

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 Küchenannahme 20.30Uhr**

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 11,50€)

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!**



WWW.AMA-GASTROSIEGEL.AT



Aperitifs

Glas Riesling Sekt Haus Österreich Extra Trocken	6,70€
Glas Prosecco	5,90€
Glas Sekt mit Fruchtmark	5,80€
Glas Schilcher Sekt vom Krainerhof	7,00€
Glas Champagner	9,90€
Rosé Sparkling vom Dockner	5,90€
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) 5,60 €

Vorspeisen

Mit Bratapfeldressing mariniertes, winterlicher Blattsalat - karamelierten Nüssen
dazu gebackener Ziegenkäse 13,90€

Duett von kurz gebratenem Thunfisch & Jakobsmuschel auf fruchtigem Thaisalat
mit Linsenchips und frischem Koriander 18,90€

Pikantes "Beef Tartare" vom österreichischen Jungrind fein garniert mit Toast 17,90€

Gebackene Blunzenradln auf Erdäpfel-Chinakohlsalat mit rotem Zwiebel und Kernöl 12,90€

½ dutzend in Knoblauchbutter gratinierte Weinbergschnecke mit Toast 13,90€

„Schickh`s Grammelknödel“ auf Rieslingkraut 17,50€

Suppen

Rindsuppe mit Einlage 6,40 €

„Omas Waldviertler Rahmsuppe“ (*Stosuppe*) mit Kartoffel 8,90€

Knoblauchcremesuppe mit Schnittlauch und Schwarzbrotcroutons 8,90€

Hummercremesuppe mit Cognac und Garnelen 11,50€

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

Wir bitten um Ihr Verständnis!!

Vegan

Buntes Gemüse Curry mit Mangochips, allerlei Sprossen und Sesamreis 18,90€

Auf Wunsch mit Rinderfiletspitzen 24,90€

Fisch

Gebratenes Zanderfilet mit Kräutern, Knoblauch und Petersilkkartoffel 30,90€

Frisch eingetroffen!! Skrei (Winterkabeljau) gibt es nur von Jänner bis April!!!

Gebackenes Skreifilet mit Petersilkkartoffel, Sauce Remoulade
und knackigem Chinakohlsalat 31,50€

Fangfrisch aus dem Becken

Saibling gebraten „Müllerinnen Art“ oder „Natur“ mit Petersilienkartoffel 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 Cognac-Pfeffersauce,glacierten Erbsen - Karottengemüse <i>und Trüffelpommes</i>	39,90€
Gemischt gekochtes Rindfleisch mit Röstkartofferl, <i>Cremespinat, Schnittlauchsauce und Apfelkren</i>	27,90€
Kurz gebratener Zwiebelrostbraten mit Gurkerl und Bratkartofferl	27,90€

Vom Donauland Schwein :

Schweinelendchen in leichter Knoblauchsauce mit Waldviertler Knödel	23,90€
Saftiges Schweinskotelette mit knusprigen Grammeln,Waldviertler Knödel <i>und Krautsalat</i>	21,50€

Vom Kalb:

Kalbswienerschnitzerl mit Petersilkartofferl und gemischtem Salat	26,50€
Geröstete Kalbsleber im Balsamico-Perlzwieberlsaft mit Petersilkartofferl	28,90€

Sonstiges:

Knuspriges ½ Backhenderl (AMA) mit gemischtem Salat	20,90€
Rosa gebratener Hirschkalbsrücken im Madeirafsafterl mit Balsamicorotkraut <i>und Waldviertler Knödel</i>	34,90€
Rosa gebratenes Lammhufsteak auf feinen Knoblauch-Speckfisolen <i>und Rosmarin Kartofflerl</i>	32,90€

Schleckereien

Powidltascherl mit Zimt -Brösel und Bourbon Vanilleeis	12,50€
Schokomousse mit marinierten Beeren und Zitronensorbet	11,50€
Kastanienreis mit Schlagobers-Erdbeer.-Schokosauce und Amarena Kirsche	10,90€
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	5,80 €
Kleiner Mocca	3,90 €
Kleiner Brauner	4,20 €
Melange	4,90 €
Großer Mocca	5,10 €
Großer Brauner	5,20 €
Cappucino	5,40 €
Latte Macchiato	5,80 €
Türkischer Kaffee	7,20 €
Irish Coffee	8,20 €
Marnissimo	8,20 €
Rüdesheimer	8,20 €

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 ausgeschrieben

Grüner Veltliner Federspiel 2023	Weingut Rehl – Fischer	1/8 l	5,10€
Grüner Veltliner Federspiel Hinter der Burg 2023	Weingut Lehensteiner	1/8 l	5,10€
Grüner Veltliner 2023 Furth	Weingut Tersch	1/8 l	5,50€
Roter Veltliner 2023 Göttweiger Berg	Winzerhof Dürauer	1/8 l	4,90€
Kremstal Riesling 2023	Weingut Müller	1/8 l	5,90 €
Riesling Smaragd 2023	Weingut Konrad	1/8 l	6,90 €
Chardonnay 2023 „Reserve“	Winzerhof Müller	1/8 l	6,20 €
Gelber Muskateller 2023	Winzerhof Martina Fink	1/8 l	4,10 €
Pinot Blanc 2023	Weingut Malat	1/8 l	5,30 €
Cabernet Sauvignon 2019	Winzerhof Hackner	1/8 l	5,90 €
St.Laurent 2019	Weingut Malat	1/8 l	5,90 €
Rotspon 2020 Reserve	Weingut Jurtschitsch	1/8 l	6,90 €
Sacra 2019, Cuvee	Weingut Dockner	1/8 l	6,90 €
Carnuntum Cuvee 2023	Weingut Markowitsch	1/8 l	6,50 €
Rösler 2022	Weingut Hans Schöller	1/8 l	6,50€

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 Pflanzenölsterinen 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

