

# GASTHAUS RIEDL-SCHÖNER

## Wir sind „Tut Gut - Prädikats Wirt“ & Top Wirt der NÖ Wirtshauskultur!

Als ausgebildeter »Tut Gut«-Wirt der niederösterreichischen Initiative »Tut Gut!« achten wir auf mehr gesunde Abwechslung in unserer Speisekarte und erweitern unser Wissen durch laufende Weiterbildung.

Für die Verwendung von Produkten aus umliegenden Regionen bzw. aus Österreich wurden wir mit dem **AMA-Gastrosiegel** ausgezeichnet. Weiters legen wir großen Wert auf saisonale Küche & die Weinkultur.



**Rind & Kalb:** Fleischerei Schönbichler, Mank/Fleischerei Schagerl, St. Leonhard/F.

**Schwein:** Fleischerei Schönbichler, Mank  
Fleischerei Schagerl, St. Leonhard/F., Familie Heher, St. Leonhard am Forst

**Rohschinken & Rinderschinken:** Fleischerei Lechner Kilb

**Lamm:** Gansberger, Kirnberg / Heher, Simonsberg **Kürbis:** Heher, Simonsberg

**Milch & Bauernhofeis:** Biohof Hansinger, Kilb / **Milchprodukte:** aus Ö mit AMA-Gütesiegel

**Mostviertler Schofkas:** Gansberger, Kirnberg / **Waldstaudenkorn:** Kastenberger, Wieselburg

**Lachsforelle, Saibling, Karpfen:** Yspertaler Fischzucht Pöcksteiner, St. Oswald

**Knoblauch:** Taubinger, Loipersdorf / **Pielachtaler Rauchkäse:** Schoberhof, Fam. Taschl

**Eier (Freilandhaltung):** Familie Hiesberger, Münichhofen

**Erdäpfel:** Landwirtschaft Luger, Waasen bei Kilb **Kaffee:** Kafferösterei Madar, Melk

**Gemüse:** Kuttner GmbH, Erlauf, von regionalen Kleinlieferanten und aus eigenem Anbau

**Lavendelblütensirup:** Umgeher Diana, Wolkersdorf / **Pommes frites:** Bauernland

**Wild:** aus heimischer Jagd, u.a. vom Hegering Mank, Brunnhof – Fam. Schrittwieser

**Dinkel - Vollkorn:** Biohof Pichler / **Hanf:** Riegler-Nurscher, St. Leonhard/Forst

**Mostviertler Birnenmost:** Harm, Kunning / **Chili Saucen:** Fireland Foods, Ruprechtshofen

**Säfte:** Taubinger - Mank / Gatterer - Obergrafendorf / Muhr – Kilb / Bio Lutz - Wieselburg

**Edelbrände:** Kilber Edelbrandgemeinschaft/Familie Eder, Groß Aigen



[facebook.com/GasthausRiedl-Schoener](https://facebook.com/GasthausRiedl-Schoener)

*Preise inklusive aller Abgaben*

### ***Als Aperitif empfehlen wir:***

<i>0,2 l Murauer Steirergold</i>	<i>€ 2,40</i>
<i>0,3 l Apfel-Birnen Cider, Stibitzer</i>	<i>€ 3,10</i>
<i>0,1 l Rose Frizzante, Oßberger</i>	<i>€ 3,50</i>
<i>0,1 l Lavendelblütensirup „Echt vom Land“ mit Sekt</i>	<i>€ 3,50</i>
<i>0,25 l Lavendelblütensirup mit Soda &amp; Zitrone</i>	<i>€ 2,10</i>
<i>0,25 l Birnensaft naturtrüb, Bio Lutz</i>	<i>€ 2,70</i>

### **Vorspeisen**

#### Sautierte Spargelspitzen

Graved Lachsforelle / Blattsalat

€ 7,90

#### „Gebratener Mostviertler Schafkäse im Speckmantel“

Blattsalat / Birnenbalsammarinade

€ 6,90

### **Suppen**

#### Spargelcremesuppe

€ 4,20

#### Leberknödelsuppe

€ 3,80

#### Frittatensuppe

€ 3,60

### **Veganes**

#### Spargel – Erdäpfelgröstl

Belugalinsen / Blattsalat

€ 13,90

#### „Tofu-Waldstaudenkornlaibchen“

Erdäpfelpüree /Tomaten-Kräutersauce

€ 10,90

## **Vegetarisches**

### „Gebratener Pielachtaler Rauchkäse“

Spargelsauce / Dinkelnudeln

€ 11,50

## **Waldviertler Fische**

### „Karpfenfilet in Hanf oder Wienerart gebacken“

Petersilienerdäpfel / gemischter Salat

€ 15,90

### „Gebratenes Lachsforellenfilet“

Bunte Nudeln / Riesling-Limettensauce / Sellerie-Karottenjulienne

€ 16,90

## **Marchfelder Spargel**

### „Spargel Risotto“

Risotto / gebratene Spargelspitzen / Grana

€ 13,50

### „Gebackenes Spargel Cordon Bleu“

Palatschinke / Schinken, Käse, Spargel / Cocktailsauce / Petersilienerdäpfel

€ 13,50

## **Geflügel**

### „Gebratene Hühnerbrust Supreme“

mit getrockneten Tomaten & Schafkäse gefüllt

Currysauce / Kräuterreis

€ 14,90

### „Hühnerfiletspitzen in Knusperpanier gebacken“

oder „gegrillte Putenstreifen“

auf gemischter Salatplatte

€ 9,20

*Preise inklusive aller Abgaben*

## **Klassiker & Schmankerl des Hauses**

### „Rinderfiletsteak medium“

Pfeffersauce / Broccoli / Schupfnudeln

€ 21,90

### Schweinsfilet rosa gebraten

Madeirasauce / sautierten Spargelspitzen / Erdäpfelgnocchi

€ 16,90

### „Zwiebelrostbraten von der Beiried“

Romanesco / Bratkartoffeln

€ 16,90

### „Schweizer Grillpfandl“

Putenmedaillons / Schweinsfilet / Schweinskotelett  
mit Käse überbacken / Specklinsen / Erdäpfelrösti

€ 12,90

### „Bauern Cordon Bleu in Kürbiskernpanier“

Gefülltes Schweinsschnitzel / Speck, Champignons, Zwiebel, Schinken,  
Pfefferoni mild, Käse / Reis / gemischter Salat

€ 13,50

### „Wiener Schnitzel vom Schwein“

Petersilienerdäpfel / gemischter Salat

€ 10,90

## **Für den kleinen Gast**

Kinderschnitzel von der Pute mit Pommes frites

€ 6,50

„Spaghetti Bolognese“

€ 6,50

Frankfurter gegrillt mit Potatoe Wedges

€ 5,90

*Preise inklusive aller Abgaben*

## **Desserts & Eis**

Parfaitvariation / Rotweinweichseln / Krokant

€ 6,20

Topfen-Joghurtknockerl / Erdbeerspiegel

€ 5,90

Schoko-Baileysmousse / frische Früchte / Schlagobers

€ 6,20

Schokoladekuchen mit Schlagobers und Schokosauce

€ 4,90

Eispalatschinke mit Schlagobers und Schokosauce

€ 5,20

Marillenpalatschinke mit hausgemachter Marillenmarmelade

€ 3,10

Hausgemachte Torten

€ 3,40

Heiße Liebe

€ 5,20

Gerührter Eiskaffee

€ 5,20

„Hansinger´s Bauernhof - Eisbecher“

€ 5,50

*Preise inklusive aller Abgaben*

### **Säfte von Bio Lutz, Wieselburg**

¼ Apfel-Quitte-Karotten	€ 2,70	¼ Birnensaft, naturtrüb	€ 2,70
¼ Pfirsich - Apfel	€ 2,70		

### **Alkoholfrei**

¼ Manker Apfelgold, Taubinger	€ 2,20	¼ Marillennektar, Oßberger,	€ 2,70
¼ Erdbeer Fruchtnektar, Fam. Muhr	€ 2,70	¼ Dirndlsaft, Gatterer	€ 2,70
0,3l Frucade, Cola, Sprite, Almdudler	€ 2,60	0,2l Pago Johannesbeere	€ 2,70
0,3l Gasteiner ohne oder prickelnd	€ 2,10	0,5l Spezi	€ 3,80

### **Bierspezialitäten**

0,3 l Murauer Steirergold	€ 3,10	0,3 l Kaiser Premium	€ 3,10
0,5 l Paulaner Weißbier	€ 3,80	0,3 l Geroldinger Landbier	€ 3,20
0,5l Gösser Naturgold Alkoholfrei	€ 3,60	0,3l Gösser Naturradler	€ 3,20

### **Edelbrände aus der Region 2cl**

Nusslikör, Dirndllikör	€ 3,10	Kirsche, Fam. Griessler	€ 3,10
Marille, Zwetschke, Fam. Janker	€ 3,10	Dirndlbrand, Fam. Gatterer	€ 3,90
Speckbirne, Fam. Eder	€ 3,10	Williamsbirne, Fam. Hansinger	€ 3,10

### **Internationale Spirituosen 2 cl**

Glenfiddich, Scotch, 12 years	€ 4,50	Zacapa Rum, 23 years, Guatemala	€ 4,80
Tullamore Dew, Irish Whiskey	€ 3,90	Diplomatico Rum, Venezuela	€ 4,50
Grappa Gewürztraminer, Roner	€ 3,90	Metaxa 5*, Gordons Dry Gin	€ 3,90

### **Heißgetränke**

Verlängerter Brauner	€ 2,60	Melange	€ 2,70
Großer Brauner	€ 2,90	Kleiner Espresso	€ 2,20
Häferlkaffee	€ 2,80	Heiße Schokolade	€ 2,80
Kräutertee, Pfefferminztee,	€ 2,00	Grüner Tee, Früchtetee	€ 2,00

Bei Allergien informieren Sie bitte unsere Servicepersonal,  
Sie erhalten dann die Information die sie benötigen.  
Es ist natürlich auch möglich, kleinere Portionen zu bestellen. (- € 1,50).

*Preise inklusive aller Abgaben*