

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
3511 Furth, Kleinwien 2 office@schickh.at
+43 2736 72 18

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



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 buntem Blattsalat mit Avocadodressing und Papaya	11,50 €
Pikantes "Beef Tartare" vom österreichischem Jungrind fein garniert mit Toast	13,50 €
Gebackene Kalbszunge mit Erdäpfel-Blattsalat und Zitronen-Rahmdressing	11,50 €
Knuspriger Shrimps-Toast mit Wasabi Majonnaise und Spicy Krautsalat	13,90 €
1/2dzt. Weinbergschnecken in Kräuter-Knoblauchbutter mit Toast	10,80 €
Tafelspitzsülzchen mit Vogerlsalat, Kernöl und Bärlauchvinaigrette	9,90€
Matjesfilet nach Hausfrauen Art mit rotem Zwiebel und Kartoffel	9,90€
Hausgemachte Wildpastete mit Sauce Cumberland	8,80 €
Schickh´s Grammelknöderl auf Rieslingkraut	9,90 €

Suppen

Cremesuppe vom jungen Bärlauch mit Croutons	5,90€
Rindsuppe mit Einlage	4,00 €
Hummercremesuppe mit Garnelen	7,50 €
Schaumsuppe von 3erlei Paprika mit Basilikum-Topfennockerl	5,90€
Steirische Klachelsuppe mit Kren und Schwarzbrot	5,90€

Vegane & Vegetarische Spezialität

Flaumige Eier - Bärlauchnockerl mit Blattsalat 9,50€

Spezialität aus heimischen Gewässern

Fangfrischer Saibling im Ganzen mit Petersilkartoffel per dag 0,70 €
(auf Wunsch natur gebraten, nach Müllerin Art oder blau)

Mit Kräutern,Knoblauch gebratenes Filet vom Neusiedlersee Aal , Kartoffel & Blattsalat 22,50€

Spezialitäten aus See und Meer

Gebratenes Zanderfilet in leichter Dijonsensauce mit Cherrytomate & Petersilkartoffel 21,90€

Gebratene Riesengarnelen mit Kräutern,Knoblauch,gefüllter Tomate und gemischtem Reis 29,50€

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 €

<u>Vom Jungrind:</u> Dry Aged Hochrippe (1000g) für 2 Personen am Knochen rosa gebraten mit winterlichem Gemüse, diversen Beilagen und 2erlei Saucen	59,00 €
Filetsteak mit Zwiebel-Senfkruste gebratenem, wilden Broccoli und Trüffelpommes	29,90 €
Kurz gebratener „Esterházyrostbraten“ mit Bratkartoffel	16,90 €
Filetspitzen „a la Boeuf Stroganoff“ mit Butternudeln	23,80€
<u>Im Topf serviert:</u> Gemischt gekochtes Rindfleisch mit Röstkartoffel, Apfelkren, Schnittlauchsauce und Cremespinat	19,90 €
<u>Vom Donauland Schwein :</u> Schweinelendchen in leichter Knoblauchsauce mit Waldviertler Knödel	17,90 €
Gebratenes Schweinskotelette mit Knoblauchgrammeln, Waldviertler Knödel & Krautsalat	15,90 €
<u>Vom Ötscherblickschwein:</u> Saftiges, mit Weingartenknoblauch leicht mariniertes Schopfschnitzerl in Butterschmalz gebacken und Erdäpfel- Vogerlsalat	13,50 €
Duett von: Gebackener Fledermaus mit Blattsalat und geschmortem Backerl in Wurzelrahmsauce mit Kräuterpüree	15,50€
Knuspriges steirisches (1/2) Backhenderl mit gemischtem Salat	13,50 €
In der Mandel-Cornflakeskruste gebackenes Hühnerfilet auf Curryreis mit gebratenen Früchten	18,50 €
Zarter Lammrücken vom Grill mit Speckfisoln und gratinierten Kartoffel	26,80 €
Gebratener Kaninchenrücken auf cremigem Bärlauch – Tomatenrisotto	22,50 €
Rosa gebratene Entenbruststreifen auf Süsskartoffelpüree und gebackenem Jungzwiebel	22,50€

Vom Kalb

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

Schleckereien

Malakofftorte mit Schlagobers, Himbeersauce & Eierlikör	4,90 €
Rhabarbertiramisu im Glas mit Erdbeeren & Himbeersorbet	8,50 €
Zweierlei Mousse au chocolat mit frischen Früchten und Zitronensorbet	8,50 €
Flaumige Topfenockerl mit Butterbröseln, Rhabarber-Erdbeerkompott & Bourbon- Vanilleeis	8,50 €
Palatschinken (2Stk.) mit hausgemachter Wachauer Marillenmarmelade, Schokosauce, gerösteten Mandelsplittern, Schlagobers & Bourbon-Vanilleeis	8,50 €
Eierlikör-Creme Brulée mit marinierten Beeren & Haselnuss-Krokanteis	8,50 €
Tichy's Eismarillenknödel mit Schlagobers & hausgemachtem Marillenlikör	5,90 €
Brandteigküken im Schokoladen-Erdbeernesterl mit hausgemachtem Eis & Schlagobers gefüllt	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	Hirschschnitzel	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	Kalbswienschnitzerl	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	Schnitzel vom Sikahirsch	A,C,G,O,L,M
Grammelknöderl	A,L,O	Hühnerbrust	A,G,L,O
		Lammkronen	A,L,O
Gurkenkaltschale	D,G,	Kalbshirn gebacken	A,C,L,O
Rindsuppe mit Einlage	A,C,G,L	Kalbsleber	A,G,L,O
Hummercremesuppe	A,B,G,L,O	Reisfleisch	A,G,L,O
Bouillon mit Ei	A,C,L	Erdäpfeltascherl	A,F,H
Paradeiserschaumsuppe	A, G,L,O	Eierschwammerl Ei	C,G,H,L,O
Zander	D,G	Mousse au chocolat	C,G,H,
Fisch des Tages	A,C,D,G,L,O	Crème Brûlée	C,G,
Saibling	A,D,G,	Marillenknödel	A,C,G,H
Scampi	B,G,O	Brandteigswan	A,C,G,H
Karfiol	A,C,G	Topfenockerl	A,C,G,H
Chili con verdura	A,L,O	Eismarillenknödel	A,C,G,O
Polenta	G,L	Vanilleeis-Kernöl	A,C,G,H
Gemischter Salatteller	C,L,M,O	Malakofftorte	A,C,G,H
Bunte Salatschüssel	O		
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	A	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	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
Ei	C	Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse
Fisch	D	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	E	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
Soja	F	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 Pflanzenölsterinen gewonnene Phytostanolester aus Sojabohnenquellen
Milch oder Laktose	G	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	H	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	L	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
Senf	M	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
Sesam	N	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
Sulfite	O	Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO ₂ , die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind
Lupinen	P	Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
Weichtiere	R	Weichtiere wie z. B. Muscheln, Austern, Schnecken und daraus gewonnene Erzeugnisse