



Schichlreit

Restaurant & Apartment

Guat Speisen.

Ganz hint'n im Tal am Neubach.



Guat Speisen.

ganz hint'n im Tal am Neubach

Vorspeisen

Carpaccio vom heimischen Jungrind

Hausgemachtes Pesto, Cherrytomaten, Rucola und Parmesan

€ 13,90

Beef Tatar

Klassisches Tatar aus feinstem Rinderfilet, Trüffelmajo, Gartensalat

€ 17,90

Hausgemachte Frühlingsrollen mit Lachsfüllung

Auf Gurken_Rahmsalat und Sweet

€ 10,90

Knoblauchcremesuppe

mit knusprigen Weißbrot Croutons

€ 6,90

Klare Rindssuppe

mit Frittaten und Gemüsestreifen

€ 5,50

Klare Rindssuppe

mit hausgemachtem Leberknödel oder Käseknöderl, und Gemüsestreifen

€ 5,90



Grillteller

mit Pommes, Dipsaucen und Salat

€21,90

Salzburger Schnitzel

Schweineschnitzel gefüllt mit Champignon, Zwiebel, Speck, Petersilienkartoffel oder Pommes, Salat

€ 19,80

Rinderroulade vom heimischen Jungrind

Butterspätzle und Wurzelgemüse

€ 21,90

Hausgemachte Gnocchi

mit Entenragout, frischem Blattspinat, Rucola, Parmesan

€ 17,90

Filet vom heimischen Jungrind

mit Pommes, Pfeffersauce, Kräuterbutter und Salat

€ 39,90

Hauptgerichte

Hausgemachte Spinatknödel mit Frischkäsefüllung

Tomatenragout, Rucola, Parmesan

€ 16,80

Gebratenes Lachsfilet

Zitronenrahmnudeln, frischem Blattspinat, Rucola und Parmesan

€ 23,80

Wildragout

Hausgemachtes Apfelrotkraut, Haselnuss Spätzle

€ 19,80

Rosa gebratener Hirsch Rücken

Kartoffel-Kräuterpüree, marinierte Birnen, Kohlsprossen

€ 32,90

Burger vom Almoachsen

Hausgemachtes Patty, Kartoffelbrötchen, hausgemachte Paprikamarmelade, Cheddarkäse, Röstzwiebel, Speck, Tomate, Rucola dazu Steakpomes

€ 17,90

Hausgemachte Lasagne

auf Tomatenragout, Rucola und Parmesan

€ 17,90

Nachspeisen

Eis Palatschinken

Hausgemachte Palatschinke mit Vanilleeis,
Schokosauce, Mandeln und Früchten

€ 8,90

Schokomousse im Glas

Marinierte Kirschen, Sahne

€ 7,90

Affogato al caffè

Espresso mit Vanilleeis und Sahne

€ 5,90

Nussknacker

Haselnusseis, Walnusseis, Vanilleeis, Schokosauce, karamellisierte Nüsse

€ 8,90

Tiramisu

€ 6,50

Kuchen&Torten

Kardinalschnitte, Gebackene Topfentorte

€ 4,50

Guat trinken.

ganz hint'n im Tal am Neubach

Aperitiv

Cranberry Lillet € 6,90

Hausgemachte Kräuterlimo 0,5l € 4,60

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

I Frati Lugana DOC | CA di Frati | Lombardei

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

Flasche 0,75l | € 37,00

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