

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 schriftlichen 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*

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 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

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

Rohschinken mit Melone

raw ham with melon

€ 8,50 Allergene: G, M, O

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

Steinpilzcremesuppe

Crème-soup of boletus

€ 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

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

**Grillkotelette vom Donauland Schwein mit
Petersilienkartoffel**, dazu geröstete Pilze á la creme
Pork cotelette with herb potatoes and mushrooms á la creme
€ 16,- Allergene: G, O

Gebratenes Rinderfilet auf
Pfeffersauce mit Rösti und Gemüse
Filet of local beef with pepper sauce and fried potatoes & vegetables
€ 29,- Allergene: A, L, O, G

Gekochtes Rindfleisch mit Julienne Gemüse 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

Gebratener Wolfsbarsch auf Zucchinirisotto
fried bass with zucchini-risotto
€ 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

Gebackene Steinpilze mit Petersilienkartoffel
und Sauce Tartar
Baked boletus with potatoes and sour-creme-sauce
€ 16.- 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-mousse
€ 6,50 Allergene: C, G

Zimtparfait mit Zwetschenkompott
Parfait of cinnamon with plums
€ 5,30 Allergene: C, G

Wachauer Zwetschkenknödel
in Butterbrösel und Marillenröster
Homemade apricot dumplings in butter-crumbs and fruit sauce
€ 7,20 Allergene: A, 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, 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 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“