

RICHARD



LÖWENHERZ

HOTEL – RESTAURANT

SPEISEN UND GENIEßEN...

Lassen Sie sich mit Köstlichkeiten aus Küche und Keller in unseren stilvollen Räumen oder auf unserer Terrasse mit Donaublick verwöhnen.

Nachstehende Informationen geben Ihnen einen Überblick über Aperitif- und Menüvorschläge, Möglichkeiten eines Rahmenprogramms sowie hilfreiche Ratschläge, die Ihnen die Organisation erleichtern.

Gerne erstellen wir Ihnen ein individuelles Angebot für Ihre Veranstaltung bis 50 Personen. Ebenso laden wir Sie herzlich zu einem persönlichen Gespräch ein, wobei Sie Gelegenheit haben, unser Haus kennen zu lernen. Wir bitten Sie diesbezüglich um Terminvereinbarung.

Weiters steht Ihnen unser Oberkellner für eine korrespondierende Weinbegleitung gerne zur Seite.

Verbringen Sie einige gemütliche Stunden in stimmungsvoller Atmosphäre!

FRANZISKA THIERY & TEAM

Hotel Richard Löwenherz – Thiery GmbH

A-3601 Dürnstein 8

Tel: +43-2711-222

Fax: +43-2711-222 18

Mail: hotel@richardloewenherz.at

www.richardloewenherz.at

APERITIF

Vor dem Essen können Sie sich bei einem Aperitif im Klostergarten oder beim offenen Kamin in der Hotelhalle einstimmen.

GETRÄNKE

UNSERE EMPFEHLUNG

Wir schlagen Ihnen Richard Löwenherz Brut mit Marillennektar, Holunderblütensirup oder Orangenjuice vor.

1 Flasche Richard Löwenherz Brut 0,75 l	Euro 36,00
1 Flasche Wachauer Marillennektar 1 l	Euro 16,00
1 Krug Orangenjuice 1 l	Euro 25,00
1 Flasche Römerquelle 0,75 l	Euro 6,20
1 Glas Sekt 0,1 l	Euro 5,90
1 Glas Sekt Wachau (mit Marillennektar) 0,1 l	Euro 6,20
1 Glas Sekt Orange 0,1 l	Euro 6,20

KLEINE HÄPPCHEN

CANAPÉS

erlesene Auswahl von Rohschinken, Forellenfilet, Käse, Tomaten und Mozzarella, Räucherlachs, Roastbeef und Wachauer Schinken
pro Stück

Euro 3,10

JOURGEBÄCK

gefüllt mit Käse, Wachauer Schinken, Räucherfischauflauf, Schweinsbraten oder Salami
pro Stück

Euro 3,10

KNABBEREIEN

Grissini, verschiedene Nüsse, pikante Blätterteigstangerl
pro Person

Euro 3,90

MENÜVORSCHLÄGE

VORSPEISEN

Tatar vom Kamptaler Jungstier
marinierter roter Zwiebel, Pfeffercreme, getoastetes Baguette

Roastbeef & Spargel à la Vinaigrette, Sauce Remoulade

Hühnerleberparfait, Portweingelee, Brioche

Lachscarpaccio, Kapern, Gartenkresse, Honigdijonsauce

Ziegenkäsecrostini & marinierte Rübchen, Akazienhonig, Sommertrüffel

Tafelspitzsulz, Wurzelgemüse, Kürbiskernöl, Liebstöckelcreme

Saiblingstatare & Kaviar, Gurke, Limettendressing, Joghurtsorbet

Rote Rüben-Frischkäseterrine, frischer Kren, Kürbiskerne, Wildkerbel

Kalbstatatare & Kaviar, Sauerrahm, Rote-Rüben-Gelee, Salzzitrone

Gabelbissen vom Ramsauer Wildsaibling
Radieschen, Grapefruit, Chardonnayessig-Traubenkern-Vinaigrette

SUPPEN

Ochsenschwanzconsommé, Grießroulade, Leberknödel, Frittaten

Velouté von Sellerie, Kalbskopfpraline

Rieslingschaumsuppe, gebackene Nussbrotblätter

Karotten-Ingwer-Suppe, Topfenockerl

Erdäpfelvelouté, Eierschwammerl, Croûtons

Süßwasserfisch-Bouillabaise, Wachauer Safran, Fenchel

Sauerrahmvelouté, Waldviertler Kümmel, ausgelöste Flusskrebse

Wildkräutervelouté, Erdäpfel-Sardinenchip

Spargelvelouté, Ochsenschwanzravioli, wilder Kerbel

Kartoffel-Lauchvelouté, Croûtons, Trüffel

HAUPTSPEISEN

Geschmorte Rindsbackerl

Wurzelgemüse, Erdäpfelmousseline, Zweigeltsauce

Filet vom Neusiedlerseezander

Artischocken, Oliven, Erdäpfelgnocchi, Paradeiser Beurre blanc

Gustostück vom Kamptaler Jungstier

klassische Beilagen

Maishendlbrust

konfierte Waldpilze, wilder Brokkoli, Madeirajus

Gegrillte Schweinskrone

Eierschwammerlrisotto, junger Blattspinat, Rauchjus

Filet & Schulter vom Kalb

grüner Spargel, Erdäpfelgratin, Sauce Bordelaise

Rindsfilet & Shortribs

Sommergemüse, junge Erdäpfel, Schmorjus

Ramsauer Wildsaibling

Gemüserisoni, Erbsencreme, Verjus

Frischkäseravioli

Paradeiser, Basilikum, braune Butter

Glasierter Kalbsbackerl

Bohnen, Roscoff-Zwiebel, Fioretto, Stampferdäpfel

Wiener Schnitzel

Petersilerdäpfel, Preiselbeeren

Ausgelöstes Backhendl

Erdäpfelsalat

DESSERTS

Wachauer Marillenpalatschinke, Vanille-Rum-Eis

Topfen-Nougatknödel, Weichselragout, Kaffee-Eis

Grießflammerie, Himbeeren, Tahiti-Vanille-Eis

Wiener Apfelstrudel, Vanillesauce, Rum-Rosinen-Eis

Waldbeertarte, Topfen-Limettenmousse, Sauerklee-Eis

Topfenstrudel, Isabellatraubensorbet

Topfen-Mohnknödel, marinierte Erdbeeren, weißes Schokoladen-Eis

Schokoladenganache, Passionsfrucht, Mango, Kokos-Eis

Zitronentarte & Baiser, Sauerrahmeis

Käsevariation, Chutneys

HINWEISE

Wir ersuchen Sie, aus unseren Vorschlägen Ihre persönliche Speisenfolge zusammenzustellen. Um eine rasche Speisenfolge zu garantieren, bitten wir Sie, eine Vorspeise und eine Suppe zu wählen. Als Hauptspeise können gerne 2 Gerichte gewählt werden.

Ein gemischter Vorspeisenteller oder eine Dessertvariation ist jederzeit möglich. Zusätzlich senden wir Ihnen unsere Speisekarte, aus der Sie gerne saisonale Gerichte wählen können.

Der Menüpreis beträgt für ein **3-Gänge Menü Euro 39,00** pro Person und für ein **4-Gänge Menü Euro 48,00** pro Person.

Für das Couvert mit Jourgebäck berechnen wir Euro 3,90 pro Person.

Es ergibt sich ein Aufpreis für ein zusätzliches Sorbet oder Petit Fours.

Eine zusätzliche warme Vorspeise wird mit 9 Euro verrechnet.

Die Räumlichkeiten, die Donauterrasse sowie der Klostergarten für den Aperitif dürfen von Ihnen kostenlos genutzt werden.

ÖFFNUNGSZEITEN

Montag, Dienstag, Donnerstag, Freitag, Samstag und Sonntag

11.30-14 Uhr und 18 – 21 Uhr

Unser Restaurant ist am Mittwoch geschlossen.

Geänderte Öffnungszeiten für Gruppen auf Anfrage.

MENÜAUSWAHL & PERSONENANZAHL

Wir bitten Sie, uns Ihre Menüauswahl bis spätestens 10 Tage vor der Veranstaltung bekannt zu geben. Gerne können Sie für Ihre Vegetarier eine zusätzliche Hauptspeise auswählen. Weiters ersuchen wir Sie um eine genaue Personenanzahl bis spätestens 3 Tage vor Ihrer Veranstaltung. Diese Personenanzahl gilt als Garantiezahl und wird in Rechnung gestellt. Jedes weitere Gedeck wird zusätzlich verrechnet.

BEZAHLUNG

Wir senden Ihnen nach Ihrer Veranstaltung die Gesamtrechnung mit Erlagschein zu. Wir bitten um Verständnis, dass wir bei Gruppen keine Kreditkarten akzeptieren.

PARKEN

Leider müssen wir darauf hinweisen, dass wir nur über Parkplätze für unsere Hotelgäste verfügen. Innerhalb des Ortes Dürnstein sind die wenigen Parkplätze für die Einwohner bestimmt. Es befinden sich genügend Parkplätze auf den öffentlichen Parkplätzen vor der Stadt (ca. 5 Gehminuten bis zum Hotel).

STORNIERUNG

Bei Stornierung Ihrer Veranstaltung gelten die Österreichischen Hotelvertragsbedingungen, veröffentlicht unter www.hotelverband.at. Stornierungen können nur schriftlich akzeptiert werden. Wir empfehlen eine Stornoversicherung bei der Europäischen Reiseversicherung.

RAHMENPROGRAMM

Stadt- und Stiftsführung

Erika Jatschka-Knoll 0664-413 34 84 erika@knoll.at

Weinverkostung mit Kellerführung

Domäne Wachau 02711-371 www.domaene-wachau.at

Bummelzugfahrt durch die Weinberge, Herr Ettenauer 0676-512 48 25

Weinriedenwanderung, Weinverkostungen, Weingutbesichtigung
oder Ausflug mit dem Boot auf der Donau mit Führung

Martin Wicke 0676-722 00 35 www.wachau.pur.at

Schiffahrt mit Nostalgie Tours 02732-755 88