

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!**



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

Herbstlicher Salat mit Birnen-Nüssen & Zwetschken, <i>mariniert mit Nußöl & Aceto di Balsamico dazu gebackener Ziegenkäse</i>	13,90€
Pikantes "Beef Tartare" vom österreichischen Jungrind fein garniert mit Toast	18,90€
Knackiger Thai-Papayasalat mit Shrimps und „Yellow Fin Tuna“ <i>in der Pfefferkruste kurz gebraten</i>	18,90€
Geröstete Hirschleber im Zwiebel-Balsamicosafterl auf Toast	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€
Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen	8,50€
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

Feines Kürbis – Gemüse Curry mit Sesamreis und frischem Koriander	20,90€
---	--------

Fisch

Scampis in der Pfanne mit Kräutern und Knoblauch gebraten, dazu Butterreis <i>und eine mit Cocktailsauce gefüllte Tomate</i>	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:

Rosa gebratenes Rib Eye Steak (350g) mit herbstlichem Gemüse,
Cognac-Pfeffersauce und knusprigen Trüffelpommes 39,50€

Gemischt gekochtes Rindfleisch mit Röstkartofferl,
Cremespinat, Schnittlauchsauce und Apfelkren 28,90€

Handgesteckte Rindsroulade im feinem Rahmsafterl mit Kräuternudeln
und knusprigen Speckstreifen 20,90€

Vom Donauland Schwein :

Schweinelenochen in leichter Knoblauchsauce mit Waldviertler Knödel 25,90€

Gebratenes Knoblauch-Kümmelkotelette mit knusprigen Gammeln,
Waldviertler Knödel und Speckkrautsalat 22,90€

Gebratenes Kotelette mit pikantem Eierschwammerlgulasch
dazu Semmelknödel 23,50€

Vom Kalb:

Kalbswienerschnitzerl mit Petersilkartofferl und gemischtem Salat 28,90€

Gebackenes Kalbshirn mit Erdäpfel – Vogerlsalat 22,90€

Von der Kalbin: davon träumt jeder Italiener!!

„Ossobucco la Milanese“ mit Fusilloni und frischer Gremolata
29,90€

Sonstiges:

Knuspriges ½ Backhenderl mit gemischtem Salat 21,90€

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

Aus dem Mariazellerland:

Rosa gebratener Hirschrücken mit Madeira und Zirbenpfeffer mariniert
dazu cremige Eierschwammerlnudeln und frischem Basilikum 39,90€

Schleckereien

„Schickh`s Zwetsckenknödel“ mit Mohnbutter & Bourbonvanilleis	stk.	8,50€
Sorbetvariation mit Butterhippen		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 Butterwaffel		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€

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€

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 €

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 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 Jäger	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€