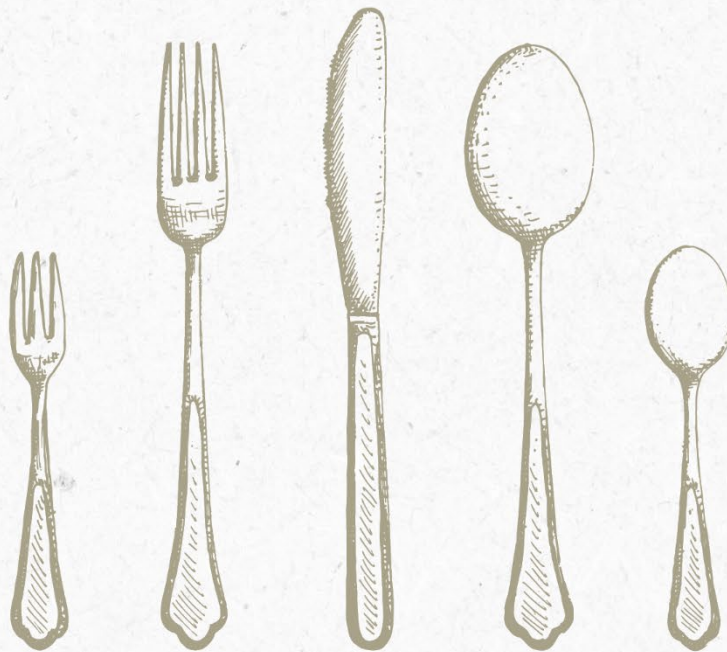




Schichlreit
Restaurant & Apartment

Guat Speisen.

Ganz hint'n im Tal am Neubach.



Schichlreit Speisekarte

g'miatlich, herzlich, guat.

Guat Speisen.

ganz hint'n im Tal am Neubach

Vorspeisen

Carpaccio vom Knollensellerie

mit karamellisierter Zwiebelcreme, rosa Entenbrust, Feldsalat, Parmesan, Knoblauchbrot

€ 13,90

Hirsch Tatar

Fein gewürzt mit Trüffel Mayo und Senfkaviar

€ 17,90

Hausgemachte Frühlingsrolle mit Lachs Gemüsefüllung

auf Gurken-Rahmsalat und Sweet Chili Dip

€ 6,90

Salatteller

€ 5,90

Apfel-Maronsuppe

mit Petersilienöl

€ 6,90

Kräftige Rindsbouillon

mit Frittaten und Gemüsestreifen € 5,50

mit hausgemachtem Fleischstrudel und Gemüsestreifen € 6,20

Enten & Ganslgerichte

Knusprig gebratene Festtagsgans

vom Weidegansl aus St. Marin (Großscharten) mit zarten Kartoffelknödel in nussigen Butterbrösel und hausgemachtem Apfel-Rotkraut

€ 29,80

Gefüllte Ganslkeule

Mit Maronifüllung, Kohlsprossen und hausgemachtem Apfel-Rotkraut

€ 25,80

2erlei Ente

Ragout und rosa gebratene Brust, Kürbis-Ingwerpüree, zarte Kartoffelknödel in nussigen Butterbrösel, Petersilienöl, Kohlsprossen

€ 25,80

Rosa gebratene Entenbrust

auf asiatischen Eiernudeln, fruchtige Currysauce, Gemüse, Sprossen, Erdnüsse, frischer Koriander

€ 25,80

Vegetarische Hauptgerichte

Asiatische Eiernudeln

fruchtige Currysauce, Gemüse, Sprossen, Erdnüsse, frischer Koriander

€ 17,90

Zarte Kürbisquiche

Feinwürzige Quiche mit cremiger Kürbisfüllung und Blattsalat

€ 17,80

Hausgemachte Kartoffeldatschi

mit Kürbisfüllung auf Rahm-Wirsing

€ 17,90

Hauptgerichte

Zart geschmortes Rehragout

an Haselnuss Spätzle und hausgemachtem Apfel-Rotkraut

€ 21,90

Burger “ Herbstwald “

Hausgemachtes Hirschpatty, Rotweinbirne, Rotkrautsalat, Brie, Röstzwiebel, Speck, Preiselbeeren Mayo dazu Steakpommes

€ 19,80

Hirschbraten vom heimischen Wild aus dem Gamsfeld

mit flaumigen Semmelknödel und hausgemachtem Apfel-Rotkraut

€ 25,90

Roulade vom Hirsch

gefüllt mit Steinpilzen, Topfen, Speck, Butterspätzle und hausgemachtem Apfel-Rotkraut

€ 26,80

Lammbratl aus der eigenen Landwirtschaft

Flaumigen Semmelknödel, Kartoffeln und Salatteller

€ 23,80

Grillteller

Pommes, Dipsaucen, Salat

€ 23,90

Gebratenes Zanderfilet

auf Kürbis Fregola sarda, Sauerrahm, Kürbiskerne

€ 25,80

Salat

Backhendlsalat "old school style"

Hühnerfiletstreifen in knuspriger Kürbiskernpanade, Kartoffel-Vogerlsalat, steirisches Kernöl, Preiselbeeren

€ 16,90

Dazu empfehlen wir ofenfrisches Knoblauchbrot

€ 3,80

Nachspeisen

Eis Palatschinken

Hausgemachte Palatschinke mit Vanilleeis,
Schokosauce, Mandeln und Früchten

€ 8,90

Oreochecher

Vanilleeis, Schokoeis, Oreokekse

€ 8,90

Affogato al caffe

Espresso mit Vanilleeis und Sahne

€ 5,90

Maroni Creme brülee

Marinierte Preiselbeeren, Topfenmousse, Vanilleeis

€ 8,90

Flaumiger Topfenknödel in Nussbrösel

Hollerröster, Sauerrahm Espuma, Mandelchip

€ 8,90

Kuchen&Torten

Sachertorte, Kardinalschnitte

€ 4,50

Guat trinken.

ganz hint'n im Tal am Neubach

Aperitiv

Limoncello Spritzer | € 6,90

Sarti Spritzer € 6,90

Hausgemachter Zitonen Eistee ~~0,5l~~ € 4,90

Hausgemachte -Kräuter Limonade ~~0,5l~~ € 4,90

Getränke

Diverse Kracherl & Soda

Spezi, Almdudler, Murelli Zitrone, Murelli Orange 0,33l | € 3,90

Cola, Cola Zero 0,33l | € 4,20

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

Soda Zitron 0,5l | € 4,10

Soda Zitron 0,33l | € 3,30

Natursäfte

Apfelsaft, Apfel-Karotte-Orange,
Apfel-Himbeere, Apfel-Johannesbeere

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 | € 3,60

Cappuccino | € 4,60

Café Latte | € 4,90

Häferlkaffe mit Milchschaum | € 4,90

Häferlkaffe schwarz | € 4,90

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 € 5,30 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 | € 6,00 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

Gelber Muskateller | Wenzl| Weinviertel

Zartes Strohgelb, einladende Nase nach blumigen Muskateller- Aromen, am Gaumen präsentiert sich eine glasklare Frucht nach Holunderblüten, und reifen Orangen

Flasche 0,75l | €29,00

Rotweine

Zweigelt Heideboden | Weingut Angerhof-Tschida | Burgenland

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

1/8 | € 5,30 Flasche 0,75l | € 29,00

Heinrich | Deutschkreuz | Burgenland | Blaufränkisch

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

1/8 | € 6,00 Flasche 0,75l | € 33,00

Merlot | Leo Aumann | Thermenregion Niederösterreich

(12 Monate Ausbau in kleinen Fässern aus französischer Eiche ergeben einen 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 | € 6,40 Flasche 0,75l | € 35,40

Cuvée Mythos Pannonia | Pittnauer | Burgenland

Cuvée aus Zweigelt und Cabernet Sauvignon

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

1/8 | € 6,40 Flasche 0,75l | € 35,40

Cuvée „Redmont“ Markowitsch | Carnuntum | Niederösterreich

Blaufränkisch | Zweigelt | Merlot

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

Flasche 0,75l | € 42,00

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

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



Wein-Empfehlungen

Rotwein-Empfehlung

Syrah Reserve | Burgenland Bertl Gmeiner | Purbach

Kräftiges Rubingranat, violette Reflexe, dezente Ockerrandaufhellung. Rauchig, schwarze waldbeeren, zart nach Oliven, ein Hauch von Brombeeren und Cassis. Gute Komplexität, rote Kirschen, frische ribisel, mineralisch, lebendig strukturiert, zartes Nougat im Nachhall

Flasche 0,75l | **€ 59,00**

Reve de Jeunesse | Rene Pöckl | Mönchhof Burgenland

Cuvee aus Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah und Zweigelt

Tiefdunkles Rubingranat, violette reflexe, helle Randaufhellung. Brombeeren, Lakritze, reife Zwetschken, kandierte Orangenzensten, florale Noten, mit etwas Nougat unterlegt. Kraftvoll, schwarze Beerenfrucht, dunkle Kirschen, frisch strukturiert, gut integrierte feste Tannine. Mineralisch und anhaltend, delikate rotbeerige Nuancen im Nachhall. Ein kraftvoller Speisenbegleiter

Flasche 0,75l | **€ 126,00**

Weißwein-Empfehlung

Sauvignon blanc „Ried Zieregg,, | Tement Zieregg Steiermark

Super rauchig, pudrige Mineralität, mineralisch ausgeprägter Wein, dunkle Kräuterwürze, Minze. Im Mund wie aus einem Guss, total seidig, geschmeidige Fülle. Ungemein detailliert und präzise, sicher einer der besten jemals produzierten Sauvignon blanc 's

Flasche 0,75l | **€125,00**

Grüner Vetliner,,Ried Käferberg,, | Willi Bründlmayer|

Langenloi Kamptal Niederösterreich

Gelbgrün, in der Nase Blütenhonig, zart nach Mango, etwas Kumquats und Ananas, Karamell, einladendes Bukett, am Gumen saftig, gute Komplexität, leichtfüßig. Nuancen von gelber Frucht, salziger Nachhall, Kräutertouch

Flasche 0,75l | **€115,00**

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**