

SAISONKARTE MENU OF THE SEASON

AGHL Kürbiscremesuppe mit Croutons 3,90
Creamed soup of pumpkin with croutons

ACG Zucchini-Kürbis Laibchen auf Grillgemüse mit Kräuterrahm 10,90
Zucchini-pumpkin patty with oven-baked vegetables and cream

ACGHLO Penne in cremiger Kürbissauce 9,90
+ Putensteak + 3,90
Creamy pumpkin pasta + steak of turkey

ACGHO Kipferlkoch und Äpfel an Beerenragout 4,90
Soufflé of brioche with apples and ragout of berries



Vegetarisch
Vegetarian

APERITIF MIRTILLO SPRITZ

Österreichischer Heidelbeerlikör
Ingwer Limette
Blueberry liqueur ginger lime

4,90

ACGLM Käsespätzle mit Blattsalat 10,90
Cheese spätzle with green-leaf salad

CGLO Kürbis-Melanzaniauflauf an Paradeisersauce* 9,90
Cassarole of pumpkin and eggplant with tomatoe sauce*

Salate: Erdäpfel **LMO**, Kraut **O**, Gemischter Blattsalat **LMO** je 3,50
Serve of potato salad, cabbage salad, mixed-leaf salad (ea.)

Beilagen: Spätzle, Grillgemüse, Erdäpfelspalten, Petersilerdäpfel je 3,50
Side dishes: Spätzle, grilled vegetables, potatoe wedges, (ea.)
parsley potatoes

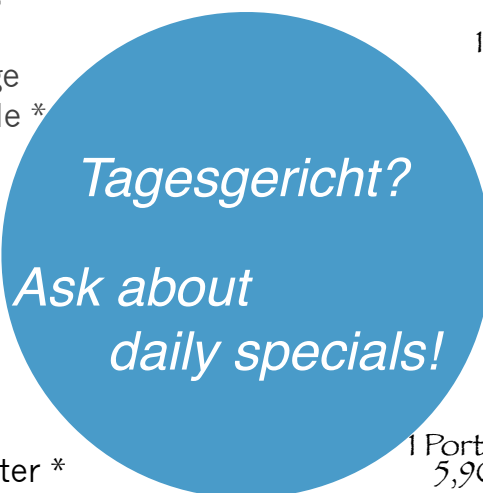
Senf **MO**, Ketchup, Kren, Preiselbeeren je 0,70
Mustard, Ketchup, Horseradish, Cranberry Jam

* glutenfrei erhältlich / *gluten free on demand

Hauptspeisen

Mains

- ACGLMO** Hausspezialität — gebratene Surstelze mit Krautsalat und Kräuterknödel * 1 Person / 3-4 Pers.
Our speciality — 16hrs slow roasted pork knuckle with cabbage and herbed bread dumplings * 12,90 / 29,90
- ACGLO** Wiener Schnitzel vom Kalb/Schwein mit Petersilerdäpfel und Preiselbeeren veal / pork
Wiener Schnitzel of veal/pork 17,50 / 11,90
with parsley potatoes and cranberry jam
- AGLMO** Zwiebelrostbraten mit Erdäpfelspalten * 14,90
Seared beef roast with onion sauce and potatoe wedges *
- ACGLM** Backhendlstreifen auf gemischtem Salat 11,90
Crumbed stripes of chicken with mixed salad
- ACGLM** Fiakergulasch mit Würstel, Gurkerl, Spiegelei dazu Spätzle * 12,90
„Fiaker“ Beefgoulash with sausage pickles, fried egg and spätzle *



Desserts

Desserts

- ACGO** Rahmschmarrn mit Zwetschenröster * 1 Port. + 1 Port.
Fluffy pancakes with stewed plums * 5,90 + 4,50
- ACG** Apfelstrudel mit Vanillesauce 4,30
Apple strudel with vanilla sauce
- ACGO** Schokosoufflé mit Marillenkompott und Schokoladensauce * 1 Stk. + 1 Stk.
Soufflé and sauce of chocolate with apricot compote * 3,50 + 1,40
- ACHMO** Käseteller und 2 Stk. Gebäck 7,90
Cheese plate with 2 pieces of bread

Süßwein

Dessert wine

- Spätlese 2016 1/16 / 0,75 3,90 / 29,- **O**
Tschida Angerhof, Illmitz/Burgenland

* glutenfrei erhältlich / *gluten free on demand

> *mei bier is
ned deppat* <

Bier vom Fass

Beer on tap

Stiegl Goldbräu	0,2 / 0,3 / 0,5	2,10 / 3,10 / 4,10	A
Haselbräu Zwickel	0,2 / 0,3 / 0,5	2,50 / 3,50 / 4,50	A
Radler	0,3 / 0,5	3,10 / 4,10	A

Flaschenbiere

Bottle beer

Stiegl Weisse	0,5	4,30	A
Stiegl Freibier (Alkoholfrei) — (non-alcoholic)	0,5	4,10	A
Stiegl Columbus Pale Ale	0,33	4,30	A
Haselbräu Schwestern I.P.A.	0,33	5,20	A
Haselbräu Saisonbier	0,33	5,30	A

Weine offen

White wine by the glass

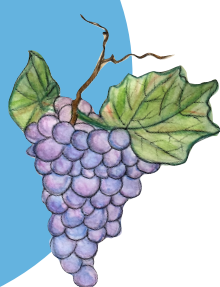
		$\frac{1}{8}$ / $\frac{1}{4}$ / $\frac{3}{4}$	
Grüner Veltliner „Kolomani“ 2015 Weingut Jamek, Joching/Wachau		3,50 / 7,- / -	O
Grüner Veltliner „Obere Steigen“ 2016 Weingut Huber, Traisental/Niederösterreich		3,90 / 7,80 / 23,-	O
Bio Riesling Klassik 2015 Weingut Mehofer, Neudegg/Wagram		3,70 / 7,40 / 22,-	O
Wiener Gemischter Satz DAC 2016 Weingut Christ, Jedlersdorf/Wien		4,10 / 8,20 / 24,-	O
Sauvignon Blanc 2016 Weingut Studeny, Obermarkersdorf/Weinviertel		4,30 / 8,6 / 25,50	O

Red wine by the glass

Blaufränkisch 2015 Weingut Feiler-Artinger Leithaberg/Gols		3,90 / 7,80 / 23,-	O
Zweigelt Heideboden 2015 Weingut Goldenits, Tadten/Neusiedel		4,30 / 8,60 / 25,50	O
Bio Pinot Noir Selektion 2014 Weingut Landauer-Gisperg, Tattendorf/Baden		4,50 / 9,- / 27,-	O
Patritius 2015 Weingut Gmeiner, Purbach am Neusiedlersee		4,50 / 9,- / 27,-	O

		0,25 / 1L	
G'Sprizter weiß/rot White wine / red wine and soda water		2,80 / 10,-	O
Süßer Spritzer White wine and homemade syrup		3,20 / 12,-	O
Haus Aperitif — Mirtillo Spritz Blueberry liqueur, Tonic, Lime, ginger		4,90	O

WEINKARTE WINE MENU



Canalla Prosecco DOCG Superiore Brut
Casa Vinicola Canella, San Dona di Pave
Venetien/Italien

0,2 / 0,75 6,90 / 25,-

0

Flaschenweine Weiß

Bottles of White

Welschriesling Klassik 2016
Weingut Platzer, Pichla bei Radkersburg

0,75 25,-

0

Muskateller 2016
Weingut Sommer, Donnerskirchen/Burgenland

0,75 25,-

0

Riesling 2016
Weingut Loimer, Kamptal/Niederösterreich

0,75 28,-

0

Aus den Weingärten des Stift Melk

From the abbey's own vineyards

Grüner Veltliner „Stein am Rain“ 2014, Federspiel
Weingut Jamek, Joching/Wachau

0,75 34,-

0

Riesling „Jochinger Federspiel“ 2014
Weingut Jamek, Joching/Wachau

0,75 35,-

0

Flaschenweine Rot

Bottles of Red

Bio Zweigelt Rosé 2016
Weingut Jurtschitsch, Langenlois/Kamptal

0,75 27,-

0

Merlot Reserve 2015
Weingut Aumann, Traiskirchen/Niederösterreich

0,75 39,-

0

Bio Wiener Trilogie 2013
Weingut Wieninger, Stammersdorf/Wien

0,75 45,-

0

Gustieren Sie auch an unserem Raritätenregal Preise finden Sie an der Flasche

Browse through our specialties in our wine bottle shelf at the bar

Süßwein

Dessert wine

Spätlese 2016
Tschida Angerhof, Illmitz/Burgenland

1/16 / 0,75 3,90 / 29,-

0

Schnapskarussell

Spirits and liqueur

Fragen Sie nach unserem Schnapskarussell - je nach Sorte 3,50 bis 4,50

Ask our staff for our Schnaps carousel - prices range from 3,50 to 4,50

GETRÄNKE

BEVERAGES

Alkoholfrei

Non-alcoholic

Römerquelle Mineralwasser prickelnd/still Mineral water, sparkling or still	0,33 / 0,75	2,60 / 4,90
Sodawasser* Soda water	0,25 / 0,5 / 1L	1,50 / 3,- / 4,50
Almdudler Herbal soft drink	0,25 / 0,5	2,40 / 4,30
Almdudler gespritzt Herbal soft drink with soda water	0,25 / 0,5	2,10 / 3,80
Traubensaft rot Red grape juice	0,25 / 0,5	2,50 / 4,90
Traubensaft rot gespritzt Red grape juice with soda water	0,25 / 0,5	2,20 / 4,40
Apfelsaft / Marillensaft Apple or apricot juice	0,25 / 0,5	2,40 / 4,30
Apfelsaft / Marillensaft gespritzt* Apple or apricot juice with soda water	0,25 / 0,5	2,10 / 3,80
Coca-Cola, Coca-Cola zero	0,33	3,30
Hausgemachte Hollerlimonade* Home-made elderflower lemonade	0,25 / 0,5 / 1L	2,50 / 3,90 / 7,50

*Jugendgetränk

Heiße Getränke

Hot beverages

Espresso / doppelter Espresso Espresso / double Espresso		2,20 / 3,20
Cappuccino	G	3,20
Verlängerter / Brauner Verlängerter Americano (Long Black) / with milk	G	2,40 / 2,70
Kleiner / großer Brauner Single / double shot Espresso with milk	G	2,50 / 3,50
Tee — Schwarz, Grün, Früchte, Kräuter oder Pfefferminz Assortment of teas — Black, green, fruit, herbal or peppermint		3,20
Hausgemachte heiße Schokolade mit Schlagobers Homemade hot chocolate with whipped cream	G	3,50

Vorspeisen und Suppen

Starters and soups

AGLMO	Beef Tartare klassisch mariniert mit getoastetem Brot * Beef Tartare in a classic marinade with toasted bread *	9,90/14,90
GHLMO	Saures Rindfleisch mit eingelegtem Gemüse und Kren * Marinated beef with pickled vegetables and horse radish *	8,90
GHLMO	Saisonaler Salat mit Schaffrischkäse und Croutons * Salad of the season with sheep cheese and croutons*	7,90
ACGLM	Rindsuppe mit Frittaten/Gries- oder Leberknödel* Beef soup with stripes of pancakes/semolina/liver dumplings*	3,50/3,90
ACGLMO	Stift's Suppentopf mit klassischer Einlage Pot of hearty clear soup with beef, vegetable, noodles	4,50

Kleine Gerichte

Small dishes

ACGLM	2 Aufstriche, Butter und 2 Stk. Gebäck 2 dips, butter and 2 pieces of bread	3,90
ACGLM	1 Glas Verhackerts mit 2 Stk. Gebäck 1 glass of pork spread and 2 pieces of bread	4,50
ACGLM	2 Aufstriche, 1 Glas Verhackerts, Butter und 2 Stk. Gebäck 2 dips, 1 glass of pork spread, butter and 2 pieces of bread	6,50
ACHMO	Käseteller und 2 Stk. Gebäck Cheese plate with 2 pieces of bread	7,90
AGLMO	Frankfurter oder Debreziner im Saft / mit Senf und Kren und 1 Stk. Gebäck 2 sausages in goulash sauce / with mustard and horseradish with 1 piece of bread	6,50 / 5,50
AC	1 Stk. Gebäck 1 piece of bread roll, ea.	1,20
A	1 Stk. Schwarzbrot „Vinschgerl“ 1 piece of black bread	1,80

ALLERGENE

Glutenhaltiges Getreide	- A -	Gluten containing cereals
Schalentiere*	- B -	Shellfish
Eier*	- C -	Eggs
Fische*	- D -	Fish
Erdnüsse*	- E -	Peanuts
Sojabohnen*	- F -	Soybeans
Milch von Säugetieren*	- G -	Milk
Schalenfrüchte, Nüsse*	- H -	Tree nuts
Sellerie*	- L -	Cellery
Senf*	- M -	Mustard
Sesam*	- N -	Sesame
Sulfite und Schwefeldioide	- O -	Sulphur dioxide
Lupinen*	- P -	Lupines
Weichtiere*	- R -	Molluscs

**und daraus gewonnene Erzeugnisse*

STIFT MELK

Das Stift des Benediktiner Ordens thront seit 1746 in seiner heutigen Form auf einem Hügel über Melk. Jedes Jahr besuchen rund eine halbe Million Menschen aus aller Welt das Juwel am Tor zur Weinregion Wachau. Diverse Veranstaltungen und Ausstellungen locken genauso wie Architektur und die Aussicht. Das angebundene Stiftsgymnasium belebt das althehrwürdige Gemäuer mit hunderten Schülern der Unter- und Oberstufe. Melk lässt sich von Wien leicht innerhalb einer Stunde mit den Zügen der ÖBB und Westbahn erreichen. Ein Besuch zahlt sich (auch immer wieder) aus, entdecken Sie Melk und sein barockes Stift!



Since 1746 the Abbey of Melk rests on a hill overlooking the picturesque town in its current sate. About half a million tourists are impressed by the sublime Baroque architecture every year. Come by train from Vienna in just an hour and explore the beautiful orchard region of Wachau along the Danube.

UNSERE PRODUKTE

Wir beziehen unser Produkte von österreichischen Lieferanten hauptsächlich aus Wien und Niederösterreich. Wo möglich achten wir darauf, dass diese aus Österreich stammen und keine weiten Strecken hinter sich gebracht haben. Eine hohe Qualität liegt uns am Herzen genauso wie Frische und Saison — schmecken Sie den Unterschied!

All our products are purchased from Austrian suppliers. Whenever possible we choose local produce over imported ones. We think quality, freshness and season are important — taste the difference!

VISUELLES KONZEPT & DESIGN

Unsere Innenraumgestaltung (Lorenz Wachau, AT), Grafik Design (PAPAYA BLUE, AT / AUS & Marie-Louise Kleemann, AT) und Website (Elisabeth Hackner, Marianne Sorge-Grace, Stefan Zeilinger, AT) möchten unser Motto >> Qualitätsvolle österreichische Küche mit Schmah und Herzlichkeit << noch weiter hervorheben und unseren Gästen ein rundum positives kulinarisches Erlebnis bieten. Gerne leiten wir auch Anfragen weiter.

From interior design (Lorenz Wachau, AT), to graphic design (PAPAYA BLUE, AT/AUS & Marie-Louise Kleemann, AT) and website (Elisabeth Hackner, Marianne Sorge-Grace, Stefan Zeilinger AT) — our designers complete your culinary experience at Melker Stiftskeller by emphasising our motto — Hearty quality cuisine with a good pinch of Austrian humor. We are happy to forward enquiries!