

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. In unserer hauseigenen Backstube werden alle unsere Mehlspeisen frisch zubereitet und auf Vorbestellung zaubern wir auch gern traumhafte Torten für besondere Anlässe.

Die Zutaten entscheiden die Qualität.

Außerdem bieten wir Ihnen ein reichhaltiges, regionales Weißweinangebot sowie in- und ausländische Rotweine.

Küchenzeiten

Samstag und Sonntag durchgehend ab 11.30 Uhr

Montag, Dienstag und Freitag

11.30 Uhr – 14.30 Uhr **(jetzt neu für unsere Gäste: Mittagsmenü mit Suppe, Hauptspeise & Dessert um 9,80€)**

18.00 Uhr – 21.30 Uhr

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 **ohne Aufpreis** 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 Riesling Sekt Haus Österreich Extra Trocken	4,50 €
Glas Prosecco	4,20 €
Glas Sekt mit Fruchtmark	4,30 €
Glas Schilcher Sekt vom Krainerhof	6,00€
Glas Champagner	7,50 €
Rosé Sparkling vom Dockner	4,00 €
Campari Soda	4,30 €
Campari Orange	5,50 €
Hausdrink, Marillenbrand mit frisch gepresstem Orangensaft	5,50 €
Schilcher Wermut	5,50€

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	6,00 €

Gedeck pro Person (auf Wunsch auch glutenfreies Gebäck) 4,00 €

Vorspeisen

Vogerl - Ruccolasalat - Erdbeeren & Spargel mariniert mit Balsamicodressing und knusprig, gebackenem Ziegenkäse	11,90€
Kurz gebratener Pfeffer-Thunfisch auf Spargelsalat – Orangen – Basilikum - Hollandaise	14,90€
Pikantes "Beef Tartare" vom österreichischen Jungrind fein garniert mit Toast	14,80 €
Gebackene Leber vom Maibock auf knackigem Herzerl-Erdäpfelsalat mit Kernöl	12,90€
1/2 Dutzend Weinbergschnecken in Kräuter-Knoblauchbutter mit Toast	11,90 €
Schickh`s Grammelknöderl auf Rieslingkraut	11,90 €

Suppen

Rindsuppe mit Einlage	4,90 €
Cremesuppe vom Jungzwiebel mit Buttercroutons	6,90€
Spargelcremesuppe mit Spargelstückchen	6,90€
Hummercremesuppe mit Cognac und Garnelen	8,20 €

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

Wir bitten um Ihr Verständnis!!

Vegetarisch - Vegan

Cremige Grün.-Weiße Spargelnudeln mit Basilikumkresse 13,90€

Fisch und Krustentier

Gebratenes Zanderfilet mit Kräutern, Knoblauch und Petersilienkartoffel 24,50€

Duett von Wolfsbarsch & Scampi auf cremigen Spargel-Safranrisotto mit Hopfenspargel 29,50€

Fangfrisch aus dem Becken

Saibling gebraten „Müllerinnen Art“ oder „Natur“ mit Petersilienkartoffel dag.0,80€

Salate

Gemischter Salatteller (Erdäpfel, Kraut, Gurken, Paradeiser, ...) 4,80 €

Ruccolasalat 4,80 €

Blattsalatteller 4,80 €

Bunte Salatschüssel (auf Wunsch mit Kürbiskernöl , Rahm- , Knoblauch- oder italienischem Dressing) 7,50 €

Vom Jungrind:

Saftiges Rumpsteak (300g) – buntem Frühlingsgemüse – Kräuterbutter - Wachtelspiegelei
- Trüffelpommes 29,80€

Gemischt gekochtes Rindfleisch mit Röstkartofferl, Cremespinat, Schnittlauchsauce
und Apfelkren 20,50 €

Kurz gebratene Filetspitzen auf cremigen Edelpilznudeln und Erbsenschoten 26,80€

Vom Donauland Schwein :

Schweinelendchen in leichter Knoblauchsauce mit Waldviertler Knödel 19,50 €

Saftiges Kotelette mit knusprigen Grammeln, Waldviertler Knödel und Krautsalat 18,20 €

Sonstige Spezialitäten:

Am Knochen rosa,gebratenes Kalbskotelette mit Spargel,Sauce Hollandaise
und Petersilkartofferl 29,90€

Frischer Spargel mit Beinschinken,Sauce Hollandaise und Petersilkartofferl 22,50€

Frischer Spargel mit Räucherlachs,Sauce Hollandaise und Petersilikartofferl 22,50€

Frischer Spargel mit Parmesan gratiniert – brauner Butter und Petersilkartofferl 22,50€

Kalbswienerschnitzerl mit Petersilkartofferl und gemischtem Salat 20,50 €

Gebackenes Kalbshirn mit Erdäpfel – Blattsalat 18,90€

Geröstete Kalbsleber im Majoran – Balsamicosafterl mit Petersilienkartofferl 20,50€

Geschmorrtter Schlögel vom Maibock in Wurzelrahmsauce
mit Waldviertler Knödel und Portwein-Preiselbeerbirne 23,90€

Rosa gebratener Rücken vom Maibock auf cremiger Trüffelpolenta
mit wildem Broccoli 30,50€

Knuspriges steirisches (1/2) Backhenderl mit gemischtem Salat 15,50 €

Schleckereien

Malakofftorte mit Schlagobers-Erdbeersauce - Eierlikör	5,50 €
Creme Brûlée - Grand Marnier Erdbeeren - Bourbon Vanilleeis	8,90€
Dunkles Schokomousse - Sorbet - frische Früchte	8,90€
Walnuss Soufflé mit Apfelrelish und Schokosauce (Glutenfrei)	8,90€
Himbeertiramisu im Glas (Vegan)	7,90€
„Tichy´s Eismarillenknödel“	
Schlagobers-hausgemachtem Marillenlikör- Mandelsplitter- Butterhippen	6,90€

Zum Dessert

empfehlen wir Ihnen

Trockenbeerenauslese 2008	Weingut Blauensteiner, Gösing/ Wagram1/16 l	5,30 €
---------------------------	---------------------------------------------	--------

Käse

Feinschmecker Käseplatte	10,50 €
Kleine Portion	9,00 €
Portion Parmesan mit Olivenöl	8,50 €

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	Brandteigswan	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