



Bankettmappe

SEMINARE

TAGUNGEN

KONGRESSE

EVENTS

FIRMENFEIER

TM

STIFT GÖTTWEIG

Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive gesetzlicher Umsatzsteuer
Änderungen vorbehalten.

Preise gültig ab 01.01.2021.

INFORMATION & BUCHUNG:

Benediktinerstift GÖTTWEIG

Event- und Tagungsbereich

Tel. +43(0)27 32.855 81-323, Fax: -388

Mail: event@stiftgoettweig.at

www.stiftsrestaurant.at

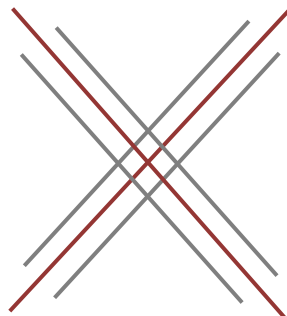


Benediktinerstift
GÖTTWEIG



INHALT

Herzlich Willkommen im Stift Göttweig	Seite 2
Zur leichteren Übersicht	Seite 3
Unsere Veranstaltungsräume im Überblick	Seite 4 - 10
Kaffeepausen	Seite 11
Seminarpauschalen	Seite 12-13
Fingerfood	Seite 14-15
Menüvorschläge	Seite 16-17
Buffetvorschläge	Seite 18-19
Getränkeangebot	Seite 20
Übernachten im Stift Göttweig	Seite 21
Rahmenprogramm & Ideen	Seite 23
Platz für Ihre Notizen	Seite 24
Kontakt	





HERZLICH WILLKOMMEN IM STIFT GÖTTWEIG

*Alle Fremden, die kommen sollen aufgenommen werden wie Christus.
Denn er wird sagen: „Ich war fremd und ihr habt mich aufgenommen.“*

...mit diesen anspruchsvollen Worten leitet der Heilige Benedikt das Kapitel 53 seiner Ordensregel ein.
Diese widmet sich ganz der Gastlichkeit.

Auch wir Benediktiner von Göttweig bemühen uns, diesem hohen Anspruch gerecht zu werden – mit einer Vielzahl von Angeboten steht unser Haus für Gäste offen.

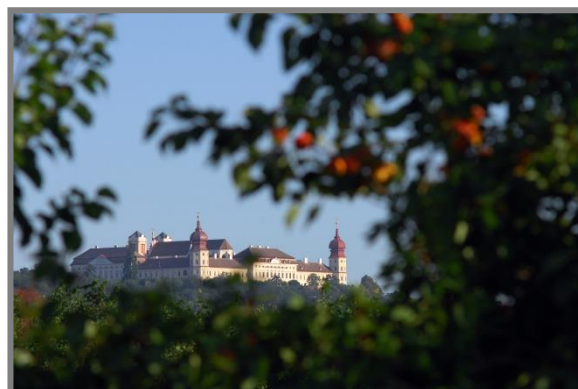
Seit Jahrtausenden ist der Göttweiger Berg als „Kraftplatz“ und „Ort der Begegnung“ in der Region bekannt. Heute bietet die barocke Stiftsanlage mit ihren teils noch vorhandenen mittelalterlichen Resten einen einzigartigen Rahmen für diverse Veranstaltungen wie z.B. Seminare, Tagungen, Workshops, Klausuren, Präsentationen, Vorträge, Messen, Konzerte,... u.v.m.

Der im Frühjahr 2005 ausgebaute bzw. renovierte Veranstaltungsbereich beherbergt Räume in unterschiedlichsten Größen in geschichtsträchtigem Ambiente. Auch der Museumsbereich mit der Kaiserstiege, dem Altmannisaal und seinen zahlreichen Zimmern steht für exklusive Veranstaltungen zur Verfügung.

Wir laden Sie sehr herzlich ein, sich bei einem persönlichen Besuch von den Vorzügen dieses außergewöhnlichen Ortes zu überzeugen.

Ganz gleich ob Indoor oder Outdoor – für eine Stunde oder mehrere Tage –
ob für 10 oder 4.500 Personen....
Vieles ist möglich!

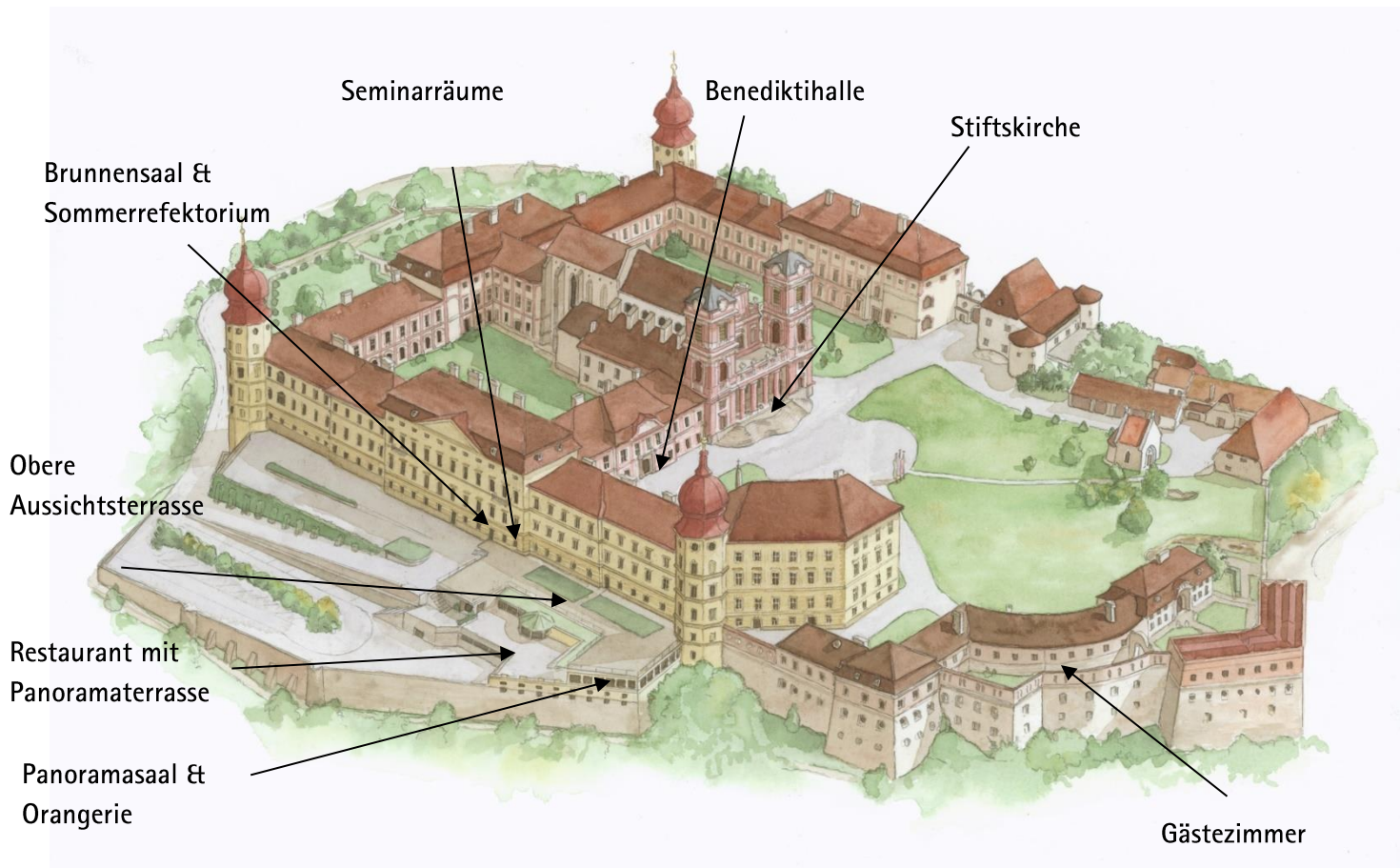
Gerne erstellen wir Ihnen ein auf Ihre Wünsche angepasstes Angebot
und sind Ihnen bei der Umsetzung behilflich.





ZUR LEICHTEREN ÜBERSICHT

Unübersehbar thront das Benediktinerstift Göttweig in 422m Seehöhe am östlichen Rand des weltberühmten Donautales der Wachau. Wir wollen Ihnen hiermit eine kleine Hilfe zur Übersicht über unser Benediktinerstift geben.





UNSERE VERANSTALTUNGSRÄUME IM ÜBERBLICK

❖ Brunnensaal mit Rosenfoyer



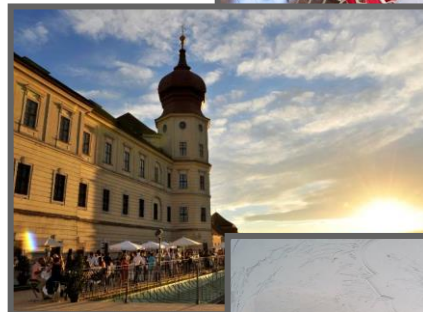
❖ Sommerrefektorium



❖ Seminarraum „Donau“ & „Kamptal“



❖ Obere Aussichtsterrasse



❖ Benediktihalle im Stiftshof



❖ Panoramasaal & Orangerie





❖ Brunnensaal mit Rosenfoyer

Jahrhunderte lang ungenutzt, wurde das Ziegelgewölbe mit dem Felsenbrunnen aus 1534 im Jahr 2005 von Grund auf saniert. Mit modernster Licht- und Tonanlage ausgestattet, bietet der größte Veranstaltungsraum unseres Hauses ein beeindruckendes Ambiente für ihre Veranstaltung.

Raumgröße:	ca. 320m ² (40x8m), plus Rosenfoyer 55m ²		
Bestuhlung: (max.)	Cocktail:	300 Personen	(Stehische)
	Kino:	300 Personen	(Sesselreihen)
	Bankett:	170 Personen	(runde Galatische zu je 10 Personen)
	Parlament:	150 Personen	(Seminartische & Sesseln)

Der Brunnensaal ist bei $\frac{3}{4}$ der Größe teilbar. Das verbliebene $\frac{1}{4}$ kann z.B. als Pausenraum oder Breakoutroom genutzt werden. Das Rosenfoyer eignet sich als Empfangsbereich, Registrierung oder als Garderobe.

Inkludierte Ausstattung / Leistungen:

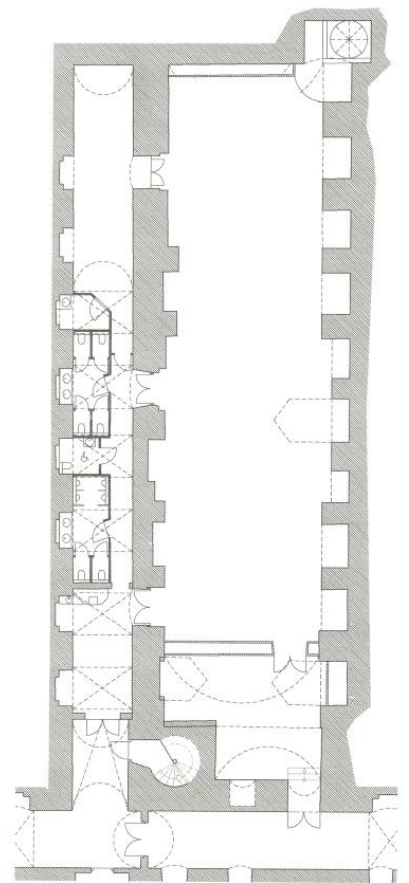
- Einmalige Bestuhlung (oder Räumung) zu Beginn der Veranstaltung
- Lichtanlage (verschiedene Lichtstimmungen vorprogrammiert)
- Beamer (LCD, 1024x768, 2750 ANSI Lumen) inkl. VGA Kabel & Leinwand
- Tonanlage mit 1 Funk- und 4 Schwanenhalsmikrofonen samt Tonanschluss für Laptop
- Medienrack mit 5-fach-CD-Wechsler, DVD-Player, Radio
- Endreinigung bei üblicher Beanspruchung

Optionale Ausstattung (Preis auf Anfrage)

- Rednerpult (inkl. Funkmikro & Schwanenhalsmikro)
- WLAN-Internet
- Starkstromanschluss: 63A CEE, 2x 16A CEE

Raummiete inkl. 20% MwSt.

Ganztags:	EUR 1.557,-
Halbtags:	EUR 934,-
Pro Stunde:	EUR 499,-





❖ Sommerrefektorium

In früheren Jahren als Festspeisesaal allein den Mönchen vorbehalten, finden unter dem herrlichen Deckenfresko der Gebrüder Byß heute auch Ehrungen, Pressekonferenzen, Hochzeiten, usw. einen stilvollen Rahmen.

Raumgröße:	150 m ²		
Bestuhlung: (max.)	Cocktail:	150 Personen	(Stehische)
	Kino:	150 Personen	(Sesselreihen)
	Bankett:	80 Personen	(runde Galatische zu je 10 Personen)
	Parlament:	80 Personen	(Seminartische & Sesseln)

Inkludierte Ausstattung / Leistungen:

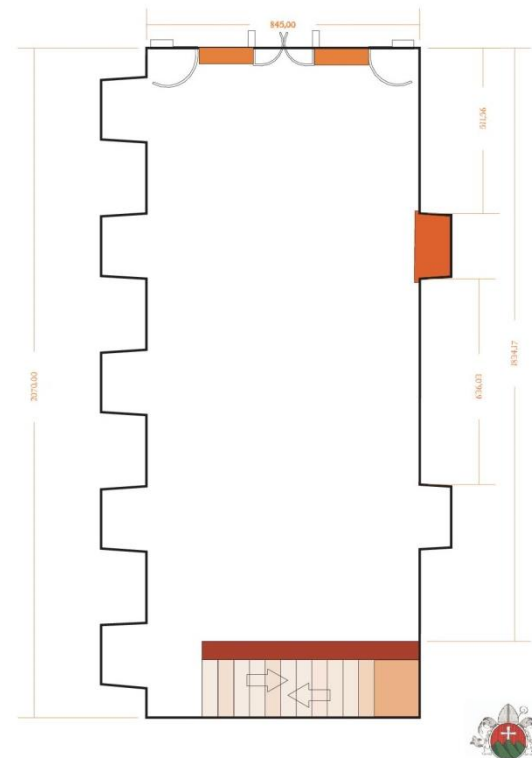
- Einmalige Bestuhlung (oder Räumung) zu Beginn der Veranstaltung
- Pinnwand
- Flipchart
- Moderationskoffer
- Endreinigung bei üblicher Beanspruchung

Optionale Ausstattung (Preis auf Anfrage)

- Beamer inkl. Podest, VGA Kabel & Leinwand
- Rednerpult (inkl. Funkmikro & Schwanenhalmikro)
- Internet über LAN oder WLAN
- Starkstromanschluss: 32A CEE

Raummiete inkl. 20% MwSt.

Ganztags:	EUR 1.168,-
Halbtags:	EUR 700,-
Pro Stunde:	EUR 402,-





❖ Seminarraum „Donau“ und „Kamptal“

Unsere beiden Seminarräume „Kremstal“ und „Donau“ (mit Verbindungstür) bieten für kleinere Seminare, Workshops, Klausuren, etc. einen gemütlichen Rahmen und vor allem Ruhe zum Arbeiten.

Raumgröße:	ca. 55 m ²		
Bestuhlung: (max.)	Kino:	50 Personen	(Sesselreihen)
	Parlament:	24 Personen	(Seminartische & Sesseln)
	U-Tafel:	22 Personen	(Seminartische & Sesseln)

Inkludierte Ausstattung / Leistungen:

- Einmalige Bestuhlung (oder Räumung) zu Beginn der Veranstaltung
- Pinnwand
- Flipchart
- Moderationskoffer
- Endreinigung bei üblicher Beanspruchung

Optionale Ausstattung (Preis auf Anfrage)

- Beamer inkl. Podest, VGA Kabel & Leinwand
- Internet über LAN oder WLAN

Raummiete inkl. 20% MwSt.

Ganztags: EUR 181,-





❖ Obere Aussichtsterrasse

Genießen Sie die einmalige Aussicht über das Donautal von Dürnstein in der Wachau bis weiter östlich in das Tullnerfeld, über das Waldviertel und das Weinbaugebiet Kremstal.

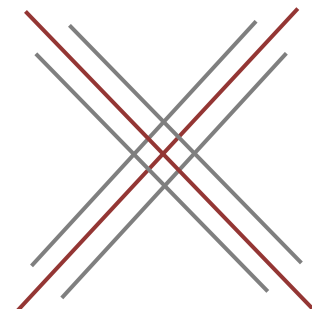
Gesamtfläche: 930 m² (davon 680m² mit Steinplattenboden | 250 m² Grünfläche)

Optionale

- Starkstromanschluss: 32A CEE, 16A CEE

Flächenmiete inkl. 20% MwSt.

Ganztags: EUR 1.792,-
 Halbtags: EUR 1.090,-
 Pro Stunde: EUR 545,-





❖ Benediktihalle im Stiftshof

Mit seinem doppelflügeligen, großen Holztor, seinem schönen, alten Steinboden und seiner fein verzierten Stuckdecke eignet sich dieser Saal z.B. hervorragend für Ihren Empfang. Er gestaltet sich zum Stiftsinnenhof sehr offen und liegt direkt links neben der Stiftskirche. Der unmittelbare Freibereich davor kann mitgenutzt werden.

Raumgröße: 100 m² (10,4m x 9,5m) – ACHTUNG: keine Heizung vorhanden!
Bestuhlung: (max.) Cocktail: 180 Personen (Stehische)

Inkludierte Ausstattung / Leistungen:

- Einmalige Bestuhlung (oder Räumung) zu Beginn der Veranstaltung
- Endreinigung bei üblicher Beanspruchung

Optionale Ausstattung (Preis auf Anfrage)

- Beamer inkl. Podest, VGA Kabel & Leinwand
- Rednerpult (inkl. Funkmikrophone & Schwanenhalsmikrophone)
- Starkstromanschluss: 32A CEE

Raummiete inkl. 20% MwSt.

Ganztags: EUR 486,-
Halbtags: EUR 293,-





❖ Panoramasaal & Orangerie

Genießen Sie die einmalige Aussicht über das Donautal von Dürnstein bis ins Tullnerfeld, über das Waldviertel und den Manhartsberg. Erweiterbar mit der Orangerie, die gerne als Tanzfläche genutzt wird, haben Sie auch direkten Zugang auf die Aussichtsterrasse. Diese bietet sich einfach perfekt für einen Sektempfang bzw. Aperitif vor dem Essen an.

Kapazität: Panoramasaal & Orangerie max. 185 Personen
Zusätzlich ca. 110 Personen im Restaurant möglich
(räumlich vom Panoramasaal getrennt)

Inkludierte Ausstattung / Leistungen:

- Einmalige Bestuhlung (oder Räumung) zu Beginn der Veranstaltung
- Endreinigung bei üblicher Beanspruchung

Raummiete inkl. 20% MwSt.
auf Anfrage





KAFFEEPAUSE

❖ Kaffeepause Wachau

– Preis pro Person: EUR 9,90

- Kaffee
- Tee
- Fruchtsäfte
- Mineral still/prickelnd
- Pikant gefülltes Jourgebäck
- Frisches Obst im Korb

❖ Kaffeepause Wien

– Preis pro Person: EUR 9,90

- Kaffee
- Tee
- Fruchtsäfte
- Mineral still/prickelnd
- Süße Plundervariation
- Frisches Obst im Korb





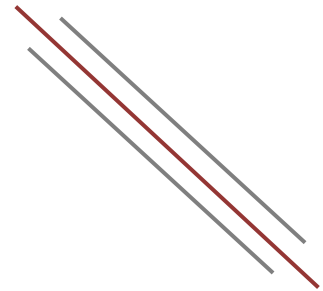
SEMINARPAUSCHALEN

❖ Ganztagespauschale „Klassik“

Preis pro Person: EUR 54,-

Die Ganztagespauschale beinhaltet folgende Leistungen:

- Bereitstellung des Seminarraumes mit Basistechnik*
- Gratis WLAN im Seminarraum auf Wunsch
- Raumbeschriftung mit Firmenlogo auf Wunsch
- Moderationskoffer
- Blöcke & Stifte
- Professionelle Betreuung Ihrer Veranstaltung
- Stilles & prickelndes Mineralwasser im Raum



Herzhafte Kaffeepause am Vormittag:

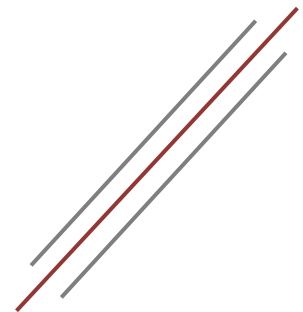
- mit Kaffee | Tee | Fruchtsäfte | Mineralwasser
- pikant gefülltes Jour-Gebäck
- Frisches Obst im Korb

3-Gängiger Business-Lunch im Stiftsrestaurant:

- Kalte Vorspeise
- Hauptspeise zur Wahl Fisch/Fleisch/Vegetarisch
- Süßes Fingerfood

Süße Kaffeepause am Nachmittag:

- mit Kaffee | Tee | Fruchtsäfte | Mineralwasser
- süße Variation
- Frisches Obst im Korb



Basistechnik: Beamer & Leinwand, bei Bedarf: 1 Pinnwand, 1 Flipchart





❖ Halbtagspauschale „Klassik“

Buchbar nur Vormittag oder Nachmittag

Preis pro Person: EUR 44,-

Die Halbtagespauschale beinhaltet folgende Leistungen:

- Bereitstellung des Seminarraumes mit Basistechnik*
- Gratis WLAN im Seminarraum auf Wunsch
- Raumbeschriftung mit Firmenlogo auf Wunsch
- Moderationskoffer
- Blöcke & Stifte
- Professionelle Betreuung Ihrer Veranstaltung
- Stilles & prickelndes Mineralwasser im Raum

Süße Kaffeepause:

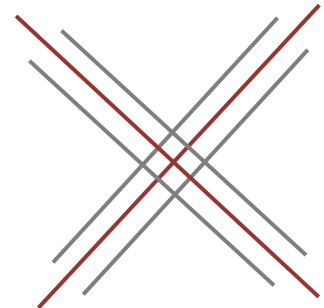
- mit Kaffee | Tee | Fruchtsäfte | Mineralwasser
- süße Variation
- Frisches Obst im Korb

3-Gängiger Business-Lunch im Stiftsrestaurant:

- Kalte Vorspeise
- Hauptspeise zur Wahl Fisch/Fleisch/Vegetarisch
- Süßes Fingerfood

Zusätzliche buchbare Leistungen:

- Begrüßungskaffee
- Weinverkostung
- Traubensaft & Marillenektar aus der Region
- Sekt
- Erweitertes Pausenangebot
- Erweiterte Ausstattung d. Seminarraums



Basistechnik: Beamer & Leinwand, bei Bedarf: 1 Pinnwand, 1 Flipchart





FINGERFOOD

Bitte beachten Sie bei der Auswahl unsere Mindestbestellmenge von 20 Stück pro Sorte!
Ausgenommen: Göttweiger Naschereien – Mindestbestellmenge 50 Stück

Klosterbrotsschnitten	Allergene	Preis pro Stk.
Kräuteraufstrich mit Kresse	(A,G,M)	€ 2,00
Liptauer mit Roter Zwiebel	(A,G,M,O)	€ 2,00
Eiaufstrich mit Jungzwiebel	(A,C,G,M)	€ 2,00
Canapées		
Beinschinken	(A,G,O)	€ 3,00
Prosciutto San Daniele mit Grana Padano	(A,G,O)	€ 3,00
Graved Lachs mit Avocado	(A,D,G)	€ 3,00
Roastbeef mit Zwiebelmarmelade	(A,G,M,O)	€ 3,00
Geräuchertes Forellenfilet mit Krenbutter	(A,G,D)	€ 3,00
Bruschetta mit Paradeiser-Basilikum	(A)	€ 3,00
Bruschetta mit Pilzen-Kräutern	(A)	€ 3,00
Gemischte Canapées (versch. Sorten)		€ 3,00
Shots		
Gazpacho-Shot	(A,G,L,O)	€ 3,20
Gurken-Buttermilch-Shot	(D,G,L,O)	€ 3,20
Mini Bowls		
Bulgur-Bowl	(A,G,L,O)	€ 3,50
Erbsen Minze Schafkäse Joghurt		
Rotkraut-Bowl	(H,L,M,O)	€ 3,50
Vogersalat Gurke schwarze Nuss		
Couscous-Bowl	(A,L,M,O)	€ 3,50
Huhn Honig-Balsamico Apfel Koriander		



Warmes Fingerfood

	Allergene	Preis pro Stück
Schinkenkipferl	(A,C,G)	€ 3,80
Lachskipferl	(A,C,D,G)	€ 3,80
Pilzkipferl	(A,C,G)	€ 3,80
Gemischte Kipferl		€ 3,80
Mini Backhendl	(A,C,G)	€ 3,80
Mini Wiener Schnitzel vom Schwein	(A,C,G)	€ 3,80
Gemüsetempura	(C,L,M,O)	€ 3,80
Mini Frankfurter oder Debreziner	(A)	€ 3,80
Mini Kalbsbutterschnitzel	(A,C,G)	€ 3,80
Kabeljau im Tempurateig	(C,L,M,O)	€ 3,80

Süßes Fingerfood

Apfelstrudel	(A,C)	€ 2,20
Topfenstrudel	(A,C,G)	€ 2,20
Schokoladenmousse mit Himbeeren	(C,G)	€ 2,50
Fruchtcocktail mit Sekt	(O)	€ 2,50
Crème fraîche Mousse mit saisonalen Früchten	(A,C,G)	€ 2,50
Jour Marillenbreze	(A,C,G)	€ 2,50
Panna Cotta mit Beeren	(A,C,G)	€ 2,50
Göttweiger Naschereien - Mindestbestellmenge 50 Stk.	(A,C,F,G,H,O)	€ 125,00





MENÜAUSWAHL

- ❖ Vegetarische / Vegane Menüalternative (Gemüsetürmchen | Zuchinicreme) im Preis inkludiert!
- ❖ Erweiterte Speisenauswahl pro Gericht und Person - EUR 5,00
- ❖ Aufschlag Menüservice ab 200 Personen - EUR 5,00

MENÜ I

Gedeck | Wachauer Laberl | gesalzene Butter (A,G)

Garnele | Salatherz | Dip | Ciabatte (A,B,G,L,M)

Cremesuppe der Saison | Brotchips (A,G,L,O)

Schweinsfilet | Rotweinbutter | Mini-Gemüse | Süßerdäpfel (G,L,O)

Crème brûlée | Tonkabohne | Beeren (C,G,H,O)

Preis pro Person inklusive Gedeck – EUR 43,00

MENÜ II

Gedeck | Wachauer Laberl | gesalzene Butter (A,G)

Prosciutto San Daniele | Büffelmozzarella (A,G)

Cremesuppe der Saison | Brotchips (A,G,L,O)

Fisch der Saison | Speck-Kräuterkruste | Grapparisotto | Limettenkaviar (A,C,D,G,L,O)

Wachauer Marillenknödel | Honig-Butter (A,C,G,O)

Preis pro Person inklusive Gedeck – EUR 48,00





MENÜ III

Gedeck | Wachauer Laberl | gesalzene Butter (A,G)

Oktopus-Carpaccio | Limette | Wildkräuter (B,L,M,O)

Cremesuppe der Saison | Brotchips (A,G,L,O)

Tranche vom Roastbeef | Cremepolenta | Parmesan | Rotwein-Scharlotten (A,G,L,O)

Milchschnitte | Schokobiskuit | weißes Schokomousse | Karamell-Salzcreme | Erdnuss-Crisp (A,C,E,G,H)



Preis pro Person inklusive Gedeck – EUR
50,00





BUFFETAUSWAHL

BUFFET I

Gedeck | Wachauer Laberl | gesalzene Butter (A,G)

VORSPEISEN

Prosciutto San Daniele | Melone | Grana Padano (G)

Graved Lachs | Honig | Senf (D,M)

Roastbeef | Sauce Cumberland (M,O)

Mediterraner Brotsalat | Melanzani | Artischocken | Schafkäse (A,C,G,O)

Saisonales Salatbuffet | Jour-Gebäck

SUPPEN

Tafelspitzsuppe | Frittaten (A,C,G,L)

Cremesuppe der Saison | Brotchips (A,G,L,O)

HAUPTSPEISEN

Rindsbraten von der Kalbin | Honigwaben-Sauce (L,O)

Wiener Schnitzel vom Schwein (A,C,G,O) | Preiselbeerkompott (O)

Filet vom Maishuhn | Grappa- Glace (L,O)

Kabeljaufilet (D) | Limettenbutter (G)

Hausgemachte Ricotta-Ravioli nach Saison

Beilagen:

Süßkartoffel | Ofengemüse | Spätzle (A,C,G) | Petersilienerdäpfel (G)

DESSERT

Mousse au chocolat | Fruchtsauce (C,G,O)

Eis-Bombe im Glas (A,C,F,G,O)

Crème brûlée mit Tonkabohne (C,G,O)

Kleine Göttweiger Mehlspeisenküche (A,C,G,O)

Saisonaler Fruchtsalat (O)

Preis pro Person inklusive Gedeck – EUR 40,00





BUFFET II

Gedeck | Wachauer Laberl | gesalzene Butter (A,G)

VORSPEISEN

Kalbsrücken rosa | Räucherforellencreme | Kapern | Limette (C,D,G)
Spanischer Serrano | Oliven | Rucola | Melone (M,O)
Thai-Salat | Meeresfrüchte (B,O)
Graved Lachs | zweierlei Saucen (D,M)
Büffelmozzarella | Paradeiser | Basilikum | Olivenöl (G)
Saisonales Salatbuffet | Jour-Gebäck

SUPPEN

Tafelspitzsuppe | Frittaten (A,C,G,L)
Cremesuppe der Saison | Brotchips (A,G,L,O)

HAUPTSPEISEN

Beiried rosa | Trüffel-Jus (G,L)
BIO Chili-Zitronen Huhn | Petersilie | Knoblauch (G,L,O)
Wiener Schnitzel vom Schwein | Preiselbeerkompott (A,C,G,O)
Seesaiblingsfilet | Chimichurri (D)
Hausgemachte Ricotta-Ravioli nach Saison



Beilagen:

Süßkartoffel | Ofengemüse | Spätzle (A,C,G) | Petersilienerdäpfel (G)

DESSERT

Wachauer Marillenknoedel (A,C,G) mit Röster (O)
Nougatmousse (C,G,H,O)
Topfen Creme | Himbeeren (C,G)
Buttermilch Panna Cotta | Mango-Jelly (G,O)
Kleine Göttweiger Mehlspeisenküche (A,C,G,O)

Preis pro Person inklusive Gedeck: EUR 46,00





Allergen – Kennzeichnung

A – Gluten
B – Krebstiere
C – Eier
D – Fisch
E – Erdnüsse

F – Soja
G – Milch
H – Schalenfrüchte
L – Sellerie
M – Senf

N – Sesam
O – Schwefeldioxid und Sulfite
P – Lupine
R – Weichtiere

GETRÄNKEANGEBOT

Gerne ist es auch möglich, eine Auswahl an Getränken und Weinen nach Ihren Wünschen anzubieten. Zur Orientierung geben wir Ihnen hier einen kleinen Auszug aus unserem Getränkeangebot. Wir bieten ausschließlich Weine und Sekt aus unserem eigenen Weingut an.

Sekt:

Sekt Stift Göttweig Cuvée Brut
auf Wunsch mit Orangensaft, Wachauer Marillennektar, Holundersirup, etc.

Weine aus unserem Stiftsweingut:

Grüner Veltliner Messwein
Grüner Veltliner Furth
Riesling Furth
Rosé Messwein
Zweigelt od. Pinot Noir

Alkoholfrei:

Vöslauer Mineralwasser (still/prick.)
Marillennektar
Orangensaft
Apfelsaft
Traubensaft



Die Verrechnung der Getränke erfolgt nach Verbrauch!





ÜBERNACHTEN IM STIFT GÖTTWEIG

Erholung für Leib und Seele! – Unser Kloster steht allen Menschen offen!

Sie haben eine Veranstaltung über mehrere Tage geplant oder Ihre Veranstaltung wird länger dauern und die Abreise ist zu lange? – Kein Problem, Sie können gleich im Stift Göttweig übernachten!

Das Gästehaus Stift Göttweig verfügt über 36 Nächtigungszimmer von Einzelzimmer bis zum Appartement. Daraus erstrahlen 10 Doppel- bzw. Zweibettzimmer in neuem Glanz – helle Holzböden, moderne Bäder, komfortable Ausstattung in zeitgemäßem Stil, einige davon mit traumhaftem Blick in das Wachauer Donautal.

Ein weiteres besonderes Highlight ist unser Benedikt Appartement!

Die ehemaligen äbtlichen Wohnräume wurden zu einer eleganten Suite mit barockem Charme umgestaltet. Eine kleine Bibliothek verleiht dem großzügig gestalteten 120 m² Appartement eine exquisite Note. Neben einem Schlafzimmer für 2 Personen steht auch ein großzügiger Wohn-Essbereich, der zusätzlich für zwei weitere Personen genutzt werden kann, zur Verfügung. Ein geräumiges Badezimmer mit Dusche und Badewanne und eine komplett ausgestattete Küche runden das besondere Wohnerlebnis ab.

Am nächsten Morgen können Sie das Frühstück, das in der Übernachtung inkludiert ist, von 08:00 – 10:00 Uhr im Stiftsrestaurant genießen.

Unsere Zimmer haben wir nur nach Verfügbarkeit – daher bitte rechtzeitig reservieren!

Zimmerpreise im Überblick:

Einzelzimmer Gästehaus	€ 61,00
Doppelzimmer Gästehaus	€ 99,00
Doppelzimmer Komfort	€ 114,00
Doppelzimmer Wachaublick	€ 129,00
Benedikt Appartement	€ 178,00

Bei Kurzaufenthalt von 1 Nacht verrechnen wir einen Zuschlag von € 4,00 pro Person.

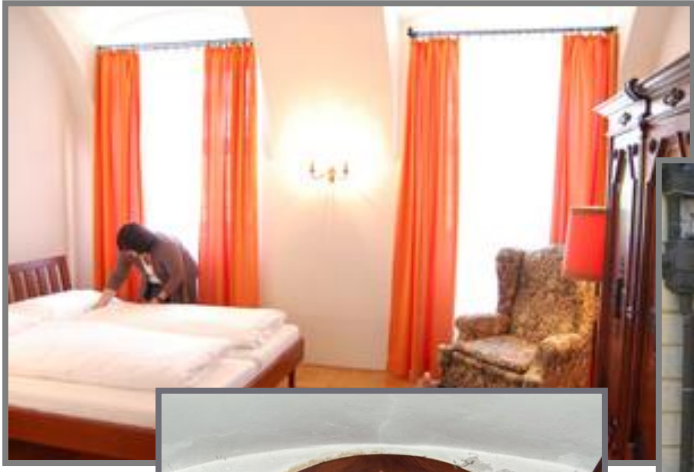
Das Zimmer steht Ihnen am Anreisetag ab 15:00 Uhr zur Verfügung.

Am Abreisetag bitten wir, das Zimmer bis 10:00 Uhr zu räumen.

Ihre Zimmeranfrage / Zimmerbuchung nehmen wir gerne

unter +43.(0)23732.85581-0 oder unter urlaub@stiftgoettweig.at entgegen.







RAHMENPROGRAMM & IDEE

- ❖ **Klostergeschichte & Kultur**
Die Göttweiger Geschichte beginnt 1083 mit der Gründung des Klosters – in den Jahrhunderten hat sich das Haus ständig verändert. Schreiten Sie – wie einst Maria Theresia oder Kaiser Napoleon – empor unter Paul Trogers gewaltigem Deckenfresko der Göttweiger Kaiserstiege und lassen Sie sich von uns durch die Epochen informieren. Erfahren Sie beeindruckende Geschichten vom Leben und Wirken eines Mönch und entdecken Sie faszinierende Details in der Göttweiger Stiftskirche.

- ❖ **Wein & Marille**
Unser Kloster liegt erhaben auf dem Berg in der Wachauer Kulturlandschaft. Seit Jahrhunderten wird an diesem Ort gebetet und gearbeitet – unser Kulturprogramm vor Ort erzählt einige Geschichten darüber.

So werden Themen wie die Wachauer Marille in einem der höchstgelegenen Marillengärten der Wachau erklärt und verkostet – in Form von einer Führung und Verkostung oder einem Marillenknoedel-Workshop, bei dem Sie lernen, die Frucht in köstlichem Topfenteig zu veredeln.

Der Weinbau besitzt auch im Kloster eine lange Tradition. So werden die stiftseigenen Weine auch in kommentierten Weinverkostungen erklärt und probiert.

- ❖ **Himmlische Klänge**
Die Stiftskirche ist ganztägig und zu den 5 Gebetszeiten unserer Mönche zugänglich. Ein besonderes Erlebnis stellt auch ein privates Orgelkonzert dar.

Wir sind Ihnen gerne auf der Suche nach einem passenden Kulturprogramm behilflich!





PLATZ FÜR IHRE NOTIZEN



WIR HELFEN IHNEN GERNE WEITER

Firmen- & Gästeservice

Christina Steindl & Tanja Brandstätter

E-Mail: event@stiftgoettweig.at

Telefon: +43.(0)23732.85581-323

Fax: +43.(0)2732.85581-388

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage!

Alle genannten Preise verstehen sich in Euro und inkl. der gesetzlichen MwSt. und sind bis auf weitere Ergänzungen gültig. Änderungen und Druckfehler vorbehalten.

Es gelten unsere AGB, welche gerne auf Anfrage zugesandt oder unter www.stiftgoettweig.at eingesehen werden können.

INFORMATION & BUCHUNG:
Benediktinerstift GÖTTWEIG
Event- und Tagungsbereich
Tel. +43.(0)27 32.855 81-323, Fax: -388
Mail: event@stiftgoettweig.at
www.stiftsrestaurant.at



Benediktinerstift
GÖTTWEIG