

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 durchgehend ab 11.30 Uhr - **Letzte Küchenanahme 20.30Uhr**

Sonntag durchgehend ab 11.30 Uhr - **Letzte Küchenanahme 19.30Uhr**

Montag, Dienstag und Freitag

11.30 Uhr –**Letzte Küchenanahme 14.00 Uhr!**

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

18.00 Uhr –**Letzte Küchenanahme 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!



WWW.AMA-GASTROSIEGEL.AT



Aperitifs

Glas Riesling Sekt Haus Österreich Extra Trocken	6,20€
Glas Prosecco	5,10€
Glas Sekt mit Fruchtmark	5,10€
Glas Schilcher Sekt vom Krainerhof	7,00€
Glas Champagner	9,90€
Rosé Sparkling vom Dockner	4,90€
Campari Soda	5,10€
Campari Orange Fresh	6,90€
Hausdrink, Marillenbrand mit frisch gepresstem Orangensaft	6,90€
Schilcher Wermut	6,60€

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	8,00 €

Wir akzeptieren Kartenzahlungen ab 40€

Gedeck pro Person (auf Wunsch auch glutenfreies Gebäck) 5,20 €

Vorspeisen

Wildkräutersalat mit Cherrytomaten, gerösteten Pinienkernen - Balsamico mariniert <i>und knusprig gebackenem Ziegenkäse</i>	13,90€
Sülzchen vom Maibock mit marinierten Eierschwammerl-Blattsalaten-Wachtelei <i>und Nußöldressing</i>	15,90€
In der Sesamkruste kurz gebratener „Yellow Fin Tuna“ <i>auf Avocado – Wakame – Mangosalat</i>	17,90€
Pikantes "Beef Tartare" vom österreichischen Jungrind fein garniert mit Toast	17,90€
Schickh`s Grammelknöderl auf Rieslingkraut	17,20€
½ dutzend in Knoblauchbutter gratinierte Weinbergschnecken mit Toast	13,90€

Suppen

Rindsuppe mit Einlage	6,10 €
Italienische Minestrone mit Grissini und Parmesan	8,90€
Waldviertler Erdäpfelsuppe mit Eierschwammerl	8,90€
Hummercremesuppe mit Cognac und Garnelen	10,50€

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

Wir bitten um Ihr Verständnis!!

Vegan

Buntes Asiatisches Gemüse mit knusprigen Frühlingsrollen und Sesamreis 17,90€

Vegetarisch

Cremige Eierschwammerlpasta mit hauseingelegtem Schafskäse-Basilikum 19,50€

Fisch

Scampi gebraten mit Kräuter und Knoblauch, Butterreis und gefüllter Tomate 35,90€

Gebratenes Zanderfilet mit Kräutern, Knoblauch und Petersilkkartofferl 29,90€

Fangfrisch aus dem Becken

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

Salate

Gemischter Salatteller (Erdäpfel, Kraut, Gurken, Paradeiser, ...) 5,90 €

Blattsalatteller 5,90 €

Bunte Salatschüssel (auf Wunsch mit Kürbiskernöl , Rahm- , Knoblauch-
oder italienischem Dressing) 9,50 €

Vom Jungrind:

Filetsteak mit buntem Gemüse, Fleur de Sel, Cognac – Pfeffersauce
und Trüffelpommes 39,90€

Saftiger Rostbraten (wie gewachsen) mit Eierschwammelsauce und Semmelknödel 26,90€

Gemischt gekochtes Rindfleisch mit Röstkartofferl,
Cremespinat, Schnittlauchsauce und Apfelkren 27,90€

Vom Donauland Schwein :

Schweinelendchen in leichter Knoblauchsauce mit Waldviertler Knödel 23,90€

Saftiges Kotelette mit knusprigen Knoblauchgrammeln, Waldviertler Knödel
und Krautsalat 20,90€

Vom Waldviertler Duroc Schwein:

Gekochter Knierling nach Steirischer Art
mit Gemüsestreifen-Kren und Kümmelkartofferl 17,90€

Vom Kalb:

Kalbswienerschnitzerl mit Petersilkartofferl und gemischtem Salat 25,90€

Kross gebratene Kalbsnierenscheiben im Pfeffersafterl mit Risi Pisi 22,50€

Sonstiges:

Knuspriges ½ Backhenderl (AMA) mit gemischtem Salat 20,90€

Gebratenes Hühnerbrüstchen mit Ricotta-Tomaten gefüllt
auf Gnocci mit Basilikumpesto 26,90€

Rosa gebratenes Hirschkalbsfilet auf cremiger Eierschwammerlpasta 34,90€

Rosa gebratenes Lammhufsteak mit Speckfisolen und gratinierten Kartoffelr 32,90€

Schleckereien

Schokomousse mit Himbeeren und Himbeersorbet	11,50€
Creme Bruleè mit marinierten Grand Marnierfrüchten und Cassis Sorbet	11,50€
Erdbeerknöderl (2stk.) mit Waldviertler Graumohnbutter <i>und Eis von der Tonkabohne</i>	10,50€
Sorbet Variation (3Kugeln) – Butterwaffel	10,80€
Eismarillenknödel mit Marillenlikör-Butterröllchen-Mandelsplitter-Schlagobers	9,90€
Malakofftorte - Schlagobers - Erdbeersauce - Eierlikör	6,90€

Zum Dessert

empfehlen wir Ihnen

Beerenauslese Cuveè	Weinlaubenhof Kracher Illmitz 1/16l	6,10€
---------------------	-------------------------------------	-------

Käse

Feinschmecker Käseplatte	12,90 €
--------------------------	---------

Kleine Portion	11,50 €
Portion Parmesan mit Olivenöl	9,80 €

Kaffeespezialitäten

Mocca „Kratky“ mit Schuss	5,40 €
Kleiner Mocca	3,80 €
Kleiner Brauner	4,00 €
Melange	4,80 €
Großer Mocca	4,80 €
Großer Brauner	4,90 €
Cappucino	5,00 €
Latte Macchiato	5,60 €
Türkischer Kaffee	7,00 €
Irish Coffee	7,90 €
Marnissimo	7,90 €
Rüdesheimer	7,90 €

Alkoholfreie Getränke

Vöslauer Mineralwasser prickelnd,mild oder still	0,33 l	3,60 €
Vöslauer Mineralwasser prickelnd, mild oder still	0,7 l	7,80 €
Sodawasser	0,25 l	1,80€
Natursäfte vom Winzerhof Sepp Dockner		
Johannisbeer ,Pfirsich oder Marille	0,25 l	3,90 €
Apfelsaft naturtrüb	0,3 l	3,80 €
Eistee Zitrone	0,33 l	4,30 €
Hollersaft	0,3 l	3,10 €
Orangensaft	0,2 l	3,40 €
Gröbi (Zuckerfrei) Orange & Maracuja	0,33l	4,30€
Coca Cola, Almdudler	0,33 l	4,30 €
Hoibe Hoibe Kola & Orange	0,35l	4,30€
Frucade Orange oder Zitrone	0,25 l	4,30 €
Bitter Lemon oder Tonic Water	0,2 l	3,70 €
Weißer Traubensaft	0,3 l	3,80 €
Frisch gepresster Orangensaft	0,2 l	4,00 €

Bier

Frisch gezapftes „Märzen Premium“ von der Privatbrauerei Egger

Seidel	0,3 l	5,20 €
Krüge	0,5 l	5,60 €

Frisch gezapftes Schremser Bio-Zwickl

Seidel	0,3 l	5,20 €
Krüge	0,5 l	5,60 €

Brauschneider`s Bio Biere

Emmer	0,33 l	5,20 €
Milde Dark	0,33l	5,20€
Indian Pale Ale	0,33l	5,20€
Franziskaner Weissbier	0,5 l	5,60 €
Edelweiß Weizenbier Alkoholfrei	0,5 l	5,60 €
Radler Flasche	0,5 l	5,60 €
Naturgold Alkoholfrei	0,33 l	5,20 €

Schankweine

Riesling DAC	Winzerhof Ramoser	1/8 l	3,90 €
Grüner Veltliner	Winzerhof Sepp Dockner	1/8 l	3,60 €
Kamptaler Rosé	Weinhof Kreitner-Sax	1/8 l	3,50€
Kamptaler Zweigelt	Weinhof Kreitner-Sax	1/8 l	3,80€

Flaschenwein

Glasweise aus der 0,75 l Bouteille ausgedient

Grüner Veltliner Furth 2023	Weingut Edlinger	1/8l	4,30€
Grüner Veltliner 2023 Steinporz Federspiel	Weingut Notnagl	1/8l	4,90€
Grüner Veltliner 2022 Fumberg	Weingut Blauensteiner	1/8 l	5,80€
Roter Veltliner 2022 Göttweiger Berg	Winzerhof Dürauer	1/8 l	4,90€
Kremstal Riesling 2018	Weingut Schmid	1/8 l	5,90 €
Riesling Smaragd 2021	Weingut Konrad	1/8 l	6,90 €
Chardonnay 2021	Winzerhof Dürauer	1/8 l	4,50 €
Gelber Muskateller 2022	Winzerhof Martina Fink	1/8 l	4,10 €
Pinot Blanc 2022	Weingut Malat	1/8 l	4,50 €
Cabernet Sauvignon 2019	Winzerhof Hackner	1/8 l	5,90 €
St.Laurent 2019	Weingut Malat	1/8 l	5,50 €
Rotspan 2019 Reserve	Weingut Jurtschitsch	1/8 l	6,80 €
Sacra 2017, Cuvee	Weingut Dockner	1/8 l	6,80 €
Carnuntum Cuveè 2021	Weingut Markowitsch	1/8 l	6,30 €
Cotes du Rhone rouge, Les Quatre Terres 2021	Domaine Santa Duc, Gigondas	1/8 l	6,90 €

Schnapserl

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	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	A	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	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
Ei	C	Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse
Fisch	D	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	E	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
Soja	F	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	G	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	H	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	L	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
Senf	M	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
Sesam	N	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
Sulfite	O	Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO ₂ , die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind
Lupinen	P	Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
Weichtiere	R	Weichtiere wie z. B. Muscheln, Austern, Schnecken und daraus gewonnene Erzeugnisse

Sylvestermenü 2023/24

Aperitif: Glas Bellini

Kleiner asiatischer Gaumenhappen

Carpaccio vom „Yellow Fin Tuna“

Rauke-Thaispargel-Himalaia Salz-Limette-Ingwer

Feine Apfel-Selleriecremesuppe-Haselnußschaum-Engelshaar

Wachtelbrüstchen-Edelpilzrisotto-rote Rübe

Cassis Sorbet-Minze

Steak vom Milchkalb

Trüffel-Tagliatelle-wild Brokkoli-Baby Karotte

„Alles Schokolade“

Mitternachtsfeuerwerk

Punsch

Kleine Schweinerei

Zinngießen

Gulaschsuppe

135€

