



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 Jungrind

Pesto, Tomaten, Parmesan, Rucola und Knoblauchbrot

€ 13,50

Hausgemachte Frühlingsrollen mit Lachsfülle

auf Gurken-Rahmsalat und Sweet-Chili Dip

€ 9,80

Roastbeef vom heimischen Jungrind

Mit Gurken-Kartoffelsalat mit Joghurt-Kernöl Dressing

€ 10,90

Karotten-Ingwersuppe

mit knuspriger Kokosgarnele

€ 7,60

Klare Rindssuppe

mit Frittaten und Gemüsestreifen

€ 4,60

Klare Rindssuppe

mit hausgemachtem Leberknödel und Gemüsestreifen

€ 4,90

Aperitiv

Pfirsich Lillet € 5,80

Hausgemachte Kräuterlimo 0,5l € 4,20



Rumpsteak vom heimischen Jungrind

mit Dukatenchips, Pfeffersauce, Kräuterbutter und grünem Salat

€28,90

2erlei vom heimischen Hirsch

Cordon bleu mit Rohschinken, Salbei, Österkron, Ragout mit Eierschwammerl, Speck,
Mandelbällchen, Petersilienkartoffeln

€ 25,90

Knusprige Garnelen

auf Salatplatte, hausgemachtes Ananas Chutney

€ 17,80

Hauptgerichte

Fettuccine mit Garnelen

Tomaten, frischem Blattspinat, Rucola, Parmesan

€ 19,80

Gebratenes Wolfsbarschfilet

Kichererbsencreme, Karottenragout, Chorizo

€ 23,80

Grillteller

mit Pommes, Dipsaucen und Salat

€ 19,90

Burger vom Almoachsen

Kartoffelbrötchen, hausgemachtes Patty, Cheddarkäse, Tomaten, Rucola, Röstzwiebel, Speck und Steakpommes

€ 16,90

Rindsragout vom heimischen Jungrind

mit Butterspätzle, Eierschwammerl, Speck

€ 19,80

Ginger Chicken Curry

Hühnerfilet in einer würzigen Ingwer-Tomatensauce, Jasminreis, frischer Koriander, Joghurt

€ 17,80

Hausgemachte Gemüselasagne

Auf Tomatenragout, Rucola, Parmesan

€ 15,80

Fettuccine mit Eierschwammerl-Rahmsauce

Frischem Blattspinat, Rucola und Parmesan

€ 16,90

Nachspeisen

Eis Palatschinken

Hausgemachte Palatschinke mit Vanilleeis,
Schokosauce, Mandeln und Früchten

€ 7,50

Wiener Wäschermädeln

Marille im Backteig, Lavendel Panna Cotta, Marillensorbet

€ 8,90

Himbeertiramisu

€ 6,50

Affogato al caffè

Espresso mit Vanilleeis und Sahne

€ 4,90

Sorbetto

Zitronensorbet mit Vodka

€ 4,90

Oreo Becher

Schokoeis, Vanilleeis, Oreo Crumble, Oreos, Sahne

€ 7,90

Kuchen&Torten

Kardinalschnitte, Gebackene Topfentorte, Sachertorte

€ 4,10

Guat trinken.

ganz hint'n im Tal am Neubach

Getränke

Diverse Kracherl & Soda

Coca Cola, Spezi, Fanta, Sprite, Almdudler 0,33l | € 3,70

Mineralwasser Still oder Prickelnd 0,33l | € 3,40

Soda Zitron 0,5l | € 3,30

Soda Zitron 0,33l | € 2,70

Natursäfte vom Oberhaslachgut, Abtenau

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

Apfelsaft naturtrüb, pur 0,5l | € 4,60

Apfelsaft naturtrüb, mit Wasser 0,33l | € 2,60

Apfelsaft naturtrüb, mit Wasser 0,5l | € 3,60

Apfelsaft naturtrüb, gespritzt 0,33l | € 3,00

Apfelsaft naturtrüb, gespritzt 0,5l | € 4,00

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

Pur 0,33l | € 4,00

Pur 0,5l | € 5,00

mit Wasser 0,33l | € 3,20

mit Wasser 0,5l | € 4,20

gspritzt 0,33l | € 3,60

gspritzt 0,5l | € 4,60

Alkoholische Getränke

Biere

Murauer 0,5l | € 4,90

Murauer 0,3l | € 4,00

Murauer 0,2l | € 3,50

Weißbier Murauer 0,5l | € 5,10

Weißbier alkoholfrei „Sport Weisse“ | € 5,10

Radler 0,5l | € 5,10

Spritzer

Spritzer | € 3,70

Spritzer süß | € 3,90

Aperolspritzer | € 5,20

Hugo | € 5,20

Lillet | € 5,50

Edelbrände

Obstler, 2cl | € 3,30

Birne, 2cl | € 3,50

Hausbrand, 2cl | € 3,50

Williams Birne, 2cl | € 4,00

Vogelbeere, 2cl | € 6,30

Zirbenlikör, 2cl | € 3,50

Hausgemachter Rotweinlikör, 2cl | € 3,20

Marille, 2cl | € 4,00

Warme Getränke

Espresso | € 3,20

Verlängerter | € 3,30

Cappuccino | € 3,60

Café Latte | € 3,90

Häferlkaffe mit Milchschaum | € 3,90

Häferlkaffe schwarz | € 4,50

Heiße Schokolade | € 4,90

Tee 0,4l (diverse Sorten) | € 3,70

Weissweine

Grüner Veltliner | Julius Klein | Weinviertel

(Feinwürzig, zarter Zitrustouch, frisch und saftig)

1/8 € 4,50

Flasche 0,75l € 27,00

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)

1/8 | € 5,20

Flasche 0,75l | € 31,00

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 | € 5,20

Flasche 0,75l | €31,00

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

I Frati Lugana DOC | CA di Frati | Lombardei

(Aprikosen und zarte Mandelnuancen, am Gaumen ausgewogen, perfekte Säure)

Flasche 0,75l | € 36,00

Rotweine

Zweigelt Heideboden | Weingut Angerhof-Tschida | Burgenland

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

1/8 | € 4,50

Flasche 0,75l | € 27,00

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 „Remont“ 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 | € 5,50

Flasche 0,75l | € 33,00

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 | € 38,00



Besondere Weinempfehlung

Rotwein - Empfehlung

Barolo ` ` Caviot ` ` DOCG | Ca Viola Dogliani | Piemont Italien

Nebbilolo, In der Nase Aromen von Herzkirschen, Orangenzesten und Hagebutten, im Nachhall nach Rooibos.
Am Gaumen kompakt und mit tollem Schmelz, öffnet sich mit saftigem Tannin, schöner druck am Gaumen

Flasche 0,75l | **€ 57,00**

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 | **€ 45,00**

Merlot Harterberg 2016 | Aumann | Thermenregion Burgenland

In der Nase Anklänge von Kokos und Orangenzesten. Am Gaumen elegant, frische Säurestruktur,
präsenante Tannine, Schokoladentouch, süße dunkle Beerenfrucht

Flasche 0,75l | **€ 44,00**

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 | **€ 4,70**

Flasche 0,75l | **€ 28,00**