

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

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

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

Preise inklusive aller Abgaben

Als Aperitif empfehlen wir:

0,2 l Murauer Steirergold	€ 2,40
0,3 l Apfel-Birnen Cider, Stibitzer	€ 3,10
0,1 l Rose Frizzante, Oßberger	€ 3,50
1/8 l Gelber Muskateller	€ 3,10
0,25 l Lavendelsirup „Echt vom Land“ mit Soda & Zitrone	€ 2,10
0,25 l Birnensaft naturtrüb, Bio Lutz	€ 2,70

Vorspeisen

Geräucherte Entenburst

Sauce Cumberland / Blattsalat / Toastbroat

€ 7,90

„Gebratener Pielachtaler Rauchkäse (Vegetarisch)“

oder

„Gebratener Mostviertler Schafkäse im Speckmantel“

Blattsalat / Birnenbalsammarinade

€ 6,90

Suppen

Kürbis-Karotten-Ingwercremesuppe

€ 4,20

Leberknödelsuppe

€ 3,80

Frittatensuppe

€ 3,60

Veganes

Austernpilz – Erdäpfelgröstl

Belugalinsen / Blattsalat

€ 12,90

„Waldstauden-Kornlaibchen“

Veganes Vollkorngericht

Tomaten-Kräutersauce / Rosmarin-Bratkartoffeln

€ 10,90

Preise inklusive aller Abgaben

Vegetarisches

Sellerie-Karotten-Erdäpfellaibchen

Kräutersauce / Petersilienerdäpfel / gemischter Salat
€ 10,90

Steinpilznudeln

Braune Butter / Wirsing / gehackte Nüsse
€ 11,90

Waldviertler Fische

„Karpfenfilet in Hanf gebacken“

Petersilienerdäpfel / gemischter Salat
€ 15,90

„Gebratenes Lachsforellenfilet“

bunte Nudeln / Riesling-Limettensauce / Sellerie-Karottenjulienne
€ 16,90

Rind & Kalb

„Medaillons vom Rind- und Schweinsfilet medium“

Pfeffersauce / Erbsenschoten / Erdäpfel-Gnocchi
€ 20,90

Kalbsrücken rosa gebraten

Austernpilzsauce / Broccoli / gebackene Schupfnudeln
€ 18,90

„Zwiebelrostbraten von der Beiried“

Romanesco / Bratkartoffeln
€ 16,90

Küchenparty

Freitag 19. Oktober 2018, 19.00h

Aperitif, Spezialitäten in der Küche, Salate, Süßes € 24,00

Duroc Schwein

„Gegrilltes Kotelett vom Duroc Schweinsrücken“
BBQ Sauce / gebratenes Gemüse / Süßkartoffel-Pommes
€ 15,50

Klassiker & Schmankerl des Hauses

„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
€ 11,50

„Hühnerfiletspitzen in Knusperpanier gebacken“
oder „gegrillte Putenstreifen“
auf gemischter Salatplatte
€ 9,20

Für den kleinen Gast

Kinderschnitzel von der Pute
mit Pommes frites € 6,50

„Spaghetti Bolognese“
€ 6,50

Desserts & Eis

Parfaitvariation / Rotweinweichseln / Waffeln / Krokant

€ 6,20

Dessertvariation / frische Früchte / Schlagobers

€ 6,50

Schokoladekuchen mit Schlagobers und Schokosauce

€ 4,90

Eispalatschinke mit Schlagobers und Schokosauce

€ 5,20

Marillenpalatschinke mit hausgemachter Marillenmarmelade

€ 3,50 2 Stk € 5,90

Hausgemachte Torten

€ 3,40

Heiße Liebe oder Gerührter Eiskaffee

€ 5,20

„Hansinger´s Bauernhof - Eisbecher“

€ 5,50

Weinempfehlung

1/8 Grüner Veltliner Löss 2017, Oßberger, Rohrendorf € 2,90

1/8 Riesling Terrassen 2017, Brandl, Zöbing, Kamptal € 3,30

1/8 Illmitzer Spätlese 2017, Tschida, Illmitz, Neusiedlersee € 3,10

1/8 Blauer Zweigelt 2015, Malteser Ritterorden, Mailberg € 2,90

1/8 Blaufränkisch Hochberg DAC 2016, Wieder, Neckenmarkt, € 3,30

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,	€ 2,80
¼ Erdbeer Fruchtnektar, Fam. Muhr	€ 2,80	¼ Dirndlsaft, Gatterer	€ 2,80
0,3l Frucade, Cola, Sprite, Almdudler	€ 2,70	0,2l Pago Johannisbeere	€ 2,80
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		
0,5l 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,	€ 2,10	Grüner Tee, Früchtetee	€ 2,10

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