

# GASTHAUS RIEDL-SCHÖNER

## Wir sind »Tut Gut«-Wirt!

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.



**TUT GUT-WIRT**

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

**Schwein:** Fleischerei Schönbichler, Mank  
Fleischerei Kickinger, 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 Österreich mit AMA-Gütesiegel

**Mostviertler Schofkas:** Familie Gansberger, Kirnberg

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

**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

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

**Dinkel:** 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

*Alle Preise inklusive aller Abgaben*

## Vorspeisen

- Gegrillter Pielachtaler Rauchkäse auf Blattsalat  
mit Birnenbalsam & Hanföl (A. G. M. O) € 6,50
- Gebratene Eierschwammerl & Graved Lachsforelle auf Vogerlsalat (D. G) € 7,20
- Garnelen im Erdäpfelnest mit Süß-Sauer Dip (A. B. F. G. L. M. O) € 6,90

## Suppen

- Klare Rindersuppe mit Frittaten (A. C. G. L) € 3,60
- Klare Rindersuppe mit Leberknödel (A. C. L) € 3,80
- Spargelcremesuppe (A. G) € 4,20

## Veganes

- „Kichererbsen-Gemüsepfanne“ Gebratenes frisches Sommergemüse  
mit Kichererbsen und Bio Dinkelnudeln (A. G. O) € 9,50
- Gebratene Dinkelreislaibchen auf Tomaten-Basilikumsauce  
mit gerösteten Rosmarin-Erdäpfel (A. F. O) „Vegan“ € 9,50

## Fischspezialitäten

- Lachsravioli mit Limettensauce  
und Blattsalat (A. C. G. H. O) € 10,50
- Gebratenes Waldviertler Lachsforellenfilet auf bunten Nudeln mit  
Riesling-Limettensauce und Sellerie-Karottenjulienne (A. C. D. G. L. O) € 14,90
- Waldviertler Karpfen in „Hanf“ oder „Wienerart“ gebacken  
mit Petersilienerdäpfeln und gemischtem Salat (A. C. D. G. H. M. O) € 13,90

Alle Preise inklusive aller Abgaben

## Eierschwammel & Duroc Schwein

Das heimische (NÖ) Duroc Schwein ist eine Schweinerasse, deren Fleisch sich durch einen höheren Anteil an intramuskulärem Fettanteil (feine Marmorierung) auszeichnet.

Eierschwammelsauce mit Semmelknödel € 11,90 „Vegetarisch“

Gegrilltes Schweinsrückensteak vom heimischen Duroc Schwein mit Kräuterbutter, gebratenem Gemüse, BBQ Sauce und gebackenen Erdäpfelspalten (G. L. ©) € 13,90

Schweinsfilet rosa gebraten vom heimischen Duroc Schwein auf Eierschwammelsauce mit Broccoli und Erdäpfelkroketten (A. C. F. G. ©) € 15,90

## Schmankerl & Klassiker des Hauses

Hühnerbrust mit getrockneten Tomaten & Ziegenkäse gefüllt auf Paprikarahmsauce mit Kräuterreis (A. G. ©) € 12,50

Zwiebelrostbraten von der Beiried (Rind aus dem Alpenvorland) mit Bratkartoffeln und Romanesco (A. M. ©) € 14,90

Rinderfiletsteak vom Alpenvorland Rind rosa gebraten auf Pfeffersauce mit Erbsenschoten und Schupfnudeln (A. C. G. L. ©) € 21,90

Bauern Cordon Bleu mit Speck, Champignons, Zwiebel, Schinken, Käse gefüllt, in Kürbiskernpanier gebacken, Reis und gemischtem Salat (A. C. G. M. ©) € 12,90

„Schweizer Grillpfandl“ Gegrilltes von der Pute, Schweinsfilet und Schweinskotelett mit Käse überbacken, Specklinsen und Erdäpfelrösti (A. G. ©) € 11,90

Wiener Schnitzel vom Schwein mit Petersilienerdäpfel und gemischtem Salat (A. C. G. M. ©) € 10,50

Alle Preise inklusive aller Abgaben

Wir bereiten ihnen auch gerne etwas kleinere Portionen zu! (- € 1,50 bei Hauptspeisen)

### Salatgerichte

Gemischte Salatplatte mit gegrillten Putenstreifen (M. ©)  
oder gebackenen Hühnerfiletspitzen (A. C. G. M. ©) € 8,90

Mostviertler Schafkäse im Speckmantel gebraten  
auf Blattsalat mit Birnenbalsammarinade (M. ©) € 8,20

Gemischter Salat / Salatbuffet (M. ©) € 3,50

### Für unsere kleinen Gäste

Backerbsensuppe (A. C. G. S) € 3,00

Kinderschnitzel von der Pute mit Pommes frites (A. C. G) € 5,80

Frankfurter gegrillt mit Potatoe Wedges (A. ©) € 5,20

### Weinempfehlung von Diplom Sommelier Didi Schöner:

1/8 Grüner Veltliner DAC 2016, Tauchner € 2,80

1/8 Riesling Terrassen 2016, Brandl € 3,20

1/8 Muskateller 2015, Wagner € 2,90

1/8 Seewinkel Spätlese 2015, Tschida, Illmitz € 2,90

1/8 Blauer Zweigelt 2015, Salzl € 2,80

1/8 Blaufränkisch Ried Fabian 2015, Gager € 3,30

1/8 Merlot Stadtwein 2015, Pitnauer € 3,80

Alle Preise inklusive aller Abgaben

## Candle & Wine

4 gängiges Menü mit Weinbegleitung

Freitag 30. Juni 19.00 Uhr, € 46,00 pro Person

## Wingerbuffet

Freitag 7. Juli 19.00 Uhr, € 39,00 pro Person

2 Top winzer präsentieren Ihre Weine, dazu gibt's Warmes vom Buffet  
und danach Käsespezialitäten vom Käsesommelier

## Steckerlfisch, Rippen & mehr

14. Juli bis 23. Juli - Freitag bis Sonntag jeweils ab 17.00 Uhr,

## Desserts

Dessertvariation (A. C. G. H. O) € 5,90

Palatschinke mit hausgemachter Marillenmarmelade 1 Stück (A. C. G) € 3,10

Eispalatschinke mit Schokoladesauce und Schlagobers (A. C. F. G. H) € 5,20

Hausgemachte Torten (A. C. G. H) € 3,40

Mohr im Hemd mit Schokoladesauce und Schlagobers (A. C. G. H) € 4,90

mit 1 Kugel Vanilleeis € 5,20

Kindereisbecher (A. E. F. G) € 3,30 Bananensplit (E. F. G) € 5,20

Heiße Liebe (E. F. G) € 5,20 Gerührter Eiskaffee (E. F. G) € 4,90

## Käse

Käseteller „exklusiv“ mit Beigaben (G. H. O) € 7,90

Alle Preise inklusive aller Abgaben

Ruhetage:  
Dienstag & Mittwoch (außer Feiertag)  
Termine & Veranstaltungen finden sie auf [www.riedl-schoener.at](http://www.riedl-schoener.at)

### Säfte von Bio Lutz, Wieselburg

1/4 Apfel-Quitte-Karotten	€ 2,70	1/4 Birnensaft, naturtrüb	€ 2,70
1/4 Pfirsich - Apfel	€ 2,70		

### Alkoholfrei

1/4 Manker Apfelgold, Taubinger	€ 2,00		
1/4 Erdbeer Fruchtnektar, Fam. Muhr	€ 2,70	1/4 Dürndlsaft, Gatterer	€ 2,70
0,2l PAGO Marille, Johannisbeere	€ 2,70	0,3l Fruidade, Cola, Sprite, Almdudler	€ 2,60
0,3l Vöslauer ohne, mild, prickelnd	€ 2,00		

### Bierspezialitäten

0,3 l Murauer Steingold	€ 3,00	0,3 l Kaiser Premium	€ 3,00
0,5 l Paulaner Weißbier	€ 3,70	0,3l Gösser Naturradler	€ 3,10
0,5l Gösser Natungold Alkoholfrei	€ 3,50		

### Edelbrände 2cl

Nusslikör, Dürndllikör	€ 3,00	Williamsbirne, Kirsch	€ 3,00
Marille, Zwetschke Barrique	€ 3,00	Dürndl	€ 3,90

### Heißgetränke

Verlängerter Brauner	€ 2,50	Melange	€ 2,60
Großer Brauner	€ 2,80	Kleiner Espresso	€ 2,10
Häferlkaffee	€ 2,80	Heiße Schokolade	€ 2,80
Kräutertee, Pfefferminztee,	€ 1,90	Grüner Tee, Früchtetee	€ 1,90

### Allergenenkennzeichnung

A–Gluten, B–Krebs, C-Eier, D-Fisch, E-Erdnuss, F-Soja, G-Milch,  
H-Schalenfrüchte, L-Sellerie, M-Senf, N-Sesam, O-Sulfite, P-Lupine, R-Weichtiere

Alle Preise inklusive aller Abgaben