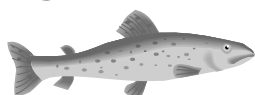


| | |
|---|---------|
| Gedeck pro Person | 3,30 € |
| Pikantes " Beef Tatare" von Jungrind mit Toast | 12,90 € |
| Wurzelkarpfen mit leichter Dijonsensauce und Salatbouget | 8,00 € |
| 3 stk. Fines Claires Austern mit Butterbrot und Schalottenvinaigrette | 8,80 € |
| Feiner Avocado - Flußkrebsscocktail | 10,50 € |
| Knusprig gebratener Ziegenkäse mit winterlichen Blattsalaten | 9,90 € |
| Schottischer Räucherlachs auf Eierspeistoast und Kaviar | 11,50 € |
| Gänseleberparfait (keine Stopfleber) im Pistazienmantel mit Brioche und Apfel - Preiselbeerchutney | 10,80 € |
| Gratiniertes 1/2 dzt. Weinbergschnecken " A la Provence " | 10,50 € |
| Hausgemachte Wildpastete mit Sauce Cumberland | 8,20 € |
| Kleine Grammelknöderl (2stk) auf hausgemachtem Rieslingkraut | 9,70 € |

| | |
|---|--------|
| Rindsuppe mit Einlage | 3,70 € |
| Apfel - Selleriecremesuppe mit Erdäpfelstroh | 4,60 € |
| Waldviertler Rahmsuppe mit knusprigen Schwarzbrotstreifen | 4,90 € |
| Ungarische Fischbeuschlsuppe mit Croutons | 4,60 € |



Spezialitäten aus heimischen Gewässern

| | |
|--|---------|
| Fangfrischer Saibling im Ganzen gebraten od. blau mit Kartoffel /per dag | 0,70 € |
| Gebratenes Hechtfilet mit Sardellenbutter und Kapernnudeln | 20,50 € |
| Zanderfilet gebraten mit Kräutern,Knoblauch und Kartoffel | 20,80 € |



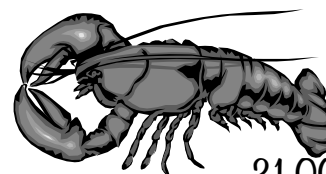
| | |
|---|---------|
| Gebackene Seeteufelmedaillons mit Gemüsereis,Sc.Remoulade u.Vogel Salat | 26,50 € |
| Knoblauch - Chilli Spaghettini mit gebratenen Meeresfrüchten | 22,00 € |

Aus unserem Meerwasserbecken



Ganzer Hummer ausgelöst

auf hausgemachten Basilikum-Tomatentagliatelle



31,00 €

| | |
|---|---------|
| Kurz gebratener Rostbraten mit Knoblauch und pikanten Krautfleckerl | 19,00 € |
| Rumpsteak mit Cognac-Pfeffersauce, buntem Gemüse <i>und gratinierten Kartoffel</i> | 25,50 € |
| Gemischt gekochtes Rindfleisch mit gerösteten Kartoffel <i>Schnittlauchsauce,Apfelkren und Cremespinat</i> | 19,80 € |
| Gebackenes Kalbshirn mit Erdäpfel - Vogelsalat | 15,50 € |
| Wienerschnitzerl vom Kalb mit Kartoffel und gemischtem Salat | 18,20 € |
| Wienerschnitzerl vom Schwein mit Kartoffel und gemischtem Salat | 13,20 € |
| Knuspriges ausgelöstes Backhenderl mit gemischtem Salat <i><u>Flügerl ist nicht ausgelöst</u></i> | 13,90 € |
| Hirn und Nierenderl mit Ei geröstet,Petersilkartofferl und Häuptlsalat | 13,00 € |
| Geschnetzelte Filetspitzen vom Hirsch mit sautierten Kräuterseitlingen <i>und Semmelknödel</i> | 24,50 € |
| In der Cornflakes-Mandelkruste gebackenes Truthahnfilet <i>auf Curryreis mit glacierten Früchten</i> | 16,80 € |
| Schweinelendchen in Knoblauchsauce mit Waldviertler Knödel | 17,80 € |
| Saftiges Kalbskotelette am Knochen gebraten mit Kalbsnierenscheibe <i>und Risi - Pisi</i> | 25,50 € |
| Gebratene Lammkotelettchen mit Speck - Knoblauchfisolen <i>und gratinierten Kartoffel</i> | 24,80 € |



Nina's Vegetarische Spezialität!

| | |
|---|---------|
| Getrüffelte Blattspinat-Rahm Parpadelle mit Mini-Mozzarella | 12,00 € |
|---|---------|

Neu beim Schickh!!!

Jeden Tag ab 18.00Uhr gibst Klassisches Fondue!

Ab 2 Peronen mit allem was dazu gehört- -pro Person 18 €

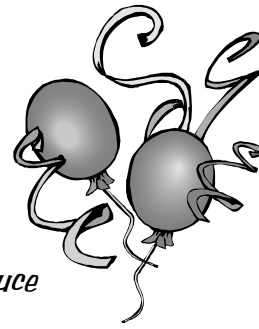
| | |
|--|--------|
| Gemischter Salatteller (Erdäpfel, Kraut, Gurken, Paradeiser....) | 3,80 € |
| Vogelsalat oder Ruccolasalat | 4,20 € |
| Blattsalatteller 3,50€oder Bunte Salatschüssel 4,50€ auf Wunsch mit Kernöl,Rahm-Knoblauch oder Italienischer Dressing | |





Schleckereien

| | |
|--|--------|
| Malakofftorte mit Schlagobers, Himbeersauce und Eierlikör | 4,60 € |
| Schickh's Schokopunschörtchen mit Orangensauce und Schlagobers | 4,60 € |
| Ein Klassiker-Kastanienreis mit Schlagobers und Erdbeersauce | 7,60 € |
| Mousse au chocolat mit marinierten Früchten und Zitronensorbet | 7,60 € |
| Tichy's Eismarillenknödel mit Schlagobers und hausgem. Marillenlikör | 5,80 € |
| Creme Brulee' mit Erdbeer-Mango-Maracujasalat und Kokoseis | 8,50 € |
| Karamelisierter Kaiserschmarrn mit Rumrosinen u. Zwetschkenröster | 8,50 € |
| Mohr im Hemd mit weißer und dunkler Schokoladensauce, Schlagobers und hausgemachtem Stracciatellaeis | 7,90 € |



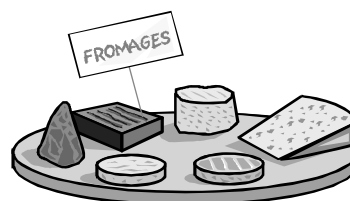
Zum Dessert empfehlen wir Ihnen:
Glas Beerenauslese Cuveè Kracher 2008 €4,90

| | |
|-------------------|--------|
| Kleiner Brauner | 2,40 € |
| Melange | 2,80 € |
| Großer Mokka | 3,20 € |
| Großer Brauner | 3,20 € |
| Cappuccino | 3,30 € |
| Latte Macchiato | 3,50 € |
| Türkischer Kaffee | 4,60 € |
| Irish Coffee | 6,10 € |
| Marnissimo | 6,10 € |
| Rüdesheimer | 6,10 € |



Käse

| | |
|-------------------------------|--------|
| Feinschmecker Käseplatte | 8,50 € |
| Kleine Portion | 7,50 € |
| Portion Parmesan mit Olivenöl | 7,50 € |



Unsere hauseigenen Schnapsertl aus vollreifen Fruchten

| | | |
|---|---------------------------------|----------------|
| <i>Wachauer Marille " nur das Mittelstück "</i> | <i>2cl</i> | <i>3,20 €</i> |
| <i>Wachauer Marille 10 Jahre im groben Glasballon gereift</i> | <i>2cl</i> | <i>4,00 €</i> |
| <i>Alte Hauszwetschke (6 Jahre Barrique)</i> | <i>2cl</i> | <i>4,00 €</i> |
| <i>Alte Hauszwetschke</i> | <i>2cl</i> | <i>3,00 €</i> |
| <i>Vogelbeer 2cl 6,50€</i> | <i>Elsbeere 2cl</i> | <i>10,50 €</i> |
| <i>Kirsch, Weichsel, Mirabelle, Williamsbirne</i> | <i>2cl</i> | <i>3,00 €</i> |
| <i>Hausgemachter Nußschnaps od. Obstler quer durch den Obstgarten</i> | <i>2cl</i> | <i>2,50 €</i> |
| <i>Vom Saxi aus Gobelsburg: Apfel. - oder Himbeerschnaps</i> | <i>2cl</i> | <i>2,90 €</i> |
| <i>Hausdrink (Marillenbrand mit frisch gepresstem Orangensaft)</i> | | <i>4,20 €</i> |
| <i>Rochelt Schnäpse : Gravensteiner, Weichsel, Muskattraube</i> | <i>1cl</i> | <i>4,30 €</i> |
| <i>Rochelts Holler 6,60€</i> | <i>Rochelts Hollermandl 1cl</i> | <i>4,30 €</i> |
| <i>Grappa Pojer&Sandri (Pinot Nero)</i> | <i>2cl</i> | <i>5,50 €</i> |
| <hr/> | | |
| <i>Glas Göttweiger Abtei Cuveé Sekt</i> | | <i>4,20 €</i> |
| <i>Glas Prosecco oder Glas Rosé " Sparkling "</i> | | <i>3,90 €</i> |
| <i>Glas Sekt mit Fruchtmark</i> | | <i>4,10 €</i> |
| <i>Glas Champagner</i> | | <i>6,30 €</i> |

Flaschenweine

Glasweise aus der 0,75l Bouteille ausgeschrieben

| | | |
|---|------------|---------------|
| <i>Glas Grüner Veltliner " Kogl " 2010 Weingut Hammerschmidt</i> | <i>1/8</i> | <i>3,80 €</i> |
| <i>Glas Grüner Veltliner " Holzgasse " 2011 Weingut Buchegger</i> | <i>1/8</i> | <i>3,30 €</i> |
| <i>Glas Grüner Veltliner Smaragd 2010 Weingut Piewald</i> | <i>1/8</i> | <i>4,40 €</i> |
| <i>Glas Riesling Kabinett 2010 Winzerhof Ramoser</i> | <i>1/8</i> | <i>3,50 €</i> |
| <i>Glas Riesling " Pfaffenberg " 2009 Winzer Krems</i> | <i>1/8</i> | <i>3,90 €</i> |
| <i>Glas Riesling Federspiel 2010 Weingut Graben Gritsch</i> | <i>1/8</i> | <i>4,50 €</i> |
| <i>Glas Gelber Muskateller 2010 Winzerhof Hoch</i> | <i>1/8</i> | <i>3,80 €</i> |
| <i>Glas Rosé vom Zweigelt 2010 Weingut Müller - Großmann</i> | <i>1/8</i> | <i>3,50 €</i> |
| <i>Glas Pinot Blanc 2010 Weingut Müller Großmann</i> | <i>1/8</i> | <i>3,60 €</i> |
| <hr/> | | |
| <i>Glas Zweigelt Hedwighof 2009 Weingut Sepp Moser (Apetlon)</i> | <i>1/8</i> | <i>3,80 €</i> |
| <i>Glas St.Laurent 2008 Weingut Malat</i> | <i>1/8</i> | <i>4,20 €</i> |
| <i>Glas Rotspon " Cuvee" Reserve 2009 Weingut Jurtschitsch</i> | <i>1/8</i> | <i>4,60 €</i> |
| <i>Glas Sacra " Cuvee" 2007 Weingut Dockner aus der Magnum</i> | <i>1/8</i> | <i>4,70 €</i> |
| <i>Glas Blaufränkisch 2008 Weingut Gernot Heinrich</i> | <i>1/8</i> | <i>4,20 €</i> |
| <i>Glas Caburnio 2008 Tenuta Monteti Toskana</i> | <i>1/8</i> | <i>4,70 €</i> |