

GASTHAUS RIEDL-SCHÖNER

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

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

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

Austernpilze: Hiesberger, Klein Aigen / **Kürbis:** Heher, Simonsberg

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

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

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

Eier (Freilandhaltung): Familie Hiesberger, Münichhofen

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

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

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

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

Teespezialitäten: Sonnentor, Zwettl / **Teespezialitäten:** Sonnentor, Zwettl

Mostviertler Birnenmost: Harm, Kunning / Sepplbauer, Amstetten

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

Edelbrände: Kilber Edelbrandgemeinschaft / Familie Eder, Groß Aigen / Sepplbauer, Amstetten



facebook.com/GasthausRiedl-Schoener

Preise inklusive aller Abgaben

Als Aperitif empfehlen wir:

0,2 l Schremser Kellerbier Pils	€ 2,50
0,1 l Birnen Frizzante, Mostbaron	€ 3,60
0,1 l Rose Frizzante, Tauchner	€ 3,60
1/8 l Gelber Muskateller, Schneeberger	€ 3,30
0,25 l Lavendelsirup „Echt vom Land“ mit Soda & Zitrone	€ 2,40
0,25 l Marillennektar, Oßberger	€ 2,90

Vorspeisen

Geräucherte Entenbrust

Sauce Cumberland / Blattsalat / Toastbroat

€ 7,90

„Gebratener Pielachtaler Rauchkäse im Speckmantel“

(Vegetarisch ohne Speck)

Blattsalat / Birnenbalsammarinade

€ 6,90

Suppen

Mostschaumsuppe

€ 4,40

Leberknödelsuppe

€ 3,80

Frittatensuppe

€ 3,80

Vegetarisches

Sellerie-Karotten-Erdäpfellaibchen

Kräutersauce / Petersilienerdäpfel / gemischter Salat

€ 11,50

Steinpilznudeln

Nudeltaschen mit Steinpilzen gefüllt / Braune Butter /

Wirsing / gehackte Nüsse

€ 12,50

Preise inklusive aller Abgaben

Veganes

„Waldstauden-Kornlaibchen“

Veganes Vollkorngericht

Tomaten-Kräutersauce / Rosmarin-Bratkartoffeln

€ 11,50

„Orientalische Kichererbsen-Gemüsepfanne“

Gebratenes Gemüse / Kichererbsen / Wildreis

€ 11,50

Waldviertler Fische

„Gebratenes Lachsforellenfilet“

bunte Nudeln / Riesling-Limettensauce / Sellerie-Karottenjulienne

€ 16,90

„Karpfenfilet in Hanf gebacken“

Petersilienerdäpfel / Schnittlauchsauce

€ 15,90

Heimisches Geflügel

„Hühnerfiletspitzen in Knusperpanier gebacken“

oder „gegrillte Putenstreifen“

auf gemischter Salatplatte

€ 9,20

Weinempfehlung

1/8 Grüner Veltliner Federspiel 2017, Nothnagl, Wachau € 3,50

1/8 Grüner Veltliner DAC 2017, Edlinger, Furth/Göttweig € 3,10

1/8 Riesling Terrassen 2017, Brandl, Zöbing, Kamptal € 3,50

1/8 Illmitzer Spätlese 2017, Tschida, Illmitz, Neusiedlersee € 3,30

1/8 Blauer Zweigelt 2015, Malteser Ritterorden, Mailberg € 3,10

1/8 Blaufränkisch Hochberg DAC 2016, Wieder, Neckenmarkt € 3,60

Preise inklusive aller Abgaben

Schweinefleisch aus der Region

„Schweizer Grillpfandl“

Putenmedaillons / Schweinsfilet / Schweinskotelett
mit Käse überbacken / Specklinsen / Erdäpfelrösti
€ 13,90

„Bauern Cordon Bleu in Kürbiskernpanier“

Gefülltes Schweinsschnitzel / Speck, Champignons, Zwiebel, Schinken,
Pfefferoni mild, Käse / Reis / gemischter Salat
€ 13,90

„Wiener Schnitzel vom Schwein“

Petersilienerdäpfel / gemischter Salat
€ 11,90

Alpenvorland Rind & Kalb

„Zwiebelrostbraten von der Beiried“

Romanesco / Bratkartoffeln
€ 16,90

Medaillons vom Rind- und Schweinsfilet medium

Steinpilzsauce / Broccoli / Schupfnudeln
€ 21,90

Kalbsrücken rosa gebraten

Pfeffersauce / Erbsenschoten / Erdäpfelgnocchi
€ 20,90

Candle & Wine

*Freitag 18. Jänner & DO 14. Februar 19.00h,
4-gängiges Menü mit Weinbegleitung € 49,00*

Für den kleinen Gast

„Kinderschnitzerl“

Putenschnitzel gebacken / Pommes frites
€ 6,80

„Spaghetti Bolognese“

€ 6,50

Desserts & Eis

Lebkuchenparfait / Zwetschkensauce / Krokant
€ 6,90

Nougatmousse / Orangen-Mandarinenspiegel / Schlagobers
€ 6,90

Schokoladekuchen mit Schlagobers und Schokosauce
€ 5,20

Eispalatschinke mit Schlagobers und Schokosauce
€ 5,20

Marillenpalatschinke mit hausgemachter Marillenmarmelade
€ 3,60 2 Stk € 5,90

Hausgemachte Torten
€ 3,60

Heiße Liebe
€ 5,50

„Hansinger´s Bauernhof - Eisbecher“
€ 5,50

Alkoholfrei

¼ Apfel-Quitte-Karotten	€ 2,90	¼ Pfirsich - Apfel	€ 2,90
¼ Manker Apfelgold, Taubinger	€ 2,40	¼ Marillennektar, Oßberger,	€ 2,90
¼ Dirndlsaft, Gatterer	€ 2,90	¼ Birnensaft, Bio Lutz	€ 2,90
0,3l Frucade, Cola, Sprite, Almdudler	€ 2,80	0,2l Pago Johannisbeere	€ 2,90
0,3l Gasteiner ohne oder prickelnd	€ 2,20		
0,2l Tonic- Lobsters, Salzburg	€ 3,20	0,2l Bitter Lemon ,Lobsters	€ 3,20

Bierspezialitäten vom Fass

0,3 l Murauer Steirergold	€ 3,20
0,3 l Kaiser Premium	€ 3,20
0,3 l Schremser Keller Pils	€ 3,30

Flaschen Bierspezialitäten

0,5 l Paulaner Weißbier	€ 3,90
0,5l Gösser Naturgold Alkoholfrei	€ 3,70
0,3l Gösser Naturradler	€ 3,30

Edelbrände aus der Region 2cl

Nusslikör, Dirndllikör	€ 3,20	Kirsche, Fam. Griessler	€ 3,20
Marille, Zwetschke, Fam. Janker	€ 3,20	Dirndlbrand, Fam. Gatterer	€ 4,20
Speckbirne, Fam. Eder	€ 3,20	Williamsbirne, Fam. Hansinger	€ 3,20
Vogelbeer, Himbeer, Sepplbauer	€ 4,20	Kriecherl, Rote Williams	€ 3,20

Internationale Spirituosen 2 cl

Glenfiddich, Scotch, 12 years	€ 4,80	Zacapa Rum, 23 years, Guatemala	€ 4,80
Tullamore Dew, Irish Whiskey	€ 4,80	Diplomatico Rum, Venezuela	€ 4,50
Grappa Merlot/Prosecco, Nonino	€ 4,50	Metaxa 5*, Gordons Dry Gin	€ 4,20

Sonnentor BIO Tee 0,5l

Kräutertee, Pfefferminztee,	€ 2,80	Grüner Tee, Früchtetee	€ 2,80
Kamillentee, Ingwertee	€ 2,80	Darjeeling - Schwarztee,	€ 2,80

Kaffe - Rösterei Madar, Melk

Verlängerter Brauner	€ 2,70	Melange	€ 2,80
Großer Brauner	€ 3,00	Kleiner Espresso	€ 2,30
Häferlkaffee	€ 2,90	Heiße Schokolade	€ 3,00

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