

25.04.

# 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 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 €
Flaumige Bärlauch-Krabben Eierspeis auf Toast mit Räucherlachs und Frühlingskräutercreme	13,90 €
1/2dzt. Weinbergschnecken in Kräuter-Knoblauchbutter mit Toast	10,80 €
Tafelspitzsülzchen mit Vogerlsalat, Kernöl und Bärlauchvinaigrette	9,90€
Mousse und Salat vom Spargel mit Erdbeeren und Prosciutto	9,90€
Hausgemachte Wildpastete mit Sauce Cumberland	8,80 €
Schickh´s Grammelknöderl auf Rieslingkraut	9,90 €

## Suppen

Cremesuppe vom jungen Bärlauch mit Croutons	6,10€
Rindsuppe mit Einlage	4,00 €
Hummercremesuppe mit Garnelen	7,50 €
Spargelcremesuppe mit Spargelstückchen	6,10 €

## Vegetarische Spezialität

Flaumige Eier - Bärlauchnockerl mit Blattsalat	9,50€
Cremige Spargel – Blattspinatpaghettini mit gebratener Fleischtomate	13,50€

## Spezialität aus heimischen Gewässern

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

## Spezialitäten aus See und Meer

Gebratenes Zanderfilet in leichter Dijonsensauce mit Cherrytomate & Petersilkartofferl	21,90€
<b>Surf &amp; Turf:</b> Gebratenes saftiges Kalbs Ryb Eye mit gebratenen Riesengarnelen, frischem Spargel mit Sauce Hollandaise & halb Kartoffel & halb Reis	34,50€

## 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 Bärlauchrostbraten mit Bratkartofferl	16,90 €
<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 €
Mit Bärlauch,Speck&Käse gefülltes,gebackenes Kotelette und Erdäpfel – Vogerlsalat	16,50€
Frischer Marchfeld Spargel mit Sauce Hollandasie,Räucherlachs und Petersilkartofferl	20,50€
Frischer Marchfeld Spargel mit saftigem Beinschinken,Bärlauchvinaigrette und Petersilkartofferl	20,50€
Frischer Marchfeld Spargel mit Grana Parmesan überbacken,Nußbutter und Petersilkartofferl	20,50€
Frischer Marchfeld Spargel mit knusprigen Butterbrösel ,gehacktem Ei und Petersilkartofferl	20,50€
Zarter Lammrücken vom Grill mit Speckfisolen und gratinierten Kartofflerl	26,80 €
Knuspriges steirisches (1/2) Backhenderl mit gemischtem Salat	14,50 €
Gratiniertes mit Mozzarella gefülltes Hühnerbrüstchen auf cremigen Bärlauch – Tomatenspaghettini	18,50€ €
Teriyaky Ente auf asiatischem Gemüse mit Sprossen und Woknudeln	22,50€

## Vom Kalb

Wiener Schnitzerl mit Petersilkartofferl und gemischtem Salat	20,20 €
Gebackenes Hirn mit Erdäpfel – Vogerlsalat	16,90 €
Gebratene Kalbsleber auf Grün.-Weißem Spargelgemüse und Spinatknöderl	19,80 €



# Schleckereien

Malakofftorte mit Schlagobers, Himbeersauce & Eierlikör	4,90 €
Feiner Rahmschmarren mit mandelkrokant, Erdbeer-Rhabarberkompott & hausgemachtem Vanilleeis	8,50 €
Mousse au chocolate mit Limoncello-Erdbeeren und Zitronensorbet	8,50 €
Powidltascherl mit knusprigen Butterbröseln, Zwetschkenröster & hausgemachtem Vanilleeis	8,50 €
Kokos-Creme Bruleè mit Ananas-Mangosalat und Himbeersorbet	8,50 €
Panna Cotta mit Erdbeersauce und frischen Beeren im Knusperschüssel	8,50 €
Tichy's Eismarillenknödel mit Schlagobers & hausgemachtem Marillenlikör	5,90 €
Brandteigschwan im Schokoladen-Erdbeersee 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	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
		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	Creme 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>	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  Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer
Fisch	<b>D</b>	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  Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer
Soja	<b>F</b>	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	<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