

# Herzlich willkommen bei Familie Schickh!

Wir bieten traditionelle österreichische Küche, sowie frischen Hummer aus unserem Meerwasserbecken.

Für kalorienbewusste Genießer gibt es auch fangfrischen Saibling. Bei unserem Fleisch achten wir auf geprüfte österreichische Qualität und es wird sehr viel Wert auf die Frische aller Produkte gelegt. In unserer hauseigenen Backstube werden alle unsere Mehlspeisen frisch zubereitet und auf Vorbestellung zaubern wir auch gern traumhafte Torten für besondere Anlässe.

## Die Zutaten entscheiden die Qualität.

Außerdem bieten wir Ihnen ein reichhaltiges, regionales Weißweinangebot sowie in- und ausländische Rotweine.

## Küchenzeiten

Samstag und Sonntag durchgehend

Montag, Dienstag und Freitag

von 11.30 – 14.30 Uhr und

von 18.00 – 21.30 Uhr

Ruhetage: Mittwoch und Donnerstag

**Unseren Waggon** – optimal geeignet für Feste mit Freunden oder der Familie im kleinen Rahmen

(bis 15 Personen) – stellen wir nach Voranmeldung **ohne Aufpreis** zur Verfügung.

Wenn Sie nach einem gemütlichen Essen die Nacht bei uns verbringen wollen, warten acht schöne Komfortzimmer auf Sie. Genießen Sie unser reichhaltiges Frühstück und starten Sie zufrieden und erholt in den neuen Tag.

Landgasthof Schickh      [www.schickh.at](http://www.schickh.at)  
3511 Furth, Kleinwien 2      [office@schickh.at](mailto:office@schickh.at)  
+43 2736 72 18

**WIR SIND MIT  
DEM AMA-GASTROSIEGEL  
AUSGEZEICHNET!**



[WWW.AMA-GASTROSIEGEL.AT](http://WWW.AMA-GASTROSIEGEL.AT)



## *Aperitifs*

Glas Riesling Sekt Haus Österreich Extra Trocken	4,30 €
Glas Prosecco	3,90 €
Glas Sekt mit Fruchtmark	4,30 €
Glas Birnensekt vom Kirchmayr	5,50 €
Glas Champagner	6,30 €
Rosé Sparkling vom Dockner	3,90 €
Campari Soda	4,00 €
Campari Orange	4,30 €
Hausdrink, Marillenbrand mit frisch gepresstem Orangensaft	4,30 €

## *Unsere Spezialitäten*

### **zum Mitnehmen**

Marillenschnaps (Mittelstück) aus 100 % Wachauer Marille	0,5 l	29,80 €
Nussschnaps (Ansatz) aus grünen Nüssen	0,5 l	19,00 €
Wachauer Marillenmarmelade	280 g	6,00 €

Gedeck pro Person (auf Wunsch auch glutenfreies Gebäck) 3,60 €

## *Vorspeisen*

Gebratener Ziegenkäse auf Ruccolasalat mit Granatapfel, Pinienkernen und Orangendressing	11,50 €
Pikantes "Beef Tartare" vom österreichischem Jungrind fein garniert mit Toast	13,50 €
Gebackenes Kalbsbries auf Erdäpfel – Vogerlsalat	11,50 €
Asiatisch mariniertes "Beef Tartare" mit Sesambutter, Wasabi-Espuma und Wachtelspiegelei	10,90 €
1/2dzt. Weinbergschnecken in Kräuter-Knoblauchbutter mit Toast	10,80 €
Matjesfilet und Mousse von der roten Rübe mit Kressesalat	9,90 €
Hausgemachte Wildpastete mit Sauce Cumberland	8,80 €
Schickh's Grammelknöderl auf Rieslingkraut	9,90 €

## *Suppen*

Französische Zwiebelsuppe mit Käsetoast	5,90 €
Rindsuppe mit Einlage	4,00 €
Hummercremesuppe mit Garnelen	7,50 €
Karottenschaumsuppe mit frischem Ingwer und Brunnenkresse	5,90 €
Waldviertler Rahmsuppe mit geröstetem Schwarzbrot	5,90 €

## *Vegane & Vegetarische Spezialität*

Knusprige Frühlingsrollen im Gemüse - Pilzsud mit Seamreis und Chillifäden 14,50€

## *Spezialität aus heimischen Gewässern*

Fangfrischer Saibling im Ganzen mit Petersilkartoffel (auf Wunsch natur gebraten, nach Müllerin Art oder blau)	per dag	0,70 €
Gebackener Karpfen (geschröpft) vom Gut Dornau mit Erdäpfel – Blattsalat		19,50€
Gebratener Karpfen (geschröpft) vom Gut Dornau „nach serbischer Art“ mit Kartoffel & Blattsalat		19,50 €
Mit Kräutern, Knoblauch gebratenes Filet vom Neusiedlersee Aal , Kartoffel & Blattsalat		22,50€

## *Spezialitäten aus See und Meer*

Zanderfilet mit Kräutern und Knoblauch gebraten & Petersilkartoffel	21,90€
<b>Fischfilet des Tages:</b> auf cremigen Blattspinatreccino und frittierten Cherrytomaten	26,50 €

## *Salate*

Gemischter Salatteller (Erdäpfel, Kraut, Gurken, Paradeiser, ...)	4,50 €
Ruccolasalat	4,50 €
Blattsalatteller	4,00 €
Bunte Salatschüssel (auf Wunsch mit Kürbiskernöl , Rahm- Knoblauch- od. Italienischem Dressing)	5,50 €

<b><u>Vom Jungrind:</u></b> Dry Aged Hochrippe (1000g) für <b>2 Personen</b> am Knochen rosa gebraten mit winterlichem Gemüse, diversen Beilagen und 2erlei Saucen	59,00 €
Rumpsteak (300g) mit hausgemachtem Coleslaw und Trüffel Pommes	27,90 €
Zwiebelrostbraten im Senfsafterl mit Bratkartofferl und Salzgurke	16,90 €
Schulterscherz mit Semmelkren gratiniert, Suppengemüse und Waldviertler Knödel	15,80€
<b><u>Im Topf serviert:</u></b> Gemischt gekochtes Rindfleisch mit Röstkartofferl, Apfelkren, Schnittlauchsauce und Cremespinat	19,90 €
<b><u>Vom Donauland Schwein</u></b> : Schweinelendchen in leichter Knoblauchsauce mit Waldviertler Knödel	17,90 €
Gebratenes Schweinskotelette mit Knoblauchgrammeln, Waldviertler Knödel & Krautsalat	15,90 €
Geschnetzelte Filetspitzen im pikantem Paprikasafterl mit Schwammerl und Waldviertler Knödel	18,50 €
<b><u>Vom Ötscherblickschwein:</u></b> Saftiges, mit Weingartenknoblauch leicht mariniertes Schopfschnitzerl in Butterschmalz gebacken und Erdäpfel- Vogerlsalat	13,50 €
<b><u>„Kleinwiener Spezial Krenfleisch für Liebhaber“: Bauch – Schulter – Stelze – Göderl</u></b> (Von jedem Teil ein Stückerl mit viel Kren, Gemüse & Kartoffel)	12,50 €
Knuspriges steirisches (1/2) Backhenderl mit gemischtem Salat	13,50 €
Zartes, mit Lardo gespicktes Fasanenbrüstchen auf 3erlei Balsamicolinsen mit gebratenen Semmelschnitten	24,50 €
Zarter Lammrücken vom Grill mit Speckfisoln und gratinierten Kartoffel	26,80 €
Gebratener Wildschweintrücken mit cremigen Speck-Kohlsprossen knusprigen Schupfnudeln	22,50 €

## *Vom Kalb*

Wiener Schnitzerl mit Petersilkartofferl und gemischtem Salat	20,20 €
Gebackenes Hirn mit Erdäpfel – Vogerlsalat	16,90 €
Gebratene Leber auf Tiroler Art mit knusprigem Speck - Apfel und Pürree	18,50
€	

## *Schleckereien*

Malakofftorte mit Schlagobers, Erdbeersauce & Eierlikör	4,90 €
Mousse au chocolat mit marinierten Früchten und hausgemachtem Sorbet	8,50 €
Flaumige Topfenockerl mit Butterbröseln, Zwetschkenröster & Bourbon-Vanilleeis	8,50 €
Böhmische Powidlpalatschinken mit Waldviertler Graumohn, hausgemachtem Eierlikör & Mohnis	8,50 €
Creme Brulée mit Orangen-Himbeersalat & Haselnuss-Krokanteis	8,50 €
Kastanienreis mit Schlagobers, Schokoladen- & Erdbeersauce	8,50 €
Geeister Schneeball mit Himbeersauce, Passionsfrucht & frischen Früchten garniert	7,50 €
Brandteigkrapferl mit Eis & Schlagobers gefüllt und warmer Schokoladensauce	8,50 €

## *Käse*

Feinschmecker Käseplatte	8,50 €
Kleine Portion	7,50 €
Portion Parmesan mit Olivenöl	7,50 €



## Mögliche Allergene in unseren Gerichten

Erläuterung der Buchstabencodes auf der nächsten Seite

Gericht	Buchstabencode	Gericht	Buchstabencode
Gedeck	A,G,H,N	Surf & Turf	A,B,G,L,M
Ziegenkäse	A,C,G,O,H	Filetspitzen	A,C,G,L,
3x Asia	A,B, C,F,N,O	Hirschschlögel	A,C,G,O,L
Beef Tartare	A,C,D,G,M,O	Gekochtes Rindfleisch	A,C,G,L,M,O
Hausgemachte Sulz	C, L,O	Kotelette	A,G,L,O
Geröstete Hirschleber	A,C,G,M,O	Schweinelendchen	A,G,L
Vitello Tonato	C,D,G,L,O	Kalbswienerschnitzerl	A,C,G,L,M,O
Caesar Salad	A,O,G	steirisches Backhenderl	A,C,L,M,O
Schnecken	A,C,G,R,O	Hirschrücken	A,C,G,H,L,O
Wildpastete	G,H,L,O	Schlögel vom Sikahirsch	A,C,G,O,L,M
Grammelknöderl	A,L,O	Hühnerbrust	A,G,L,O
Gurkenkaltschale	D,G,	Lammkronen	A,L,O
Rindsuppe mit Einlage	A,C,G,L	Kalbshirn gebacken	A,C,L,O
Hummercremesuppe	A,B,G,L,O	Kalbsleber	A,G,L,O
Bouillon mit Ei	A,C,L	Reisfleisch	A,G,L,O
Paradeiserschaumsuppe	A, G,L,O	Erdäpfeltascherl	A,F,H
Zander	D,G	Eierschwammerl Ei	C,G,H,L,O
Fisch des Tages	A,C,D,G,L,O	Mousse au chocolat	C,G,H,
Saibling	A,D,G,	Creme Brulée	C,G,
Scampi	B,G,O	Marillenknödel	A,C,G,H
Karfiol	A,C,G	Brandteigschwan	A,C,G,H
Chili con verdura	A,L,O	Topfennockerl	A,C,G,H
Polenta	G,L	Eismarillenknödel	A,C,G,O
Gemischter Salatteller	C,L,M,O	Vanilleeis-Kernöl	A,C,G,H
Bunte Salatschüssel	O	Malakofftorte	A,C,G,H
Alle Blattsalate	O		

## Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung

Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen (Anhang II der LMIV)



Kurzbezeichnung	Buch- Staben-	steht für
glutenhaltiges Getreide	<b>A</b>	Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen (alle Weizenarten und Weizenabkömmlinge, die in Österreich) zusätzlich zu den genannten Namen Dinkel und Khorasan Weizen weiters als Kamut, Emmer, Einkorn und Grünkern im Handel erhältlich sind), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, ausgenommen a) Glukosesirupe auf Weizenbasis einschließlich Dextrose b) Maltodextrine auf Weizenbasis c) Glukosesirupe auf Gerstenbasis d) Getreide zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol
Krebstiere	<b>B</b>	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
Ei	<b>C</b>	Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse
Fisch	<b>D</b>	Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer a) Fischgelatine, die als Trägerstoff für Vitamin- oder Karotinoidzubereitungen verwendet wird b) Fischgelatine oder Hausenblase, die als Klärhilfsmittel in Bier und Wein verwendet wird
Erdnuss	<b>E</b>	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
Soja	<b>F</b>	Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer a) vollständig raffiniertes Sojabohnenöl und -fett b) natürliche gemischte Tocopherole (E 306), natürliches D-alpha-Tocopherol, natürliches D-alpha-Tocopherolacetat, natürliches D-alpha-Tocopherolsukzinat aus Sojabohnenquellen c) aus pflanzlichen Ölen gewonnene Phytosterine und Phytosterinester aus Sojabohnenquellen d) aus Pflanzenösterinen gewonnene Phytostanolester aus Sojabohnenquellen
Milch oder Laktose	<b>G</b>	Milch von Säugetieren wie Kuh, Schaf, Ziege, Pferd und Esel und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose), außer a) Molke zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs
Schalenfrüchte	<b>H</b>	Schalenfrüchte, namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, außer Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich
Sellerie	<b>L</b>	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
Senf	<b>M</b>	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
Sesam	<b>N</b>	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
Sulfite	<b>O</b>	Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO <sub>2</sub> , die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind
Lupinen	<b>P</b>	Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
Weichtiere	<b>R</b>	Weichtiere wie z. B. Muscheln, Austern, Schnecken und daraus gewonnene Erzeugnisse