

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 19.00Uhr**

Montag, Dienstag und Freitag

11.30 Uhr - **Letzte Küchenanahme 14.00 Uhr!**

(jetzt neu für unsere Gäste: Mittagsmenü mit Suppe, Hauptspeise & Dessert um 11,50€)

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

3511 Furth, Kleinwien 2

+43 2736 72 18

www.schickh.at

office@schickh.at

**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

Sommerlicher Blattsalat mit Marillen, mariniert mit Aceto di Balsamico & Olivenöl
dazu gebackener Ziegenkäse 13,90€

Pikantes "Beef Tartare" vom österreichischen Jungrind fein garniert mit Toast 18,90€

In der Pfefferkruste kurz gebratener „Yellow Fin Tuna“ auf Asiatischem Glasnudelsalat
feiner Sesamdressing und Linsen chips 18,90€

Knusprig, gebackene Froschschenkel auf Erdäpfel – Vogerlsalat mit Kernöl 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 €

Waldviertler Erdäpfelsuppe mit Eierschwammerl 8,90€

Erfrischende Gurkenkaltschale mit Räucherlachs und Dillspitzen 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 Eierschwammerl, frischem Basilikum
und hauseingelegtem Schafkäse

22,90€

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 Petersilkartoffel

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 gegrilltem Maiskolben, Kräuterbutter und Trüffelpommes	46,50€
Gemischt gekochtes Rindfleisch mit Röstkartofferl, <i>Cremespinat, Schnittlauchsauce und Apfelkren</i>	28,90€
Handgesteckte Rindsroulade im feinem Rahmsafterl mit Kräuternudeln <i>und knusprigen Speckstreifen</i>	20,90€
Geschnetzelte Rinderfiletspitzen in Eierschwammerlsauce <i>und flaumigen Semmelknödel</i>	32,00€

Vom Donauland Schwein :

Schweinelendchen in leichter Knoblauchsauce mit Waldviertler Knödel	25,90€
Gebratenes Knoblauch-Kümmelkotelette mit knusprigen Gammeln, <i>Waldviertler Knödel und Speckkrautsalat</i>	22,90€
Gebratenes Kotelette mit Marillen und würzigem Käse gratiniert, <i>dazu Bratkartofferl</i>	23,50€

Vom Kalb:

Kalbswienerschnitzerl mit Petersilkartofferl und gemischtem Salat	28,90€
Gebackenes Kalbshirn mit Erdäpfel – Vogerlsalat	22,90€

Sonstiges:

Knuspriges ½ Backhenderl mit gemischtem Salat	21,90€
Gebratenes Hühnerbrüstchen (Supremè) mit Marillen - Ricotta gefüllt <i>und Curry – Minze Reis</i>	25,90€
2erlei vom Lamm (Rosa gebratenes Lammhuftsteak und Lammkotelettes) <i>mit Speckfisolten und gratinierten Kartoffel</i>	33,90€

Schleckereien

„Schickh`s Marillenknödel“ mit braunen Butterbrösel & Mandelsplitter stk. 7,20€

Marilleneisbecher mit Schlagobers, Likör, Minze und Butterwafferl 10,90€

Malakofftorte - Schlagobers - Erdbeersauce - Eierlikör 6,90€

Schokomousse mit marinierten Himbeern und Himbeersorbet 11,90€

Crème Brulée mit Erdbeersalat und Haselnuß-Krokanteis 11,90€

„Tichy`s“ Eismarillenknödel mit Likör, Schlagobers und Butterhippen 9,90€

„Schickh`s Spezial Affogato“ 11,20 €

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€

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€
------------	--------	-------

Natursäfte vom Winzerhof Sepp Dockner

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

Cremesuppe 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 Kartoffel

Schokomousse mit marinierten Früchten und Marillensorbet

Geburtstagstorte

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	0,33 l	5,30 €
Indian Pale Ale	0,33 l	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 Federspiel 2025	Rehrl-Fischer	1/8l	5,10€
Grüner Veltliner Fumberg 2024	Weingut Blauensteiner	1/8 l	6,90€
Roter Veltliner 2024 Göttweiger Berg	Winzerhof Dürauer	1/8 l	5,00€
Riesling Federspiel 2020	Weingut Högl	1/8 l	5,90 €
Riesling Smaragd 2023	Weingut I + G Graf	1/8 l	7,00 €
Chardonnay 2024 „Reserve“	Winzerhof Müller	1/8 l	6,20 €
Gelber Muskateller 2025	Winzerhof Martina Fink	1/8 l	4,90 €
Pinot Blanc 2024	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 €
Pinot Noir 2018	Weingut Fritsch	1/8l	7,00 €

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€