

# 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 winterlichen Blattsalaten mit Orangendressing und gerösteten Pinienkernen	11,90€
Pikantes "Beef Tartare" vom österreichischem Jungrind fein garniert mit Toast	14,50 €
Kurz gebratener Sesam – Thunfisch auf Avocado – Mangosalat mit Sprossen	14,50 €
1/2dzt. Weinbergschnecken in Kräuter-Knoblauchbutter mit Toast	10,80 €
Gebackenes Kalbsbries auf Erdäpfel – Vogersalat und Sauce Tataré	11,50 €
Matjesfilet nach „Hausfrauen Art“ mit rotem Zwiebel und Schnittlauchkartoffel	9,90€
Hausgemachte Wildpastete mit Sauce Cumberland	8,80 €
Schickh´s Grammelknöderl auf Rieslingkraut	9,90 €

## Suppen

Rindsuppe mit Grießnockerl oder Frittaten	4,30€
Waldviertler Rahmsuppe mit Kartoffel	5,80€
Französische Zwiebelsuppe mit Käseblätterteigstangerl	5,50€
Hummercremesuppe mit Garnelen	7,50 €

## Vegetarische Spezialität

Nasi Goreng (Indonesisches Reigericht) mit Seitan, Tofu, frischen Koriander und Ei (ohne Ei VEGAN)	13,80€
Tagliatelle mit Spinat, Gorgonzola, Cherrytomaten und gerösteten Pinienkernen	13,80€

## Aus heimischen Gewässern

Zanderfilet gebraten mit knuspriger Mandelbutter und Kartoffel	21,80€
Gebackenes Waldviertler Karpfenfilet (geschröpft) mit Erdäpfel – Endiviensalat	19,50€
Fangfrischer Saibling im Ganzen gebraten NATUR oder MÜLLERINEN Art mit Petersilienkartoffel & brauner Butter	

per.dag.0,80€

## Aus dem Meer

Gebratenes Wolfsbarschfilet auf cremigem Garnelenrisotto mit frischem Basilikum	25,50€
---	--------

## 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 Cognac - Pfeffersauce, gebratenem, wilden Broccoli und Trüffelpommes	30,50 €
Gemischt gekochtes Rindsfleisch mit Röstkartoffel, Schnittlauchsauce, Apfelkren und Cremespinat	20,50 €
Vanille Rostbraten (wie gewachsen) kurz gebraten mit knusprigen Krautfleckerl und Speckscheibe	17,90 €
<b><u>Vom Donauland Schwein:</u></b> Schweinelendchen in leichter Knoblauchsauce mit Waldviertler Knödel	19,50 €
Saftiges Kotelette mit knusprigen Knoblauch Grammeln, Waldviertler Knödel und Krautsalat	17,50 €
Steirisches Krenfleisch (von der Schulter leicht durchzogen) mit Wurzeln und Salzkartoffel	13,80 €
Knuspriges steirisches (1/2) Backhenderl mit gemischtem Salat	14,90 €
Feines Rehragout mit Kräuterseitlingen, gefüllter Rotweinbirne und Semmelknödel	18,50 €
Mit Schinken und Käse gefülltes Hühnerbrüstchen im Parmesateigerl gebacken auf Tomaten-Basilikumnudeln	18,00 €
Rosa gebratene Entenbruststreifen auf cremigen Käse - Knoblauchfettuccini	23,80 €
Zarter Lammrücken vom Grill mit Butterspeckfisoln und gratinierten Kartoffel	27,80 €
Resch gebratenes Blunzengröstl im Reindl serviert mit viel frischem Kren und Rieslingkraut	11,90 €

## Vom Kalb

Wiener Schnitzerl mit Petersilkartoffel und gemischtem Salat	20,20 €
Hirn & Leber gebacken mit Erdäpfel – Blattsalat	16,90 €

# Schleckereien

Malakofftorte mit Schlagobers, Erdbeersauce & Eierlikör	5,10 €
Flaumige Topfenockerl mit Butterbrösel, Zwetschkenröster & hausgemachtem Mohn-Rumeis	8,90 €
Kastanienreis mit Schlagobers auf Schokoladen-Erdbeerspiegel	8,90 €
Mousse au chocolat mit frischen Früchten, Orangensauce & Zitronensorbet	8,90 €
Creme Brulée mit Grand-Marnierbeeren & Kokoseis	8,90 €
Wachauer Palatschinken mit Marillenmarmelade, Schokosauce, gerösteten Mandeln & Schlagobers	8,90 €
Geeister Schneeball mit Himbeersauce, Passionsfrucht, Schlagobers und Butterhippen	7,80 €
Tichy's Eismarillenknödel mit Schlagobers & hausgemachtem Marillenlikör	6,20 €

# Käse

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



## 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	Topfennockerl	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
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