteam informiert Sie gerne über allergene Zutaten!