



Donauwirt

WEISSENKIRCHEN WACHAU AUSTRIA
ESSEN WOHNEN FEIERN



Die Dichte an Wachauer Gaststätten, die Gaumenfreuden auf gehobenem Niveau bieten, ist ebenso auffällig, wie deren hoher Chefköchinnen-Anteil. Der Donauwirt ist keine Ausnahme: Maria Rosenberger, ihres Zeichens Haubenköchin, hält viel auf Tradition. Am liebsten lässt sie regionale und saisonale (Bio-)Produkte die Hauptrolle spielen:



essen

Ob Fisch oder Waldviertler Weidelamm, Traisentaler Spargel oder Schaf- und Ziegenkäse aus der Region. Klassisch Deftiges - Stichwort Schnitzel! - steht neben Saison-Schwerpunkten (etwa Wildbret aus der eigenen Jagd!) und köstlich Leichtem (zum Beispiel Saibling auf Wildkräuter-Bett)!

wohnen



Das natürliche Farbenspiel des Tales spiegelt sich in den Zimmern wider: Sonnige Gelb-Töne, sattes Rot, frische Grün-Schattierungen, gedämpfte Blau-Nuancen, fröhliches Orange. Mit besonderer Lust am gediegenen Landhausstil sind die Gästezimmer eingerichtet, Akzente werden mit hingebungsvoller Freude an ergänzende Kleinigkeiten gesetzt.



Und so sind Sie beim Donauwirt nicht einfach nur „untergebracht“, hier können Sie in gemütlichem Ambiente wohnen. Alle Zimmer sind mit Vollholzmöbeln ausgestattet (Bad, Fön, SAT-TV; Internet), die meisten verfügen über eine eigene Terrasse.

feiern



Es ist nicht notwendig gleich zu heiraten, nur weil Sie beim Donauwirt feiern möchten. Aber wenn Sie es sowieso vorhaben, dann ist es besonders gescheit, es hier zu tun. Denn Maria Rosenberger bietet einen Hochzeit-Rundum-Service, der über spezielle Menü-Wünsche oder Buffet-Variationen hinausgeht.



Apropos Buffet: auch für sämtliche anderen Festlichkeiten im Jahreskreis (Weihnachtsfeiern, Familienrunden, Taufen, Geburtstagsfeiern, Firmen-Jubiläen oder -Präsentationen...) finden Sie beim „Donauwirt“ die gelungene Feste-feiern-Kombination aus Raum mit Ambiente, begleitet von hervorragendem Essen und erlesenen Weinen.



schmankerl

Wein ist urkundlich seit rund 1200 Jahren heimisch, die Marille bringt es gerade einmal auf 120 Jahre. Und trotzdem ist sie die lukullische Konstante in der Wachauer Spezialitäten-Ecke. Als „klare Marille“ ist Ganzjahres-Fruchtgenuss ebenso garantiert wie in Form der traditionellen Marillenmarmelade.



Darüber hinaus bietet die Donauwirt-Greißlerei noch mehr Hausgemachtes: Bärlauch-, Spinat-, Kürbis- und Rote Rüben-Nudeln, Brote und Süßes aus der Backstube. Die feinen, „von Hand“-Pralinen freilich sind am besten im Doppelpack zu erwerben: Einmal als Mitbringsel, einmal als süßen Trost gegen die Sehnsucht nach der Wachau!

landschaft



Bei uns sagt man, dass der liebe Gott ein Lächeln auf den Lippen hatte, als er die Wachau erschuf.



Stammgäste schließen sich unserer Meinung an - denn hier ist sie wirklich beeindruckend, die Landschaft. Und hier sind sie wirklich beschwingter, die Sinne. Und hier ist sie wirklich zu finden, die Erholung.



Weißkirchen ist der ideale Ausgangspunkt, um die verschiedensten zauberhaften Plätze der Wachau zu erkunden. Der Donauradweg führt mitten durch den Ort, ebenso die Wachauerbahn. Sehr commod liegt auch die Schiffsanlegestelle praktisch vor der Donauwirt-Haustür.

Anfahrt mit dem Auto:

von Wien: über A22 und B3;
über A1, S33 und B3
von Salzburg: über A1 bis Melk, B3
von Prag: über Gmünd,
Zwettl, Krets

Wir wünschen Ihnen recht schöne Stunden beim Donauwirt!
Maria & Toni Rosenberger mit Sohn Michael



Impressum

Text: Karin Kuna
Fotos: Donauwirt, Sabine Jellasitz,
Kurt Prinz, Wolfgang Stich
Gestaltung: Gert Lanser

Donauwirt

Donauwirt – Maria & Toni Rosenberger
Wachaustrasse 47
A-3610 Weißenkirchen
Telefon: +43 (0)2715/2247, Fax: -47
info@donauwirt.at
www.donauwirt.at