



Feinspitz

Karlheinz Roschitz

Seniorchef Ferdinand Schick und Tochter Eva kümmern sich besonders um gepflegte Weine der Regionen beiderseits der Donau



Foto: Gerhard Bartel



Pikante Braten mit Ratatouillegemüse sind besonders gefragt

Hochsaison bei Familie Schickh in Klein-Wien

Alle wollen Marillenknödel!

Die Pilzerte fällt heuer etwas mager aus. Zuviel Regen, zu kalt, meint Patron Ferdinand Schickh, Senior und „Unterhaltungschef“ des Hauses. Die Marillen sind aber umso schöner geraten. Sie sind jetzt der Hit, warum Gäste nicht nur aus der Umgebung und aus Wien anreisen. Das heißt: Alle kommen, um Wachauer Marillenknödel mit Butterbröseln (pro Stück: 3,30 Euro), knusprige Marillentascherl mit Marzipan und Schokolade (7,90 Euro) oder flaumige Topfenockerl mit Marillenröster und Mohnbutter (7,20 Euro) des Küchenchefs Christian Schickh zu verkosten.

Das Haus mit dem schönen Wintergarten und der Gartenidylle mit uralten Kastanienbäumen begeistert alle, von den Herren des Stiftes Göttweig und den Landespolitikern bis zu Gästen aus Deutschland, Holland, Italien. Christian Schickhs Küche bietet einen wohlausgewogenen Mix: Küchenklassiker und

regionale Spezialitäten, geschmacklich harmonisch, klar und einfach zubereitet.

Bei den Vorspeisen (ab 6,50 Euro) hat man die Wahl zwischen knusprig gebratenem Ziegenkäse, Blätterteigpastetchen mit Weinbergschneckenfülle, Haussulz, Grammelknöderln auf Rieslingkraut oder Rohschinken auf mariniertem Eierschwammerlsalat. Ausgezeichnet die Erdäpfelcremesuppe mit Eierschwammerl (4,60 Euro).

Fischfans schätzen besonders das Duett von Rotbarschfilet und Jakobsmuscheln mit Artischockenherzen (25,50 Euro).

Unter den Rindfleischspezialitäten ist Schulterschierzl, in der Senfkruste gebraten, auf Apfel-Jungzwiebelgröstl mit Schnittlauchsaucen (17,50 Euro) ein Hit aus Oma Gerda Schickhs Kochbuch.

An Klassikern (16 Euro) gibts Kotelett vom Tullnerfeld-Schwein, vom Lamm und vom Kalb, Rehschlögel, Eierschwammerl mit Speck, Zwiebel und Ei geröstet, und gebackenes Kalbshirn.

Ein Paradies zum Entspannen und Wohlfühlen!

„SCHICKH“, 3511, Klein-Wien bei Göttweig, Avastraße 2, Tel. 02736/7218. Mo, Di, Fr 11.30 bis 14.30, 17.30 bis 22 Uhr. Am Wochenende durchgehend geöffnet.



Christian Schickh (mit Gattin) verwöhnt mit Marillenknödeln.

Foto: Gerhard Bartel



Extratipp

400 Jahrejubiläum

Es gibt nicht so viele Gasthöfe, die auf eine viele Jahrhunderte alte Geschichte zurückblicken: Jetzt feiert Ernst Engels Landgasthof Vinarium Leisserhof im burgenländischen Donnerskirchen sein 400-jähriges Bestehen. Und das zelebriert er mit einem Festprogramm am 30. und 31. Juli.

So lädt er zur Festserenade Solisten des Orchestre de la Suisse Romande, Genf. Es gibt eine Exkursion durch den Leisserhof-Gustkeller, die Lutherweingruft, eine Ausstellung und zur Altweinsdegustation. Sonntag, 31., findet eine Feldmesse bei der Achatiuskapelle, die Segnung der restaurierten Pestsäule und ein Festakt im historischen Leisserhof statt.

Engel stolz: „Brauchtum, Tradition und Weinkultur gehören zusammen.“ In der Küche sorgt Engels ohnedies für Überraschungen.

LEISSERHOF, Vinarium, 7082 Donnerskirchen, Hauptstraße 57. Tel. 02683/86 36.