

# 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)



# 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	4,10 €
Glas Sekt mit Fruchtmark	4,30 €
Glas Birnensekt vom Kirchmayr	5,50 €
Glas Schilcher Sekt vom Krainerhof	5,80€
Glas Champagner	7,00 €
Rosé Sparkling vom Dockner	4,00 €
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 herbstlichen Blattsalaten mit Birne, Walnüssen und Akazienhonig	11,90 €
Pikantes "Beef Tartare" vom österreichischem Jungrind fein garniert mit Toast	13,90 €
Kurz gebratener Sesam Thunfisch auf Mango-Kräutersalat mit Sproßen	13,90 €
1/2dzt. Weinbergschnecken in Kräuter-Knoblauchbutter mit Toast	10,80 €
Zartes Roastbeef mit hausgemachter Sauce Tatar und Salatbouquet	10,20 €
Gebackene Blunze und Weißwurst auf Erdäpfel – Vogerlsalat mit Senfdressing	9,20 €
Hausgemachte Wildpastete mit Sauce Cumberland	8,80 €
Schickh's Grammelknöderl auf Rieslingkraut	9,90 €

## Suppen

Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen	6,50 €
Rindsuppe mit Einlage	4,00 €
Feine Cremesuppe vom Fasslsauerkraut mit gebratenem Blunzenradl	4,00 €
Hummercremesuppe mit Garnelen	7,50 €

## Vegetarische und Vegane Spezialität

Cremige Kürbispaghettoni mit eingelegtem Schafkäse und Blattsalat	13,50 €
Pikantes Kürbisgulasch mit Seitanfilet frischem Koriander und Basmatireis	12,50 €

## Spezialität aus heimischen Gewässern

Fangfrischer Saibling im Ganzen mit Petersilkartoffel	per dag	0,80 €
(auf Wunsch natur gebraten, nach Müllerin Art oder blau)		

## Spezialitäten aus See und Meer

Gebratenes Zanderfilet auf cremigen – Kürbispaghettoni	21,90 €
Gebratenes Wolfsbarschfilet und gratinierte Jakobsmuscheln auf cremigen Krebsenrisotto	24,90 €
Gebratene Riesengarnelen mit Kräutern, Knoblauch, gefüllter Tomate und 2erlei 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 €

<b><u>Vom Jungrind:</u></b> Filetsteak mit Zwiebel-Senfkruste, gebratenem, wilden Broccoli und Trüffelpommes	29,90 €
Kurz gebratener Rostbraten mit Whisky-Pfeffersauce, buntem Gemüse und gratinierten Kartoffelr	18,50 €
<b><u>Im Topf serviert:</u></b> Gemischt gekochtes Rindfleisch mit Röstkartoffelr, Apfelkren, Schnittlauchsauce und Cremespinat	20,50 €
<b><u>Vom Donauland Schwein :</u></b> Schweinelendchen in leichter Knoblauchsauce mit Waldviertler Knödel	17,90 €
Gebratenes Schweinskotelette mit Knoblauchgrammeln, Waldviertler Knödel & Krautsalat	17,20 €
Gebratenes Schweinskotelette mit 4erlei cremigen Zwiebeln in leichter Dijonsensauce und Bratkartoffelr	17,20€
Pariserschnitzerl mit Erbsenreis und Endiviensalat	15,50€
Zarter Lammrücken vom Grill mit Butterspeckfisolen und gratinierten Kartoffelr	26,80 €
Knuspriges steirisches (1/2) Backhenderl mit gemischtem Salat	14,50 €
<b>Nasi Goreng:</b> Gemischte Indische Reispfanne (Huhn-Garnele-Fleisch-Gemüse)	19,50€
Feines Rehragout mit Eierschwammerl,gefüllter Rotweinbirne und Semmelknödel	17,90 €
Rosa gebratener Rehrücken auf cremigen Crannberry-Trauben-Apfel Nudeln mit Madeira	28,50€

## Vom Kalb

Wiener Schnitzerl mit Petersilkartoffelr und gemischtem Salat	20,20 €
Gebackenes Hirn mit Erdäpfel – Blattsalat	16,90 €
Gebratene Kalbsleberscheiben auf cremigen Apfel-Lauchgemüse mit Petersikartoffel	19,80 €

# Schleckereien

Malakofftorte mit Schlagobers, Himbeersauce & Eierlikör	5,10 €
Powidltascherl mit goldbraunen Butterbröseln & hausgemachtem Zimteis	8,90 €
Waldviertler Mohnnudeln mit Zwetschkenröster & hausgemachtem Mohn-Rumeis	8,90 €
Schokotraum mit Apfel-Traubenkompott, hausgemachtem Karamelleis & Walnusskrokant	8,90 €
Warmer Hollerkoch mit hausgemachtem Bourbon-Vanilleeis & Herbstfrüchtespieß	8,50 €
Trilogie von der Creme Brulée (Vanille, Nougat, Schokolade) mit herbstlichem Fruchtsalat & Haselnuss-Krokanteis	8,90 €
Kastanienreis mit Schlagobers, Schokoladen,-und Erdbeersauce	8,90 €
Tichy's Eismarillenknödel mit Schlagobers & hausgemachtem Marillenlikör	6,20 €

# Käse

Feinschmecker Käseplatte	9,50 €
Kleine Portion	8,50 €
Portion Parmesan mit Olivenöl	8,50 €

Am 20.11.2018

servieren wir Ihnen ein fünfgängiges Menü zum Thema

# „Schwein & Wein“

Geboten werden Spezialitäten vom:

Duroc-Ötscherblickschwein & Österreichischen Hausschwein(AMA)

Iberico-Schwein Spanien & Mangalitzza-Schwein Burgenland

Begleitet wird das Menü von

edlen Weinen aus dem Winzerhof

Josef Dürauer aus Aigen

Für die musikalische und unterhaltsame Umrahmung sorgt

Prof.Wolfgang Friedrich

mit seiner „New Orleans Dixielandband“

Reservierung erforderlich!

pro Person 69€, Beginn 19Uhr





## 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	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	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 Brulée	C,G,
Saibling	A,D,G,	Marillenknödel	A,C,G,H
Scampi	B,G,O	Brandteigschwan	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	<b>A</b>	<p>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</p> <p>a) Glukosesirupe auf Weizenbasis einschließlich Dextrose  b) Maltodextrine auf Weizenbasis  c) Glukosesirupe auf Gerstenbasis  d) Getreide zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol</p>
Krebstiere	<b>B</b>	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
Ei	<b>C</b>	Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse
Fisch	<b>D</b>	<p>Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer</p> <p>a) Fischgelatine, die als Trägerstoff für Vitamin- oder Karotinoidzubereitungen verwendet wird  b) Fischgelatine oder Hausenblase, die als Klärhilfsmittel in Bier und Wein verwendet wird</p>
Erdnuss	<b>E</b>	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
Soja	<b>F</b>	<p>Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer</p> <p>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</p>
Milch oder Laktose	<b>G</b>	<p>Milch von Säugetieren wie Kuh, Schaf, Ziege, Pferd und Esel und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose), außer</p> <p>a) Molke zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs</p>
Schalenfrüchte	<b>H</b>	<p>Schalenfrüchte, namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, außer Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich</p>
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