

# 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 Weißweingebot 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!**

## **Sperrstunde 24.00Uhr!**

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

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



# Aperitifs

Glas Riesling Sekt Haus Österreich Extra Trocken	5,90 €
Glas Prosecco	4,90 €
Glas Sekt mit Fruchtmark	4,90 €
Glas Schilcher Sekt vom Krainerhof	6,90€
Glas Champagner	9,20€
Rosé Sparkling vom Dockner	4,60 €
Campari Soda	4,90 €
Campari Orange	6,50 €
Hausdrink, Marillenbrand mit frisch gepresstem Orangensaft	6,50 €
Schilcher Wermut	6,40€

## 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) 4,70 €

## *Vorspeisen*

Knackiger Eisbergsalat mit marinierten Cassis Feigen – 3erlei Balsamico  
und knusprig, gebackenem Ziegenkäse 13,30€

Variation vom geräuchertem Heilbutt – Thunfisch – Marlin  
mit Wildlachs Kaviar, Dillsenfauce und Blinis 16,50€

Matjesfilet nach „Hausfrauen Art“ mit rotem Zwiebel und Bratkartoffel 13,50€

Pikantes "Beef Tartare" vom österreichischen Jungrind fein garniert mit Toast 16,90€

Geröstete Geflügelleber im Calvadosafterl mit Äpfeln, Nüssen auf Toast 13,90€

1/2 Dutzend Weinbergschnecken in Kräuter-Knoblauchbutter mit Toast 12,90€

Schickh`s Grammelknöderl auf Rieslingkraut 13,60€

## *Suppen*

Rindsuppe mit Einlage 5,80 €

Knoblauchcremesuppe mit Schwarzbrotcroutons 6,90 €

Hummercremesuppe mit Cognac und Garnelen 9,70 €

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

**Wir bitten um Ihr Verständnis!!**

## Vegan

Pikanter Asia Wok mit knuspriger Frühlingsrolle	18,30€
(wahlweise mit gebratenen Rinderfiletspitzen)	24,90€

## Fisch

**Gibt es nur im Jänner und Februar! Mit Handleinen gefangen!**

**Gebackenes Skreifilet mit Erdäpfel – Endiviensalat und Sauce Remoulade**

31,50€

Gebratenes Zanderfilet mit Kräutern, Knoblauch und Petersilienkartofferl	29,50€
Karpfenfilet (geschröpft) auf „Serbische Art“ mit Petersiliekartofferl	24,00€

## Fangfrisch aus dem Becken

Saibling gebraten „Müllerinnen Art“ oder „Natur“ mit Petersilienkartofferl	dag.0,90€
--	-----------

## Salate

Gemischter Salatteller (Erdäpfel, Kraut, Gurken, Paradeiser, ...)	5,50 €
Ruccolasalat	5,50 €
Blattsalatteller	5,50 €
Bunte Salatschüssel (auf Wunsch mit Kürbiskernöl , Rahm- , Knoblauch- oder italienischem Dressing)	9,00 €

### **Vom Jungrind:**

Saftiges Tournedos mit buntem Gemüse, Pfeffersauce und Trüffelpommes	36,00€
Zarter Zwiebelrostbraten (wie gewachsen) mit Bratkartofferl und Salzgurke	24,80€
Gemischt gekochtes Rindfleisch mit Röstkartofferl, <i>Cremespinat, Schnittlauchsauce und Apfelkren</i>	25,50€

### **Vom Donauland Schwein :**

Schweinelendchen in leichter Knoblauchsauce mit Waldviertler Knödel	22,90€
Saftiges Kotelette mit knusprigen Grammeln, Waldviertler Knödel und Krautsalat	20,90€
Gebratene Saumaise auf Specklinsen <i>mit in Butterschmalz gebratener Semmelschnitte</i>	15,50€
Gebackenes „Bauern Cordon Bleu“ gefüllt mit Selchspeck & Tiroler Bergkäse <i>dazu Endiviensalat</i>	21,90€

### **Vom Kalb:**

Duett von gebratener Niere und Leber im Madeirasafterl mit Erbsenreis	26,50€
Gebratenes,saftiges Butterschnitzerl mit flaumigem Pürree und Buttererbsen	21,90€
Gebackenes Kalbshirn mit Erdäpfel – Blattsalat	21,70€
Kalbswienerschnitzerl mit Petersilkartofferl und gemischtem Salat	24,30€

### **Sonstige Spezialitäten:**

Gebratenes Fasanenbrüstchen mit Balsamico-Rotkraut, Mandelbällchen & Maroni	28,50€
Rosa gebratenes Lammhufsteak mit Speckfisolen und gratinierten Kartoffeln	35,00€
Knuspriges steirisches (1/2) Backhenderl mit gemischtem Salat	19,50€





## Schleckereien

Warmes Mohnsoufflè - Schokosauce - Zwetschkenröstorsorbet	9,90€
Malakofftorte - Schlagobers - Erdbeersauce - Eierlikör	6,80€
Dunkles Schokomousse – Grand Marnierparfait - Macarons - Himbeeren	10,50€
Creme Brullèe - Erdbeersorbet – Fruchtsalat - Minze	9,90€
<b>„Tichy´s Eismarillenknödel“</b>	
Schlagobers-hausgemachtem Marillenlikör- Mandelsplitter- Butterhippen	7,90€

## Zum Dessert

### empfehlen wir Ihnen

Trockenbeerenauslese 2008	Weingut Blauensteiner, Gösing/ Wagram 1/16 l	6,10 €
Beerenauslese Cuveè	Weinlaubenhof Kracher Illmitz 1/16l	6,10€

## Käse

Feinschmecker Käseplatte	12,20 €
Kleine Portion	10,50 €
Portion Parmesan mit Olivenöl	9,80 €





## *Kaffeespezialitäten*

Mocca „Kratky“ mit Schuss	5,20 €
Kleiner Mocca	3,60 €
Kleiner Brauner	3,80 €
Melange	4,50 €
Großer Mocca	4,60 €
Großer Brauner	4,70 €
Cappucino	4,80 €
Latte Macchiato	5,20 €
Türkischer Kaffee	6,90 €
Irish Coffee	7,80 €
Marnissimo	7,80 €
Rüdesheimer	7,80 €

## *Alkoholfreie Getränke*

Vöslauer Mineralwasser prickelnd,mild oder still	0,33 l	3,30 €
Vöslauer Mineralwasser prickelnd, mild oder still	0,7 l	7,50 €
Sodawasser	0,25 l	1,40€
<b>Natursäfte vom Winzerhof Sepp Dockner</b>		
Johannisbeer ,Pfirsich oder Marille	0,25 l	3,50 €
Apfelsaft naturtrüb	0,3 l	3,70 €
Eistee Zitrone	0,33 l	4,00 €
Hollersaft	0,3 l	2,90 €
Orangensaft	0,2 l	3,30 €
Coca Cola, , Almdudler	0,33 l	4,00 €
Hoibe Hoibe Kola / Orange	0,35l	4,00€
Frucade Orange oder Zitrone	0,25 l	4,00 €
Bitter Lemon /Tonic Water	0,2 l	3,50 €
Traubensaft vom Saxi	0,3 l	3,50 €
Frisch gepresster Orangensaft	0,2 l	3,80 €

# Bier

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

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

## Frisch gezapftes Schremser Bio-Zwickl

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

## Brauschneider`s Bio Biere

Emmer	0,33 l	5,00 €
Milde Dark	0,33l	5,00€
Indian Pale Ale	0,33l	5,00€
Franziskaner Weissbier	0,5 l	5,30 €
Edelweiß Weizenbier Alkoholfrei	0,5 l	5,10 €
Radler Flasche	0,5 l	5,10 €
Naturgold Alkoholfrei	0,33 l	4,90 €

# Schankweine

Hollenburger Riesling	Weingut Hoch	1/8 l	3,50 €
Grüner Veltliner	Winzerhof Sepp Dockner	1/8 l	3,00 €
Kamptaler Rosé	Weinhof Kreitner-Sax	1/8 l	2,90 €
Kamptaler Zweigelt	Weinhof Kreitner-Sax	1/8 l	2,90 €

# Flaschenwein

glasweise aus der 0,75 l Bouteille ausgeschenkt

Grüner Veltliner Federspiel 2021	Weingut Rehrl-Fischer	1/8l	4,00 €
Grüner Veltliner 2021 Kamptal DAC	Weingut Aichinger	1/8 l	4,00 €
Grüner Veltliner 2021 Fumberg	Weingut Blauensteiner	1/8 l	4,50 €
Roter Veltliner 2021 Göttweiger Berg	Winzerhof Dürauer	1/8 l	4,00€
Riesling Federspiel 2020 1000Eimer Berg	Domäne Wachau	1/8 l	4,20 €
Riesling Smaragd 2019	Weingut Konrad	1/8 l	6,60 €
Chardonnay 2021, Reserve	Weingut Müller	1/8 l	4,20 €
Gelber Muskateller 2021	Vorspannhof Mayr	1/8 l	4,10 €
Pinot Blanc 2021	Weingut Malat	1/8 l	4,00 €
Rosè " Fesche Wachauerin" 2021	Weingut Ernsthofer	1/8 l	3,60€
Zweigelt 2020 Reserve	Weingut Ernst Fink	1/8 l	3,90 €
St.Laurent 2019	Weingut Malat	1/8 l	4,70 €
Rotspon 2018 Reserve	Weingut Jurtschitsch	1/8 l	5,70 €
Sacra 2017, Cuvee	Weingut Dockner	1/8 l	5,70 €
Carnuntum Cuveè 2020	Weingut Markowitsch	1/8 l	5,00 €
Cotes du Rhone rouge, Les Quatre Terres 2019	Domaine Santa Duc, Gigondas	1/8 l	6,10 €

# *Schnapsertl*

## hausgebrannt aus vollreifen Früchten

Wachauer Marille (Mittelstück)	2 cl	4,00 €
Wachauer Marille (20 Jahre im großen Glasballon gereift)	2 cl	7,00 €
Alte Hauszwetschke (6 Jahre Barrique)	2 cl	4,60 €
Alte Hauszwetschke	2 cl	3,50 €
Vogelbeer	2 cl	8,50 €
Elsbeere	2 cl	10,50 €
Mirabelle, Williamsbirne	2 cl	3,00 €
Hausgemachter Nußschnaps	2cl	3,00 €
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	13,00 €

## *Rochelt Schnäpse*

Muskattraube	1 cl	4,30 €
Mirabelle	1 cl	4,30 €
Weichsel	1 cl	4,30 €
Hollermandel	1 cl	4,30 €
Inntaler	1cl	4,30€
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	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
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