



Feinspitz

Karlheinz Roschitz

Sie verwöhnen die Gäste mit kompetenter Beratung und promptem, freundlichem Service: Die „Schickh“-Damen in Klein-Wien.



Foto: Gerhard Bartel



Foto: Gerhard Bartel

Eierschwammerlgerichte sind jetzt beim Schickh die Hits

Saison für Pilze und Marillen beim „Schickh“

Ein Platz zum Wohlfühlen

Die Spargelzeit geht zu Ende. Nur bis zum Johannestag, dem 24. Juni, isst man das köstliche Gemüse. Doch im Gasthof „Schickh“ wartet der Jungpatron & Küchenchef Christian Schickh bereits mit neuen Überraschungen auf. Pilze sind an der Reihe. Und da pilgern die Gäste hierher, um im Garten unter den alten Kastanienbäumen und im Wintergarten Schickhs Spezialitäten zu verkosten.

Sie kommen aus Wien oder der Umgebung, wie die Herren des Stiftes Göttweig. Einige reisen aus den Niederlanden, Deutschland und Italien an, um ein paar ruhige Tage zu verbringen. Und Senior-Patron Ferdinand Schickh, der „Entertainer“ der Familie, sorgt für amikale Atmosphäre.

Um diese Jahreszeit sind alle im Einsatz: Vater Ferdinand, Sohn Christian, der (Spitzen-)Küchenchef, seine Frau, seine Schwester Eva, die Sommelière, das Serviceteam.

Ein Schickh'scher Hit: Zum Start in die Pilzzeit ist das geröstete Schwarzbrot mit gehackten Pilzen und etwas Knoblauch ein Muss! Bei den Vorspeisen (ab 9 Euro) wählt man zwischen ausgezeichnetem Beef Tatar, Tafelspitzsuzl, gebratenem Ziegenkäse mit Frühlingsalaten, Weinbergsschnecken oder Gramelnöderln mit Rieslingkraut.

Ausgezeichnet die Suppen (ab 3,70 Euro), besonders die Hummercremesuppe.

Fisch- und Hummerfreunde finden bei Schickh auch Hummer ausgelöst aus dem eigenen Meerwasserbecken auf Basilikum-Tomatentagliatelle (31 Euro), Saibling, Zander, Lachsfilet.

Bei den

Hauptgerichten gibt's alles, was das Publikum wünscht: vom Wiener Schnitzel (18,20 Euro) über Rindfleisch und Backendl (13,90 Euro) bis zu Barbarie-Entenbruststreifen, Schweine- oder Lammkotelett usw. Solide die regionalen Weine, Spitze die Edelbrände. Bei den Desserts darf man sich Topfnockerln oder demnächst Marillenknödel nicht entgehen lassen.

Alle Schickh-Fans bestätigen es: Klein-Wien hat da eine Wohlfühl-Adresse!

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

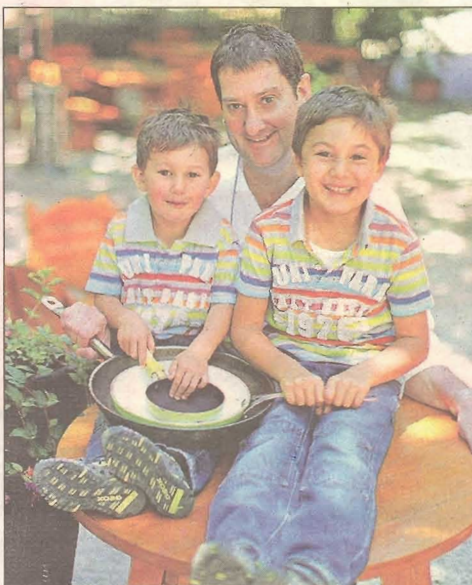


Foto: Gerhard Bartel

Christian Schickh mit „Junggastronomen“



Extratipp

Theatercafé

Aus für das alte Theatercafé im Haus an der Wien! Die Gastronomenfamilie d'Atri, die sich mit der Osteria d'Atri und „Il Melograno“ einen Namen gemacht hat, machte das Bistro zum „Ristorante al teatro“.

Konkurrenz belebt das Geschäft, dachten sich die d'Atris. Denn die Konkurrenz an der Linken Wienzeile und am Naschmarkt, der neuen Ess- und Flaniermeile, ist groß geworden. Gar nicht zu reden von Gourmettempelchen wie Piccini Piccolo oder Kims Gourmetstand.

Die Küche im Theatercafé bietet zum Beispiel Pasta wie Rigatoni mit Salsiccia oder mit Meeresfrüchten und frischen Fische vom Grill. Schmackhaft! Ausgezeichnet die – auch süditalienische – Weinauswahl, die man nach alter Sitte am Tresen erproben kann.

„Ristorante al teatro – Theatercafé“, 1060, Linke Wienzeile, Tel. 585 62 62. Mo bis Sa 9 bis 23 Uhr.