

# ZERTIFIKAT

Nummer: 18673/2019

## 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 schriftlichen Lizenzvertrag mit der Agrarmarkt Austria Marketing  
GesmbH gültig, sofern die Bestimmungen der AMA-Gastrosiegel-Richtlinie idgF eingehalten werden.

Michael Blass,  
Geschäftsführer

Martin Gressl,  
Leiter Qualitätsmanagement

Agrarmarkt Austria Marketing GesmbH | Dresdner Straße 68a | A-1200 Wien | Postfach 214 | Tel. +43 50 3151

Gültig von: 31.07.2019

Gültig bis: 31.12.2021

*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*

<b>Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung</b>	
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 BfG 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 Etzdorf 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

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

**Rote Rüben-Risotto mit Parmesan**  
*Risotto of beets with parmesan*  
€ 8,80 (als Hauptspeise € 15,30)

**Klare Rindersuppe** mit Frittaten  
*Clear beef bouillon with stripes of pancakes*  
€ 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

**Kürbisc cremesuppe mit Kürbiskernöl**  
*Creme-soupe of pumpkin*  
€ 4,90 Allergene: O, G



## als Hauptgericht



**Traditionelles Backhuhn** (teilausgelöst und ohne Haut)  
mit Petersilienkartoffeln  
*Traditional chicken (partly raised and without skin)  
with parsley potatoes*  
€ 15,- Allergene: A, C, G, O  
**+ gemischtem Salat € 3,50**

**Schweinemedallions vom Donauland Schwein**  
mit Polenta Taler und Rotweinsauce  
*Pork filet with polenta and red wine sauce*  
€ 16,- Allergene: A, C, G, O  
**+ gemischtem Salat € 3,50**

**Filetstück vom heimischen Rind** auf  
Pfeffersauce mit Rösti  
*Filet of local beef with pepper sauce and fried potatoes*  
€ 29,80 Allergene: A, L, O, G

**Wolfsbarsch vom Grill** von der Fischerei Haimel – Traismauer  
an der Donau - mit Kürbis-Orangepüree und Salbeisauce  
*Grilled branzino by the fishing Haimel - Traismauer on the  
Danube - with Pumpkin-Orange puree*  
€ 16,- Allergene: D, G, A, O  
**+ gemischtem Salat € 3,50**

**Gnocchi mit Kürbis-Sauce und frischem Parmesan**  
Gnocchi with homemade pumpkin sauce and fresh Parmesan  
€ 11,- Allergene: G, O  
**+ gemischtem Salat € 3,50**

**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

**Crème brûlée mit Marillenröster**  
*Crème brûlée with apricots*  
€ 7.- Allergene: C, G

**Weißes Schoko-Mousse nach Art des Hauses**  
*Homemade chocolate-mouse*  
€ 5,80 Allergene: C, 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, Receptionist, 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 8 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“