

# 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: Mittagmenü 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](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 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

Würziger Ruccola-Erdbeer-Spargelsalat mariniert Aceto di Balsamico & Olivenöl  
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  
*feiner Sesamdressing und Linsenchips* 18,90€

Salat von Grünen und Weißen Spargel mit Limetten-Dijonsenf mariniert,  
dazu *Shrimps und Räucherlachs* 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 €

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 Grün.-Weißen Spargel, 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 Petersilkkartoffel 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 Kräuternudeln  
und knusprigen Speckstreifen 20,50€

### Vom Donauland Schwein :

Schweinelendchen in leichter Knoblauchsauce mit Waldviertler Knödel 24,90€

Gebratenes Knoblauch-Kümmelkotelette mit knusprigen Gammeln,  
Waldviertler Knödel und Speckkrautsalat 25,50€

### Vom Kalb:

Kalbswienerschnitzerl mit Petersilkartofferl und gemischtem Salat 27,90€

Gebackenes Kalbshirn mit Erdäpfel – Vogerlsalat 22,90€

Rosa gebratenes Kalbsfilet mit Solo Spargel, Sauce Hollandaise und Petersilkartofferl 45,50€

### Sonstiges:

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

Zerlei vom Lamm (Rosa gebratenes Lammhufsteak und Lammkotelettes)  
mit Speckfisolen und gratinierten Kartoffelr 33,90€

Rosa gebratener Rücken vom Maibock (**aus dem Mariazellerland**)  
auf cremiger Edelpilzpolenta mit feinem Madeirajus 35,90€

## 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€*

*mit feinen Butterbröseln und gehacktem Ei 27,50€*

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

**alle Spargelgerichte werden mit Petersilkartofferl serviert**

# Schleckereien

Erdbeerknöderl (2stk.) in feiner Mohnbutter mit Bourbon Vanilleis	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 cremigem Schokoeis	11,90€
„Tichy`s“Eismarillenknödel mit Likör, Schlagobers und Butterhippen	9,90€
<b>„Schickh`s Spezial Affogato“</b>	<b>11,20 €</b>

## 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**

# 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	3,70 €
Vöslauer Mineralwasser prickelnd, mild oder still	0,7 l	7,90 €
Sodawasser	0,25 l	1,90€
<b>Natursäfte vom Winzerhof Sepp Dockner</b>		
Johannisbeer ,Pfirsich oder Marille	0,25 l	4,30 €
Apfelsaft naturtrüb	0,3 l	4,20 €
Eistee Zitrone	0,33 l	4,50 €
Hollersaft	0,3 l	3,40 €
Orangensaft	0,2 l	3,60 €
Gröbi (Zuckerfrei) Orange & Maracuja	0,33l	4,60€
Coca Cola, Almdudler	0,33 l	4,60 €
Hoibe Hoibe Kola & Orange	0,35l	4,60€
Frucade Orange oder Zitrone	0,25 l	4,60 €
Bitter Lemon oder Tonic Water	0,2 l	3, 90 €
Weißer Traubensaft	0,3 l	4,30 €
Frisch gepresster Orangensaft	0,2 l	4,30 €

## Speisenauswahl zum 60iger

Gedeck

Frühlingskräutersalat mit Bärlauchdressing und gebackenen

Ziegenkäse

Carpaccio vom Jungrind mit Parmesan-Balsamico und Blattsalat

Crèmesuppe vom jungem Bärlauch mit Buttercroutons

Rindsuppe mit Grießnockerl

Zarter Kalbsbraten im Buttersafterl mit Risi Pisi

und

Erdäpfel-Blattsalat

( aus Wunsch mit gebratener Nierenscheibe)

½ knuspriges Backhenderl mit gemischtem Salat

Gebratenes Zanderfilet mit Kräutern – Knoblauch und Kartofflerl

Schokomousse mit marinierten Früchten und Marillensorbet

Geburtstagstorte

Auf Wunsch Käse

# Bier

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

Seidel	0,3 l	5,30 €
Krüge	0,5 l	5,70 €

## Frisch gezapftes Schremser Bio-Zwickl

Seidel	0,3 l	5,30 €
Krüge	0,5 l	5,70 €

## Brauschneider`s Bio Biere

Emmer	0,33 l	5,30 €
Milde Dark	0,33l	5,30€
Indian Pale Ale	0,33l	5,30€
Franziskaner Weissbier	0,5 l	5,80 €
Edelweiß Weizenbier Alkoholfrei	0,5 l	5,70 €
Radler Flasche	0,5 l	5,70 €
Naturgold Alkoholfrei	0,33 l	5,30 €

# Schankweine

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

# Flaschenwein

Glasweise aus der 0,75 l Bouteille ausgeschenkt

„Exklusiv Abfüllung Schickh“ Grüner Veltliner Hinter der Burg 2025

Weingut Lehensteiner 1/8l 5,30€

Grüner Veltliner Messwein 2024	Schloß Gobelsburg	1/8l	5,10€
Grüner Veltliner Fumberg 2024	Weingut Blauensteiner	1/8 l	6,90€
Roter Veltliner 2023 Göttweiger Berg	Winzerhof Dürauer	1/8 l	5,00€
Kremstal Riesling 2023	Weingut Müller-Grossmann	1/8 l	5,90 €
Riesling Smaragd 2023	Weingut I + G Graf	1/8 l	7,00 €
Chardonnay 2023 „Reserve“	Winzerhof Müller	1/8 l	6,20 €
Gelber Muskateller 2025	Winzerhof Martina Fink	1/8 l	4,90 €
Pinot Blanc 2023	Weingut Malat	1/8 l	5,50 €
St.Laurent 2022	Weingut Malat	1/8 l	5,90 €
Rotspan 2021 Reserve	Weingut Jurtschitsch	1/8 l	6,90 €
Sacra 2020, Cuvee	Weingut Dockner	1/8 l	6,90 €
Carnuntum Cuveè 2024	Weingut Markowitsch	1/8 l	6,50 €
Rösler 2022 (Neue Rote Rebsorte seit 2000)	Weingut Hans Schöller	1/8l	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	<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 Pflanzenösterinen 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