

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 durchgehend ab 11.30 Uhr - Letzte Küchenannahme 20.30Uhr

Sonntag durchgehend ab 11.30 Uhr - Letzte Küchenannahme 19.00Uhr

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!



Aperitifs

Glas Chardonnay Sekt Weingut Lehensteiner Extra Brut	6,90€
Glas Prosecco	5,90€
Glas Sekt mit Fruchtmark	5,90€
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) 5,90 €

Vorspeisen

Frühlingshafter Wildkräutersalat mit Bärlauchdressing dazu gebackener Ziegenkäse	13,90€
Pikantes "Beef Tartare" vom österreichischen Jungrind fein garniert mit Toast	18,90€
Kurz gebratener „Yellow Fin Tuna“ mit Wakame – Mango – Avocado Salat <i>feiner Sesamdressing und Linsenchips</i>	18,90€
Salat von Grünen und Weißen Spargel mit Limetten-Dijonsenf mariniert, dazu <i>Shrimps und Räucherlachs</i>	16,90€
½ dutzend in Knoblauchbutter gratinierte Weinbergschnecken mit Toast	13,90€
„Schickh`s Grammelknödel“ auf Rieslingkraut	17,90€

Suppen

Rindsuppe mit Einlage	6,90 €
Cremesuppe vom jungem Bärlauch mit Buttercroutons	8,50€
Spargelcremesuppe mit Spargelstückchen	8,90€
Hummercremesuppe mit Cognac und Garnelen	12,50€

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

Wir bitten um Ihr Verständnis!!

Vegetarisch

Cremige Fusilloni mit frischem Bärlauch, getrockneten Tomaten und Buratta 20,90€

Fisch

Scampis in der Pfanne mit Kräutern und Knoblauch gebraten dazu Butterreis
und eine mit Cocktailsauce gefüllte Tomate 36,00€

Zanderfilet mit Kräutern, Knoblauch gebraten und cremigen Spargelnudeln 32,90€

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,gebratenem Grün.-Weißen Spargelgemüse und Trüffelpommes	46,50€
Gemischt gekochtes Rindfleisch mit Röstkartofferl, Cremespinat, Schnittlauchsauce und Apfelkren	28,90€
Handgesteckte Rindsroulade im feinem Rahmsafterl mit Bärlauchnudeln und knusprigen Speckstreifen	19,90€

Vom Donauland Schwein :

Schweinelendchen in leichter Knoblauchsauce mit Waldviertler Knödel	24,90€
Gebackenes Kotelette mit Schinkenspeck-Felsenkäse-Bärlauch gefüllt,Reis und Erdäpfel – Blattsalat	25,50€

Vom Kalb:

Kalbswienerschnitzerl mit Petersilkartofferl und gemischtem Salat	27,50€
Gebackenes Kalbshirn mit Erdäpfel – Vogerlsalat	????€
Rosa gebratenes Kalbsfilet mit Solo Spargel,Sauce Hollandaise und Petersilkartofferl	45,50€

Sonstiges:

Knuspriges ½ Backhenderl (AMA) mit gemischtem Salat	20,90€
2erlei vom Lamm (Rosa gebratenes Lammhufsteak und Lammkotelettes) mit Speckfisolen und gratinierten Kartoffelr	33,90€

Spargel aus Österreich

mit Sauce Vinaigrette und feinem Prosciutto 27,50€

mit in Butter gebratenem Beinschinken und Sauce Hollandaise 27,50€

mit Grana Parmesan gratiniert und Extra Virgin Olivenöl 27,50€

gerne servieren wir die Spargelgerichte auch als Vorspeisenportion 17,90€

alle Spargelgerichte werden mit Petersilkartoffel serviert

Schleckereien

„Schickh`s Spezial Affogato“	11,20 €
Flaumige Topfenockerl mit Butterbrösel, Erdbeersauce <i>und hausgemachtem Bourbon Vanilleis</i>	11,50€
Schickh`s Haustorte mit Schlagobers und beschwipster Marille	7,50€
Malakofftorte - Schlagobers - Erdbeersauce - Eierlikör	6,90€
Schokomousse mit Mango – Passionsfruchtsalat und Mangosorbet	11,90€
Crème Brulèe mit Rhabarber - Erdbeersalat und Zitronensorbet	11,90€
„ Tichy`s“Eismarillenknödel mit Likör, Schlagobers und Butterhippen	9,90€

Zum Dessert oder Käse

empfehlen wir Ihnen

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

Käse

Feinschmecker Käseplatte	12,90 €
Kleine Portion	11,50 €
Portion Tiroler Felsenbergkäse	11,50€

Käse wird mit hausgemachtem Chutney und Brot serviert