

# ZERTIFIKAT

Nummer: 18673/2019

## Gartenhotel Pfefferl

3601 Dürnstein, Zur Himmelsstiege 122

Lizenznummer: 100119



wurde von der AMA-Marketing GmbH  
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 gültig, sofern die Bestimmungen der AMA-Gastrosiegel-Richtlinie idgF eingehalten werden.

Michael Blas,  
Geschäftsführer

Martin Gressl,  
Leiter Qualitätsmanagement

Agrarmarkt Austria Marketing GmbH | 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 +€ 1,50-3,50  
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 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 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



### **Unser Tip:** Variation vom **Ziegenkäse**

Kräuter – pikant – sauer

Variation from goat cheese with herbs, spicy and sour

€ 10,50 Allergene: G

### **Carpaccio vom Waldviertler Hochlandrinderfilet**

mit Olivenöl und Parmesan

*Carpaccio from the "Waldviertler highlands" beef*

*with olive oil and Parmesan*

€ 10,50 Allergene: G, M, O

### **Geräucherten Lachs** mit Dillrahmsauce auf Kartoffelsockel

Smoked salmon with dill-crème-sauce and potatoes

€ 10,50 Allergene: D, A

### **Klare Rindersuppe** mit Frittaten

*Clear beef bouillon with stripes of pancakes*

€ 4,80 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

### **Kürbiscremesuppe**

Crème-soup of pumpkin

€ 4,90 Allergene: O, G



## *als Hauptgericht*



**Cordon Bleu von der Hühnerbrust** mit Pommes Frites  
und Preiselbeeren

*Cordon Bleu of chicken breast with fries and cranberries*

€ 16,- Allergene: A, C, G, O

**Hühnerbrust vom Grill mit Petersilienkartoffel,**  
dazu Steinpilze á la creme

*Grilled chicken breast with parsley potatoes*

*and mushrooms á la creme*

€ 16,- Allergene: G, O

**Gekochtes Rindfleisch** mit Juliennegemüse und  
Röstkartoffeln, Schnittlauchsauce und Apfelkren

*Silverside of beef served with roasted potatoes, chive sauce  
and apple horseradish cream*

€ 19,- Allergene: A, C, G, L, O

**Wolfsbarsch vom Grill mit Kräuteröl und Kürbispüree**

*grilled bass with herb oil and pumpkin puree*

€ 22,- Allergene: A, D, G, O

**Gnocchi mit Tomatensauce und frischem Parmesan**

*Gnocchi with homemade tomato sauce and fresh Parmesan*

€ 12,- Allergene: A, C, G

**dazu ein gemischter Salatteller der Saison** € 3,50

*mixed salad of the season*

**Eisgekühltes Sorbet** auf Marillenmark mit  
Winzersekt des hauseigenen Weinguts aufgegossen  
*Apricot sorbet with sparkling wine*  
€ 7.- 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*  
€ 11,50 Allergene: C, G

**Crème brûlée mit Marillenröster**  
*Crème brûlée with apricots*  
€ 7,50 Allergene: C, G

**Schoko-Mousse nach Art des Hauses**  
*Homemade chocolate-mouse*  
€ 6,50 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 unsere hauseigenen Produkte, den Penthouse SPA mit Blick über das Donautal oder auch unser Genuss.Restaurant auf Herz und Nieren zu versuchen ... !



Mit dem Wachauer Gruß  
„Steinfeder“