

# Herzlich willkommen bei Familie Schickh!

Wir bieten traditionelle österreichische Küche!

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.

## Die Zutaten entscheiden die Qualität.

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

## Küchenzeiten

Samstag und Sonntag durchgehend ab 11.30 Uhr- **Letzte Küchenannahme 19.30Uhr**

Montag, Dienstag und Freitag

11.30 Uhr –**Letzte Küchenannahme 14.00 Uhr**

**(jetzt neu für unsere Gäste: Mittagsmenü mit Suppe, Hauptspeise & Dessert um 10,50€)**

18.00 Uhr –**Letzte Küchenannahme 20.30 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 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	4,50 €
Glas Prosecco	4,20 €
Glas Sekt mit Fruchtmark	4,30 €
Glas Schilcher Sekt vom Krainerhof	6,00€
Glas Champagner	7,50 €
Rosé Sparkling vom Dockner	4,00 €
Campari Soda	4,30 €
Campari Orange	5,50 €
Hausdrink, Marillenbrand mit frisch gepresstem Orangensaft	5,50 €
Schilcher Wermut	5,50€

## *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) 4,00 €

## *Vorspeisen*

Ruccolasalat mit Zwetschken-Birnen-Äpfeln, fruchtigem Balsamico und knusprig, gebackenem Ziegenkäse	11,90€
Kurz gebratener „Yello Fin Tuna“ im Dashiud - Buchenpilzen - Sprossen knusprigen Linsenchips - Ramennudeln	14,90€
Pikantes "Beef Tartare" vom österreichischen Jungrind fein garniert mit Toast	14,80 €
Tafelspitzsülzchen mit Eierschwammerl - Blattsalat & Jungzwiebelvinaigrette	11,90€
1/2 Dutzend Weinbergschnecken in Kräuter-Knoblauchbutter mit Toast	11,90 €
Schickh`s Grammelknöderl auf Rieslingkraut	11,90 €

## *Suppen*

Rindsuppe mit Einlage	4,90 €
Cremesuppe vom Hokkaidokürbis mit Öl	6,90€
Erfrischende Gurkenkaltschale mit Räucherlachs und Dillspitzen	6,90€
Hummercremesuppe mit Cognac und Garnelen	8,20 €

**Für geteilte Portionen erlauben wir uns einen Unkostenbeitrag von 2€ zu verrechnen!**

**Wir bitten um Ihr Verständnis!!**

## *Vegan*

Pikantes Kürbiscurry mit Sprossen und Tofu	15,90€
(wahlweise mit gebratenem Hühnerfilet)	16,90€

## *Fisch und Krustentier*

Gebratenes Zanderfilet mit Kräutern, Knoblauch und Petersilienkartoffel	25,90€
Duett von Wolfsbarsch & Scampi auf cremigen Meeresfrüchtersisotto	29,90€

## *Fangfrisch aus dem Becken*

Saibling gebraten „Müllerinnen Art“ oder „Natur“ mit Petersilienkartoffel	dag.0,80€
---	-----------

## *Salate*

Gemischter Salatteller (Erdäpfel, Kraut, Gurken, Paradeiser, ...)	4,80 €
Ruccolasalat	4,80 €
Blattsalatteller	4,80 €
Bunte Salatschüssel (auf Wunsch mit Kürbiskernöl , Rahm- , Knoblauch- oder italienischem Dressing)	7,50 €

### **Vom Jungrind:**

Saftige Tournedos - Pfeffer – Cognacsauce –Trüffelpommes in Butter geschwenkten Karotten-Erbsengemüse	31,90€
Gemischt gekochtes Rindfleisch mit Röstkartofferl, Cremespinat, Schnittlauchsauce und Apfelkren	20,90 €
Zarter Rostbraten (wie gewachsen) mit Eierschwammerlsauce und Semmelknödel	24,90€

### **Vom Donauland Schwein :**

Schweinelendchen in leichter Knoblauchsauce mit Waldviertler Knödel	19,50€
Saftiges Kotelette mit knusprigen Grammeln, Waldviertler Knödel und Krautsalat	18,20€

### **Sonstige Spezialitäten:**

Rosa gebratener Rehrücken auf cremiger Eierschwammerl-Rosmarinpolenta	31,50€
Kalbswienerschnitzerl mit Petersilkartofferl und gemischtem Salat	20,50€
Gebackenes Kalbshirn mit Erdäpfel – Blattsalat	18,90€
Kross gebratene Kalbsnierenscheiben (mit Fettranderl) Cognac-Pfeffersafterl und Erbsenreis	21,90€
Gebratenes Hühnerbrüstchen“Supreme“ gefüllt mit Kürbiskernricotta auf Kürbisgnocci	17,90€
Rosa gebratenes Lammhufsteak mit Ratatouillegemüse und Thymiankartofferl	30,50€
Knuspriges steirisches (1/2) Backhenderl mit gemischtem Salat	15,90€
Gekochtes Kalbszüngerl in Wurzel – Krensauce mit Kartofflerl	17,90€





## Schleckereien

Flaumige Topfennockerl - Mohnbutter - Zwetschenröster	8,90€
Malakofftorte - Schlagobers - Erdbeersauce - Eierlikör	5,90€
Dunkles Schokomousse – Fruchtsorbet - marinierte Früchte	8,90€
Warmes Hollerkoch mit Grießflamerie	8,90€
<b>„Tichy´s Eismarillenknödel“</b>	
Schlagobers-hausgemachtem Marillenlikör- Mandelsplitter- Butterhippen	6,90€

## Zum Dessert

### empfehlen wir Ihnen

Trockenbeerenauslese 2008	Weingut Blauensteiner, Gösing/ Wagram1/16 l	5,30 €
---------------------------	---	--------

## Käse

Feinschmecker Käseplatte	10,50 €
Kleine Portion	9,00 €
Portion Parmesan mit Olivenöl	8,50 €





## *Zum Dessert*

### **empfehlen wir Ihnen**

Trockenbeerenauslese 2008	Weingut Blauensteiner, Gösing/ Wagram	1/16 l	5,30 €
---------------------------	---------------------------------------	--------	--------

## *Kaffeespezialitäten*

Mocca „Kratky“ mit Schuss	4,50 €
Kleiner Mocca	3,10 €
Kleiner Brauner	3,30 €
Melange	3,90 €
Großer Mocca	4,00 €
Großer Brauner	4,10 €
Cappucino	4,20 €
Latte Macchiato	4,50 €
Türkischer Kaffee	6,00 €
Irish Coffee	6,80 €
Marnissimo	6,80 €
Rüdesheimer	6,80 €

# Alkoholfreie Getränke

Vöslauer Mineralwasser prickelnd,mild oder still	0,33 l	2,90 €
Vöslauer Mineralwasser prickelnd, mild oder still	0,7 l	6,50 €
Sodawasser	0,25 l	1,20 €

## Natursäfte vom Winzerhof Sepp Dockner

Johannisbeer ,Pfirsich oder Marille	0,25 l	3,00 €
Apfelsaft naturtrüb	0,3 l	3,20 €

Eistee Zitrone „Futze Tea“	0,33 l	3,50 €
Hollersaft	0,3 l	2,50 €
Orangensaft	0,2 l	2,90 €
Coca Cola,Cola Zero,Mezzo Mix, Almdudler	0,33 l	3,50 €
Frucade Orange oder Zitrone	0,25 l	3,50 €
Bitter Lemon Fever Tree	0,2 l	3,00 €
Traubensaft vom Saxi	0,3 l	3,00 €
Frisch gepresster Orangensaft	0,2 l	3,30 €

# Bier

## Frisch gezapftes „Märzen Premium“ von der Privatbrauerei Egger

Seidel	0,3 l	3,80 €
Krüge	0,5 l	4,20 €

## Frisch gezapftes Schremser Bio-Zwickl

Seidel	0,3 l	3,80 €
Krüge	0,5 l	4,20 €

## Brauschneider

Helles, Hanf-Bier oder Indian Pale Ale	0,33 l	4,00 €
Franziskaner Weissbier	0,5 l	4,30 €
Edelweiß Weizenbier Alkoholfrei	0,5 l	4,00 €
Radler Flasche	0,5 l	4,10 €
Naturgold Alkoholfrei	0,33 l	3,80 €

# Schankweine

Hollenburger Riesling	Weingut Hoch	1/8 l	3,00 €
Grüner Veltliner	Winzerhof Sepp Dockner	1/8 l	2,50 €
Kamptaler Rosé	Weinhof Kreitner-Sax	1/8 l	1,20 €
Kamptaler Zweigelt	Weinhof Kreitner-Sax	1/8 l	2,50 €

# Flaschenwein

glasweise aus der 0,75 l Bouteille ausgeschenkt

Grüner Veltliner Federspiel 2021	Weingut Rehrl-Fischer	1/8l	3,90 €
Grüner Veltliner 2021 Pfarrweingarten	Weingut Haimel	1/8 l	3,90 €
Grüner Veltliner 2021 Fumberg	Weingut Blauensteiner	1/8 l	4,30 €
Roter Veltliner 2021 Göttweiger Berg	Winzerhof Dürauer	1/8 l	4,00€
Riesling Federspiel 2020 1000Eimer Berg	Domäne Wachau	1/8 l	4,00 €
Riesling Smaragd 2019	Weingut Konrad	1/8 l	6,40 €
Chardonnay 2020, Reserve	Weingut Müller	1/8 l	4,00 €
Gelber Muskateller 2021	Verena Dockner	1/8 l	3,90 €
Pinot Blanc 2021	Weingut Malat	1/8 l	4,00 €
Rosè " Fesche Wachauerin" 2021	Weingut Ernsthofner	1/8 l	3,60€
Zweigelt 2018 Reserve	Weingut Ernst Fink	1/8 l	3,90 €
St.Laurent 2017	Weingut Malat	1/8 l	4,50 €
Rotspon 2018 Reserve	Weingut Jurtschitsch	1/8 l	5,50 €
Sacra 2017, Cuvee	Weingut Dockner	1/8 l	5,50 €
Carnuntum Cuveè 2018	Weingut Markowitsch	1/8 l	4,80 €
Cotes du Rhone rouge, Les Quatre Terres 2019	Domaine Santa Duc, Gigondas	1/8 l	5,90 €

# *Schnapsertl*

## **hausgebrannt aus vollreifen Früchten**

Wachauer Marille (Mittelstück)	2 cl	4,00 €
Wachauer Marille (10 Jahre im großen Glasballon gereift)	2 cl	6,00 €
Alte Hauszwetschke (6 Jahre Barrique)	2 cl	4,00 €
Alte Hauszwetschke	2 cl	3,00 €
Vogelbeer	2 cl	6,50 €
Elsbeere	2 cl	9,50 €
Mirabelle, Williamsbirne	2 cl	3,00 €
Hausgemachter Nußschnaps oder Obstler quer durch den Obstgarten	2 cl	2,50 €
Himbeergeist	2 cl	3,50€
Grappa	2 cl	5,50 €
Rum, Diplomatico Reserve Exclusiva Venezuela	5 cl	9,90 €

## *Rochelt Schnäpse*

Muskattraube	1 cl	4,30 €
Mirabelle	1 cl	4,30 €
Weichsel	1 cl	4,30 €
Hollermannandel	1 cl	4,30 €
Inntaler	1cl	4,30€
Schwarzer Hollunder	1cl	5,50€
Schwarze Ribisel	1cl	5,50€
Schlehe	1cl	5,50€

## 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 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