

Z E R T I F I K A T

Nummer: 0082

Gartenhotel Pfeffer

3601 Dürnstein, Dürnstein 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

*Couvert € 1,50 – 3,90 / Gebäckkorb € 3,60
(bitte abbestellen wenn unerwünscht)
(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 Mal, 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, u.a. aus dem Waldviertel von **Bauer Strohmaier**
- 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

(alle Speisen auch als Einzelspeise)

Zur Erfrischung empfehlen wir **Veltlin Soda**
(aromatisierter Veltlinerbrand mit Soda)
€ 4,60

Ziegenkäsebällchen mit Feigen-Balsamico Chutney
Goat cheese dumplings with fig balsamic chutney
€ 9,80 Allergene: G, O

*Getränkeempfehlung: Hauseigener Winzersekt
mit Marillenmark, das Glas € 4,80*

Kalte Rote-Rüben Suppe

Cold soup of beets
€ 4,20 Allergene: G

In Butter geröstete Eierschwammerl auf Ruccola und Parmesan

Chanterelle on rocket and parmesan
€ 13,50 Allergene: G, O

Weinempfehlung: Riesling Steinfeder

Fruchtsorbet mit Tonic

Refreshing fruit sorbet with tonic water
€ 4,60 Allergene: C, G

Schweinemedallions vom Donauland Schwein

Kräuterkartoffel, dazu geröstete Eierschwammerl á la creme
Pork filets with herb potatoes and chanterelle on rocket

€ 16,90 Allergene: G, O

Weinempfehlung: Riesling Selektion

ODER

Scharfe Gnocchi mit Tomaten-Speck-Sauce und frischem Parmesan

Sharp gnocchi with homemade tomato-bacon sauce

€ 14,80 Allergene: G, O

Hausgemachte Obstknödel

in Butterbrösel und Fruchtspiegel

Homemade fruit dumplings in butter crumbs and fruit sauce

€ 7,20 Allergene: A, C, G

Menü 6-Gang mit „Donaulandschwein“ € 52,20

Menü 6-Gang mit Gnocchi € 50,10

Weinbegleitung mit 6 Weinen € 12,50

Weinbegleitung mit 5 Weinen (je 0,125l) exklusiv € 25,00

**Pfeffel's
Brände**

Lassen Sie das Menü mit einem unserer zahlreichen
Schnäpse und Brände vom **eigenen Weingut** ausklingen.
Fragen Sie nach unserem aktuellen Sortiment

(alle Speisen auch als Einzelspeise)

Aperitif - Empfehlung: Winzersekt Marille, das Glas € 4,80

Rinder-Carpaccio vom
Waldviertler Hochlandrind mit Rucola und Parmesan
Beef-Carpaccio with rocket salad and parmesan
€ 9,80 Allergene: G, M, O
Weinempfehlung: Grüner Veltliner Steinfeder

Tomatencremesuppe aus dem hauseigenen
Tomatengarten mit Grießknödl und Basilikumpesto
Cream of tomato soup served with basil dumplings
€ 4,20 Allergene: A, C, G, O

"Foie Gras" - gebratene Entenleber
auf Marillenchutney mit gegrilltem Weissbrot
Roasted canard liver with apricot chutney and toasted white bread
€ 14,60 (als Hauptspeise € 19,00) Allergene: A, C
Weinempfehlung: Trockenbeerenauslese

Eisgekühltes Sorbet auf Marillenmark mit
Winzersekt des hauseigenen Weinguts aufgegossen
Apricot sorbet with sparkling wine
€ 5,60 Allergene: C, G

Filetstück vom heimischen Rind auf Balsamico-Schalotten und Polenta
Beef fillet served with balsamic- shallots sauce and polenta
€ 28,60 Allergene: A, C, L, O
Weinempfehlung: Zweigelt

oder

Frisches Zanderfilet vom Grill
mit Gemüse-Tagliatelle und Weißweinsauce
*Grilled fillet of pikeperch served with tomato -
pine nut ragout, Riesling sauce and basmati rice*
€ 19,60 Allergene: D, G, L, O

Marillen - Crème brûlée
Crème brûlée with apricots
€ 6,60 Allergene: C, G
Weinempfehlung: Riesling Smaragd

Österreichische Affineur Käseauswahl
Small variation of Austrian cheese
6 Stück € 12,80 / 3 Stück € 6,80 Allergene: G
*Weinempfehlung: 1/8 großer Rotwein aus
der täglichen Auswahl € 7,90*

Menü 7 Gang mit Fleisch € 71,20

Menü 7 Gang mit Fisch € 62,20

Weinbegleitung mit 7 Weinen (je 0,125L) € 17,50

Weinbegleitung mit 5 Weinen (je 0,125L) exklusiv € 25,00



Wir bereiten Ihren Kaffee gerne nach Ihrem Wunsch zu. Wählen Sie zwischen den österreichischen Kaffee-Kreationen mit Kaffee der **Rösterei Dallmayr**.



Menü Federspiel



(alle Speisen auch als Einzelspeise)

Der Wachauer Aperitif Klassiker: **Marillenspritzer** (Weißwein, Mineralwasser und ein Schuss Wachauer Marillensaft) € 2,80

Gebratene **Pfeffer-Ananas** mit Tartarbällchen vom **Räucherlachs**
Roasted pepper-pineapple served with smoked salmon tatar
€ 8,30 Allergene : D, O
Weinempfehlung: *Grüner Veltliner Selektion*

Klare Rindersuppe mit Zweierlei-Knödel
Clear beef bouillon with a duo of dumplings
€ 3,80 Allergene: A, C, G, L, O

ZucchiniRisotto mit Ruccolabouquet und frischem Parmesan
mit Parmesan garniert
Risotto with herbs and small pieces of smoked char and parmesan
€ 7,60 (als Hauptspeise € 12,70) Allergene: G, O

Fruchtsorbet mit Tonic
Refreshing fruit sorbet with tonic water
€ 4,60 Allergene: C, G

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*
€ 18,20 Allergene: A, C, G, L, O
oder

Karpfenfilet gebacken von der Fischerei Haimel – Traismauer an der
Donau - mit Sauce Tartar, Petersilienkartoffeln und gemischtem Salat
Fried carp with parsley potatoes, Sauce-Tartar and salad
€ 15,30 Allergene: D, G
Weinempfehlung: *knackiger Riesling Federspiel oder Smaragd*

Schokoküchlein mit flüssigem Schokokern
und Marillenröster serviert (20 Min.)

Lukewarm chocolate cake served with apricots ragout
€ 6,60 Allergene: A, C, G

Dazu empfehlen wir: *österreichische Festtagsmischung – „Kaffee Melange“*

Käsevariation gewürfelt mit
hausgemachtem Honigtrüffel (Honig aus eigener Imkerei) und Früchten
Variation of cheese with homemade "honey-truffle" and fruits
€ 12,60 (klein € 5,60) Allergene: G

Menü 7 Gang mit Fleisch € 52,-
Menü 7 Gang mit Fisch € 49,10

Weinbegleitung mit 7 Weinen (je 0,125L) € 17,50
Weinbegleitung mit 5 Weinen (je 0,125L) exclusiv € 25,00



Grander naturel
Römerquelle still, mild, prickelnd
Vöslauer still, prickelnd

Pfeffels Klassiker

Wachauer Rohschinken auf Honigmelone

Gemüsevinaigrette und Parmesan

Prosciutto with melon and vegetable vinaigrette garnished with parmesan

€ 7,20 Allergene: G, O

Cordon Bleu vom der Hühnerbrust

mit Pommes Frites Preiselbeeren und gemischtem Salat

Chicken "Cordon bleu" served with french fries and mixed salad

€ 14,80 Allergene: A, C, G, O

Weinempfehlung: Riesling Federspiel

Traditionelles Backhuhn (teilausgelöst und ohne Haut)

mit Petersilienkartoffeln & gemischtem Salat

Fried chicken with parsley potatoes and mixed salad

€ 13,20 Allergene: A, C, G, O

Spinatknödel mit Parmesanraspel

Homemade spinach dumplings and parmesan

€ 11,30 (als Vorspeise € 6,20) Allergene: A, C, G, O

Sommersalat mit gegrilltem Ziegenkäse und Knoblauchdressing

Summer-salad with gratinated goat- cheese and garlic-dressing

€ 14,80 Allergene: G, O

Weinempfehlung: Blauer Zweigelt aus dem hauseigenen Weingut

Süße Versuchungen

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

Wachauer apricot-flambée with ice-cream and whipped cream

€ 8,10 Allergene: C, G

Kaiserschmarren an Zwetschkenröster und Marillenkompott

(mit Rosinen, Zubereitung ca. 35 min / für 2 Personen)

Austrian pancake with plum and apricot compote

€ 14,60 Allergene: A, C, G

Fruchtiges Eisparfait auf Minzsauce

Fruity ice-parfait with mint-sauce

€ 5,30 Allergene: C, G

Weinempfehlung: ein herzhaftes Glas Süßwein



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 liebstem 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 5 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“