



**Schichlreit**

Restaurant & Apartment

**Guat Speisen.**

Ganz hint'n im Tal am Neubach.



# Guat Speisen.

ganz hint'n im Tal am Neubach

---

## Vorspeisen

### In Tapas Größe

#### Beef Tatar

Feines Tatar vom Rinderfilet, Parmesanschaum

€ 8,90

---

#### Geräucherter Lachs

Kartoffelrösti, Bärlauchcreme

€ 7,90

---

#### Hausgemachte Frühlingsrollen mt Rindfleisch-Gemüsefüllung

(1 Stk.)

auf Gurken\_Rahmsalat und Sweet Chili Dip

€ 6,90

---

#### Burrata

Basilikumcreme, marinierte Kirschtomaten

€ 7,20

---

#### Klare Rindsuppe

mit Bärlauch-Grießnockerl und Gemüsestreifen

€ 3,50

---

#### Bärlauchcremesuppe

mit knusprigem Blätterteig-Kräuterstangerl

€ 4,90

# Bärlauch und Tapas Wochen



## **Gebratene Garnelen**

auf Bärlauchrahm Spaghetti, Rucola, Parmesan

**€ 10,80**

## **Saiblingsfilet**

Bärlauch Fregola, getrocknete Tomaten

**€ 12,80**

## **Erdäpfel Datschi**

mit Bärlauch-Frischkäsefüllung, Rahmgurken-Salat

**€ 7,90**

## **Geschmorrte Lammhüfte**

Thymianjus, cremige Zitronen Polenta, Salsa verde

**€ 12,80**

---

## **Saltim bocca vom Wildschwein**

Sellerie-Creme fraiche Creme , marinierte Preiselbeeren

**€ 12,80**

---

## **Bayrisches Hühner Cordon bleu**

gefüllt mit Obazda und Speck auf Kartoffel-Vogerlsalat, Preiselbeer Mayo

**€ 10,90**

### **Calamari mit Reis –Zitrusfülle**

Chorizosauce

**€ 9,80**

---

### **Pochiertes Schweinefilet**

auf Kartoffelgulasch und Sauerrahm

**€ 10,80**

---

### **Kohlrabi Milanese**

Walnuss Pesto und hausgemachte Spaghetti

**€ 7,90**

## **Für alle die lieber nur 1 Teller bestellen**

### **Grillteller**

Pommes, Dipsaucen und Salat

**€ 21,90**

---

### **Cordon bleu vom Schwein**

Schweineschnitzel gefüllt mit Schinken und Käse dazu Petersilienkartoffeln oder Pommes und Salat

**€ 19,80**

---

### **2erlei vom Hirsch**

Cordon bleu gefüllt mit Prosciutto und Brie, Ragout, Kartoffelnocken, Petersilienkartoffeln, Kohlsprossen und Rotkraut

**€ 25,90**

# Nachspeisen

## Tapasgröße

### **Crème Brûlée**

Erdbeer-Rhabarber Ragout, Erdbeer Eis

€ 6,90

---

### **Schoko-Tonkabohnen Mousse (vegan)**

Mango

€ 6,90

---

## Normale Größe

### **Affogato al caffè**

Espresso mit Vanilleeis und Sahne

€ 5,90

---

### **Raffaello Becher**

Kokoseis, Passionsfruchtsorbet, Kokosette, Raffaello

€ 8,90

---

### **Eis Palatschinken**

Hausgemachte Palatschinke mit Vanilleeis,  
Schokosauce, Mandeln und Früchten

€ 8,90

---

### **Kuchen&Torten**

Gebackene Topfentorte, Apfeltorte

€ 4,50

# Guat trinken.

ganz hint'n im Tal am Neubach

---

## Aperitiv

**Limoncello Spritzer € 6,90**

**Hausgemachter Hibiskus Eistee 0,5l € 4,90**

## Getränke

### Diverse Kracherl & Soda

Coca Cola, Spezi, Fanta, Sprite, Almdudler 0,33l | **€ 3,90**

Mineralwasser Still oder Prickelnd 0,33l | **€ 3,50**

Soda Zitron 0,5l | **€ 3,50**

Soda Zitron 0,33l | **€ 2,70**

---

### Natursäfte vom Oberhaslachgut, Abtenau

Apfelsaft naturtrüb, pur 0,33l | **€ 3,60**

Apfelsaft naturtrüb, mit Wasser oder Soda 0,33l | **€ 3,50**

Apfelsaft naturtrüb, mit Wasser oder Soda 0,5l | **€ 4,60**

---

### Apfel-Preiselbeere, Apfel-Karotte-Orange, Apfel-Weichsel, Apfel-Johannes

Pur 0,33l | **€ 4,20**

mit Wasser oder Soda 0,33l | **€ 3,90**

mit Wasser oder Soda 0,5l | **€ 4,90**

# Alkoholische Getränke

## Biere

Murauer 0,5l | € 5,20

Murauer 0,3l | € 4,30

Murauer 0,2l | € 3,50

Weißbier Murauer 0,5l | € 5,30

Weißbier alkoholfrei „Sport Weisse“ | € 5,30

Radler 0,5l | € 5,30

## Spritzer

Spritzer | € 4,20

Spritzer süß | € 4,50

Aperolspritzer | € 6,50

Hugo | € 6,50

Lillet | € 6,90

## Edelbrände

Obstler, 2cl | € 3,80

Birne, 2cl | € 4,00

Hausbrand, 2cl | € 4,00

Williams Birne, 2cl | € 4,00

Vogelbeere, 2cl | € 6,90

Zirbenlikör, 2cl | € 4,00

Hausgemachter Rotweinlikör, 2cl | € 3,80

Marille, 2cl | € 4,00

# Warme Getränke

Espresso | € 3,20

Verlängerter | € 3,30

Cappuccino | € 4,20

Café Latte | € 4,50

Häferlkaffe mit Milchschaum | € 3,90

Häferlkaffe schwarz | € 4,50

Heiße Schokolade | € 4,90

Tee 0,4l (diverse Sorten) | € 3,90

# Weissweine

## **Grüner Veltliner | Julius Klein | Weinviertel**

(Feinwürzig, zarter Zitrustouch, frisch und saftig)

1/8 € 4,80

Flasche 0,75l € 29,00

## **Grüner Veltliner „Terrassen“ Smaragd Wachau DAC**

### **Domäne Wachau | Dürnstein | Wachau | Niederösterreich**

(In der Nase offen und zugänglich, subtil und verspielt. Am Gaumen schöne Balance aus einer lebendig-frischen Säure und dem kräftigen elegantem Körper. saftige Fruchtnuancen, Viel Würze)

Flasche 0,75l | €39,00

## **Riesling Kremstal DAC Reserve**

### **Thierry Weber | Rohrendorf | Kremstal | Niederösterreich**

(Zart nach Weingartenpfirsich und gelber Frucht, elegante Säure, harmonisch, kräftig)

Flasche 0,75l | € 33,00

## **Chardonay „vom Berg“**

### **Karl Aphart7 Traiskirchen | Thermenregion | Niederösterreich**

(Voller Duft nach reifem Obst, Bratäpfel, Quitte. Am Gaumen vollmundig, cremig, etwas Kaffee, druckvoll und lang)

1/8 | € 5,50

Flasche 0,75l | €33,00

## **Sauvignon Blanc | Walter Skoff | Gamlitz | Südsteiermark**

(Reife Stachelbeere und Maracuja, am Baumen knackig frisch und saftig)

1/8 | € 5,50

Flasche 0,75l | € 33,00

## **Welschriesling | Hareter Markus | Weiden am See / Burgenland**

(feine Apfelnotenmit würzigen Anklängen nach weißem Pfeffer, am Gaumen für Welschriesling überraschend komplex)

Flasche 0,75l | € 33,00

# Rotweine

## **Zweigelt Heideboden | Weingut Angerhof-Tschida | Burgenland**

(Duftige Nase nach roten Beeren und Lakritze, saftige hellbeerige Art,  
dezenete Kräuterwürze, ausgereiftes Tannin)

1/8 | € 4,80

Flasche 0,75l | € 29,00

## **Heinrich | Vitikult | Burgenland**

### **Blafränkisch**

Ein eleganter, im Eichenfass gereifter Wein. Vollmundig mit ausgeprägtem Brombeeraroma, kräftigem Körper und langem Abgang.

1/8 | € 5,50

Flasche 0,75l | € 33,00

## **Cuvée „Redmont“ Markowitsch | Carnuntum | Niederösterreich**

### **Blafränkisch | Zweigelt | Merlot**

(Die dunkelbeerige Aromatik und die wunderbare Fruchtsüße machen ihn unwiderstehlich)

Flasche 0,75l | € 42,00

## **Merlot | Leo Aumann | Thermenregion Niederösterreich**

(12 Monate Ausbau in kleinen Fässern aus französischer Eiche ergeben eine kräftigen Merlot.  
Ein dichter, saftig fülliger Rotwein, würzig mit feinen Röstaromen, Johannisbeere, dunkle Kirsche.  
Am Gaumen weiche runde Tannine abgerundet mit harmonischer Säure.

1/8 | € 5,90

Flasche 0,75l | € 35,40

## **Cuvée „Big John“ | Scheiblhofer | Andau | Burgenland**

### **Cuvée aus Zweigelt, Pinot Noir und Cabernet Sauvignon**

(Dichtes Violett, totale Fruchtigkeit und Duft nach Karamell, komplex,  
vielschichtig, mächtiges Tannin mit röstigem Eichenflair)

Flasche 0,75l | € 39,00

## **Cuvée Mythos Pannonia | Pittnauer | Burgenland**

### **Cuvée aus Zweigelt und Cabernet Sauvignon**

(Zart nach Dörrobst, etwas nach Nougat, ein Hauch Vanille, dezente Lebkuchennote)

Flasche 0,75l | € 52,00



# Besondere Weinempfehlung

## Rotwein –Empfehlung

**Cuvee Heideboden rot 2019 | Hannes Reeh | Andau Burgenland**

**Cuvee aus Zweigelt, Cabernet Sauvignon, Merlot, St. Laurent**

In der Nase saftige Waldbeeren, dezenter Holztouch, am Gaumen reife Herzkirschen, ein Wenig Nougat.

Flasche 0,75l | € 42,00

**Cuvee `` Opus Eximium `` | Albert Gesellmann | Deutschkreuz Burgenland**

**Cuvee aus Blaufränkisch, St.Laurent und Zweigelt**

Kräuterwürzig, Waldbeerkonfit, reife Herzkirschen mit dezenten Edelholznuance.

Am Gaumen rotbeerig, präsent, mit einem tragenden Tannin

Flasche 0,75l | € 47,00

## Weißwein –Empfehlung

**\_\_\_ Gelber Muskateller Illyr 2022 | Reinhard Mustermann | Gamlitz Steiermark**

Intensive Duftnoten nach Holunder, Waldhonig, Zitronen und reifen, saftigen Muskatellertrauben. Am Gaumen exotische Aromen von Ananas und Zitrusfrüchten

Flasche 0,75l | € 33,00

## Rosewein –Empfehlung

**Rose „Classic,, | Stefan Pratsch | Niederösterreich**

Als Bio Weinmanufaktur Österreichs bekannt. Hervorragend großer Rosewein der Frühlingshaft schlank im Glas wirkt und mit seinem blumigen Aroma Freude auf mehr macht.

1/8 | € 4,90

Flasche 0,75l | € 29,40