

GASTHAUS RIEDL-SCHÖNER

Wirtshauskultur – Kulinarisches Erbe

Als Wirtshauskultur Wirt achten wir sehr auf Regionalität & Saisonalität!

Für die Verwendung von fast ausschließlich Produkten aus Österreich
wurden wir mit dem **AMA-Gastrosiegel** ausgezeichnet.

Weiters legen wir großen Wert auf die Ausbildung von Lehrlingen
& die Weinkultur.



Die nächsten Termine:

Candle & Wine

Freitag, 6. März 2020, 19.00h

4 gängiges Menü mit Weinbegleitung 50,00

Didi's Donnerstag

Donnerstag 19. März 2020, 19.00h

*Hayden Christian präsentiert vieles zum Thema Edelbrände,
dazu gibt es Regionale Schmankerl & Wein*

Candle & Wine

Freitag 3. April 2020, 19.00h

4 gängiges Menü mit Weinbegleitung 50,00

Didi's Donnerstag

Donnerstag 23. April 2020, 19.00h

*Kurt Farasin präsentiert Vieles zum Thema „Ausstellung auf der Schallaburg“,
dazu gibt es Regionale Schmankerl & Wein*

Alle Preise inklusive aller Abgaben

„Aperitif“

0,1 l Birnen Frizzante, Mostbaron 3,60

0,1 l Rose Frizzante, Oßberger 3,60

1/3 Hölzl Weißbier, Wieselburg 3,50

0,50l „Dirndltaler“ 4,20

Dirndlsaft, Holunder, Soda, Minze - Alkoholfrei

„Vorspeisen“

Schafkäse im Speckmantel gebraten
oder mit gegrilltem Waldviertler Seitan „Vegan“
auf Blattsalat mit Birnenbalsammarinade

6,90 *als Hauptspeise 9,50*

„Rohschinkenteller“

Rinderrohschinken / Schopfrohschinken

MOSO Senf / Hagberger Früchtetip / Hartkäse

6,90

„Suppen“

Bärlauchcremesuppe

4,40

Leberknödelsuppe

3,80

Frittatensuppe

3,80

„Rind & Schwein“

„Rosa Gebratenes von Rind & Schwein“
auf Pfeffersauce mit Broccoli und Schupfnudeln
22,50

Zwiebelrostbraten von der Beiried, weich gedünstet,
Romanesco und Bratkartoffeln
17,90

Wiener Schnitzel vom Schwein
mit Petersilienerdäpfel und gemischtem Salat
12,50

« Bauern Cordon Bleu »
Schnitzel vom Schwein mit Speck, Champignons,
Zwiebel, Schinken, Käse gefüllt,
in Kürbiskernpanier gebacken mit Preiselbeeren und Reis
13,90

„Schweizer Grillpfandl“
Gegrilltes von der Sonnenpute, Maishendlfilet & Schweinsfilet
mit Käse überbacken, Specklinsen und Erdäpfelrösti
14,50

„Waldviertler Fisch“

Gebratenes Waldviertler Lachsforellenfilet
auf bunten Nudeln mit
Riesling-Limettensauce & Sellerie-Karottenjulienne
17,50

Waldviertler Karpfenfilet in Hanf gebacken
mit Petersilienerdäpfel und Schnittlauchsauce
16,90

„Heimisches Geflügel“

„Gefülltes Maishendfilet Supreme“
Knusprig gebratenes heimisches Maishendfilet
mit Fetakäse und getrockneten Tomaten gefüllt,
Currysauce & Waldstaudenkornreis
17,50

Salatplatte
mit Hühnerfiletspitzen in Knusperpanier gebacken
oder gegrillten Putenstreifen
9,50

„Vegan & Vegetarisch“

Gebratene Sellerie-Karotten-Erdäpfellaibchen
auf Kräutersauce mit Petersilienerdäpfel und gemischtem Salat
11,90

Waldstaudenkornlaibchen auf Kräuter-Tomatensauce
mit gebratenen Rosmarinkartoffeln „Vegan“
11,90

Didi's Donnerstag

Wein.Genuss.Kultur.

Donnerstag 19. März 2020, 19.00h

Hayden Christian präsentiert vieles zum Thema Edelbrände,
dazu gibt es Regionale Schmankerl & Wein. 29,00/Person

„Für unsere kleinen Gäste“

Kinderschnitzerl von der heimischen Pute
mit Pommes frites 7,50

„Spaghetti Bolognese“
6,80

„Süße Desserts“

„Dessertvariation“
6,90

Mohr im Hemd mit Schokoladesauce
und Schlagobers
5,20

Eispalatschinke
mit Vanilleeis und Schokoladesauce
5,50

„Heiße Liebe“
5,50

Kindereisbecher
3,80

Hausgemachte Torten
3,60

„Käse“

Käseteller exklusiv mit Beigaben
8,90 *klein* 6,90

Alle Preise inklusive aller Abgaben

Alkoholfrei

¼ Apfel-Quitte-Karotten, Bio Lutz	3,00	¼ Birnensaft, Neuhauser	3,00
¼ Manker Apfelgold, Taubinger	2,40	¼ Marillennektar, Oßberger	3,00
¼ Dirndlsaft, Gatterer	3,00	0,2l Rauch Johannisbeere	3,00
0,3l Frucade, Cola, Eistee, Almdudler	2,90	0,3l Vöslauer ohne /prickelnd	2,40
0,2l Tonic– Thomas Henry	3,60	0,2l Bitter Lemon ,Lobsters	3,60

Bierspezialitäten vom Fass

0,3 l Murauer Steirergold	3,30
0,3 l Schremser Premium	3,30
0,3 l Hölzl Weisse, Wieselburg	3,50

Flaschen Bierspezialitäten

0,3 l Gösser Naturradler	3,40
0,5 l Gösser Naturgold Alkoholfrei	3,80

Edelbrände aus der Region 2cl

Nusslikör / Dirndllikör	3,30	Kirsche, Fam. Griessler	3,30
Marille / Zwetschke, Fam. Janker	3,30	Dirndlbrand, Fam. Gatterer	4,50
Speckbirne, Fam. Eder	3,30	Williamsbirne, Fam. Hansinger	3,30
Vogelbeer / Himbeer, Sepplbauer	4,50	Kriecherl, Rote Williams	3,30

Internationale Spirituosen 2 cl

Glenfiddich, Scotch, 12 years	4,80	Zacapa Rum, 23 years, Guatemala	5,20
Tullamore Dew, Irish Whiskey	4,80	Diplomatico Rum, Venezuela	4,60
Grappa Merlot/Prosecco, Nonino	4,50	Metaxa 5*	4,50

Sonnentor BIO Tee 0,5l

Kräutertee, Pfefferminztee,	3,00	Grüner Tee, Früchtetee	3,00
Kamillentee, Ingwertee	3,00	Darjeeling - Schwarztee,	3,00

Kaffe – Barista vom Berg, Leiben

Verlängerter Brauner	2,80	Melange	2,90
Großer Brauner	3,20	Kleiner Espresso	2,40
Häferlkaffee	3,00	Heiße Schokolade	3,00

Bei Allergien informieren Sie bitte unsere Servicepersonal,

Alle Preise inklusive aller Abgaben

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

Unsere Lieferanten & Partner

Rind & Kalb:	Fam. Schönbichler, Mank / Fleischerei Schagerl, St. Leonhard/F.
Schweinefleisch:	Fam. Schönbichler, Mank, Familie Heher, St. Leonhard/F. Fleischerei Schagerl, St. Leonhard/F.,
Rohschinken:	Fleischerei Lechner Kilb
Putenbrust & Huhn:	Wech, AMA – aus Österreich
Wild:	aus heimischer Jagd, u.a. vom Hegering Mank, Brunnhof – Fam. Schrittwieser, Parzer Reibenwein
Lachsforelle, Karpfen...:	Yspertaler Fischzucht Pöcksteiner, St. Oswald
Kürbis:	Heher, Simonsberg
Milch & Bauernhofeis:	Biohof Hansinger, Kilb /
Milchprodukte:	aus Ö mit AMA-Gütesiegel
Mostviertler Schofkas:	Gansberger, Kirnberg
Waldstaudenkorn:	Kastenberger, Wieselburg
Knoblauch:	Taubinger, Loipersdorf
Erdäpfel:	Biohof Pichler, Bio Lutz
Gemüse:	Kuttner. Erlauf, von regionalen Lieferanten
Pommes frites:	Bauernland
Dinkelnudeln:	Biohof Pichler
Hanf:	Riegler-Nurscher, St. Leonhard/Forst
Pielachtaler Rauchkäse:	Schoberhof, Fam. Taschl
Diverse Käse:	Erlauftaler Käsewölfe,....
Eier (Freilandhaltung):	Familie Hiesberger, Münichhofen
Teespezialitäten:	Sonnentor, Zwettl
Kaffee:	Barista vom Berg, Scheibenpflug, Leiben
Mostviertler Birnenmost:	Harm, Kunning / Sepplbauer, Amstetten
Säfte:	Taubinger - Mank / Gatterer - Obergrafendorf / Bio Lutz – Wieselburg / Neuhauser - Mallau
Edelbrände:	Kilber Edelbrandgemeinschaft / Familie Eder, Groß Aigen



**GENUSS
REGION
ÖSTERREICH**

Landwein

Sepplbauer, Amstetten

Brandl, Zöbing / Tauchner, Krems