

Z E R T I F I K A T

Nummer: 11937/2016

Gartenhotel Pfefferl

3601 Dürnstein, Zur Himmelsstiege 122

Lizenznummer: 100119



wurde von der AMA-Marketing GesmbH
für das Angebot traditioneller Gerichte und
die Verwendung regionaler Produkte
mit dem

AMA-Gastrosiegel

ausgezeichnet.

Dieses Zertifikat ist nur in Verbindung mit einem aufrechten Lizenzvertrag mit der Agrarmarkt Austria Marketing GesmbH sowie einem Kontrollvertrag mit einer zugelassenen Kontrollstelle gültig, sofern die Bestimmungen der AMA-Gastrosiegel-Richtlinie/Version November 2010 eingehalten werden.

Michael Blass,
Geschäftsführer

Martin Gressl,
Leiter Qualitätsmanagement

Agrarmarkt Austria Marketing GesmbH. | Dresdner Straße 68a | A-1200 Wien | Postfach 214 | Tel. +43/1/33151 | Fax +43/1/33151-498

Gültig von: 19.12.2016

Gültig bis: 31.12.2017

*Couvert € 1,50 – 3,90 , Gebäckkorb € 3,60
(bitte abbestellen wenn nicht erwünscht)
(Satz- und Druckfehler vorbehalten)
Speisen aufgeteilt auf (mehrere) Teller wird ein Aufschlag verrechnet
Wird ein Menü geteilt wird pro Gang € 1,5 addiert*

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung	
Kurzbezeichnung	Buchstabencode
glutenhaltiges Getreide	A
Krebstiere	B
Ei	C
Fisch	D
Erdnuss	E
Soja	F
Milch oder Laktose	G
Schalenfrüchte	H
Sellerie	L
Senf	M
Sesam	N
Sulfite	O
Lupinen	P
Weichtiere	R

Information über Süßungsmittel

(gemäß VO des BMG vom 10.07.2014, BGBl. Nr. II/175/2014)

***) Enthält eine Phenylalaninquelle**

****) Kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken**

Sehr geehrte Damen und Herren! Liebe Gäste unseres Restaurants!



Lassen Sie sich von uns verwöhnen und genießen Sie Ihren Aufenthalt in unserem Hause mit köstlichen, traditionell zubereiteten Speisen von unserem ambitionierten Küchenteam und einem Gläschen Wein aus dem hauseigenen Weingut.

Da unsere Gerichte ausschließlich frisch zubereitet werden bitten wir Sie, sich etwas Zeit für unsere Kreationen zu nehmen. Dafür erwartet Sie auch ein herrliches Mahl, bereitet aus besten Zutaten der Region.

Unsere Produkte beziehen wir neben den eigenen Anbauflächen von **Bauern der Region** bzw. nachfolgenden Produzenten:

- Frische Fische der **Fischerei Haimel (Forelle, Saibling, Karpfen und Huchen)** aus Traismauer,
- Heimische Produkte von Schwein und Rind von der **Metzgerei Höllerschmid** in Etdorf bei Krems bzw. Kastner, Krems sowie Wildbrett von der Jagd Dürnstein
- Erdäpfel aus Österreich
- Milch- und Joghurtprodukte der **Waldviertler Bauernmilch** bzw. Österreichischen Bauern,
- **Marillennektar** vom Marillenbauern Aufreiter, **Mohn-Spezialitäten** mit Waldviertler Mohn von Fam. Gressl



sowie Produkte aus unserer **eigenen kleinen Landwirtschaft**, wie frisches Gemüse, Obst, Ziegenmilch, Eier von Hühnern aus Freilandhaltung sowie Honig und Marmeladen. Diese natürlichen Produkte bescheren uns die Zugehörigkeit zum AMA-Gastrosiegel.

Neben unserem reichhaltigen Speisenangebot finden Sie in unserer Weinkarte ausgesuchte Tröpfchen unseres eigenen Weinguts sowie eine reiche Auswahl spezieller Weine aus der Wachau und den umliegenden Regionen.



Lassen Sie es sich bei uns gut gehen und genießen Sie einige schöne Stunden in unserem Restaurant.

Mit dem Gruß der Wachau „Steinfeder“,
Ihre Familie Pfeffer und das Team des
Gartenhotels

Vorspeisen & aus dem Suppentopf

Rinder-Carpaccio vom
Waldviertler Hochlandrind mit Rucola und Parmesan
*Beef-Carpaccio from
Waldviertler highland beef with rocket salad and Parmesan*
€ 12,50 Allergene: G, M, O

Scampi-Spießchen auf Limettenrisotto
Scampi-Sticks with lemonrisotto
€ 12,60 (als Hauptspeise € 22,60)

„Foie Gras“ – gebratene Entenleber auf Marillenchutney
mit gegrilltem Weißbrot
Roasted canard liver with apricot chutney and toasted white bread
€ 14,60 (als Hauptspeise € 23,60) Allergene: A, C, D

Geräucherter Saibling mit Kräuterkruste und Blattsalat
Smoked char with herbs and green salad
€ 12,50

Klare Rindersuppe mit Milzschnitten
Clear beef bouillon with spleen
€ 4,60 Allergene: A, C, G, L, O

Klare Rindersuppe mit Grießknödel
Clear beef bouillon with a semolina dumplings
€ 4,60 Allergene: A, C, G, L, O

Tomatencremesuppe aus dem hauseigenen
Tomatengarten und Basilikumpesto
*Tomato cream soup from the house own
Tomato garden and basil pesto*
€ 4,90 Allergene: A, C, G, O

Bärlauchcremesuppe
wild garlic creme soupe
€ 4,90 Allergene: A, O, G



als Hauptgericht



Traditionelles Backhuhn (teilausgelöst und ohne Haut)
mit Petersilienkartoffeln & gemischtem Salat
*Traditional chicken (partly raised and without skin)
with parsley potatoes and mixed salad*
€ 18,- Allergene: A, C, G, O

Schweinemedallions vom Donauland Schwein
auf Ratatouille aus dem eigenen Garten mit Rösti
Pork filet on ratatouille with roasted potatoes
€ 19,- Allergene: A, C, G, O

Das Beste vom heimischen Rind in der Bouillon gegart
mit Röstkartoffeln, Schnittlauchsauce und Apfelkren
*Silverside of beef served with roasted potatoes, chive sauce
and apple horseradish cream*
€ 20,- Allergene: A, C, G, L, O

Filetstück vom heimischen Rind auf gerösteten Eierschwammerl
mit Kroketten
Fillet of local beef on pepper sauce with roasted chanterelle an fried potatoes
€ 29,80 Allergene: A, L, O, G

Zanderfilet vom Grill auf Karotten-Risotto und Ruccola
Grilled fillet of pikeperch served with carotte-risotto and rucola
€ 20,50 Allergene: A, D, L, G

Karpfenfilet gebacken von der Fischerei Haimel – Traismauer an der
Donau - mit Kräuter-Dip, Petersilienkartoffeln und gemischtem Salat
*Fried carp by the fishing Haimel - Traismauer on the Danube - with parsley
potatoes, Sauce-Tartar and salad*
€ 18,- Allergene: D, G, A, O

Gnocchi in Tomatensauce mit Ziegenkäse gratiniert und Salat
Gnocchi with tomato-sauce gratinated with goat-cheese and salad
€ 13,- Allergene: A, C, G, L, O



das Süße zum Schluss oder Käse



Fruchtsorbet mit Tonic

Refreshing fruit sorbet with tonic water

€ 6,50 Allergene: C, G

Eisgekühltes Sorbet auf Marillenmark mit

Winzersekt des hauseigenen Weinguts aufgegossen

Apricot sorbet with sparkling wine

€ 6,50 Allergene: C, G

Wachauer Marillen flambiert - mit den eingelegten Marillen aus dem eigenen Garten - mit Eis und Schlagobers

Wachauer apricot-flambé - apricots from their own garden - with ice-cream and whipped cream

€ 10.- Allergene: C, G

Nougatknöderl auf hausgemachtem Erdbeermark (2 Stück)

Nougat-dumplings with home-made strawberry-sauced (2 pieces)

€ 7.- Allergene: A, C, G

Crème brûlée mit Marillenröster

Crème brûlée with apricots

€ 7.- Allergene: C, G

Österreichische Affineur Käseauswahl

Small variation of austrian cheese

6 Stück € 12,80 / 3 Stück € 8.- Allergene: G

Käsevariation gewürfelt mit

hausgemachtem Honigtrüffel (Honig aus eigener Imkerei) und Früchten

Variation of cheese with homemade "honey-truffle" and fruits

€ 14.- (klein € 8.-) Allergene: G



Sehr geehrte Damen und Herren!
Liebe Gäste unseres Hauses!

Mein Name ist Leopold Pfeffer! Ich bin seit mehr als 40 Jahren Inhaber, Rezeptionist, Gärtner, Gastgeber und Weinbauer in unserem Betrieb, dem Gartenhotel & Weingut Pfeffer in Dürnstein. Gerne möchte ich Ihnen ein wenig aus dieser Zeit berichten und Ihnen einen kleinen Einblick in unser Familienunternehmen geben!



Begonnen haben meine Frau Stefanie, Tochter einer Bauernfamilie aus dem Kärntner Oberland und ich, vor 40 Jahren mit einer kleinen Pension hier in Dürnstein in der Wachau. Hatten wir am Anfang nur 4 Gästezimmer ohne Frühstücksraum, so ist der Betrieb im Laufe der Zeit stetig gewachsen bis zu seiner heutigen, stattlichen Größe von 120 Betten.



Neben meinem liebsten Hobby, dem Bewirten und Verwöhnen unserer Gäste, habe ich in den Jahren auch eine immer größere Liebe zum Wein entdeckt. Vor 30 Jahren haben wir mit dem Kauf des westlich vom Hotel liegenden Weingartens, der Ried „Flohaxn“ - der damals verwildert und brach gelegen war - den Grundstein für unser heutiges Weingut gelegt. Nach anfänglichen Schwierigkeiten mit dem teils recht strengen Wachauer Klima, verstand ich doch recht bald die Natur für mich dienbar zu machen und damit die ersten größeren Erfolge bei diversen Weinbewertungen zu erzielen.



Nach nun 45 Jahren Arbeit kann ich neben meiner Familie, bestehend aus 3 Kindern und 7 Enkelkindern auch auf unser gerade erst neu erweitertes 4 Sterne Hotel und unsere kleine Weinwirtschaft verweisen und möchte Sie herzlich einladen einige unserer hauseigenen Produkte, den neuen Penthouse SPA oder auch unser Genuss.Restaurant auf Herz und Nieren zu versuchen ... !

Mit dem Wachauer Gruß
„Steinfeder“