

# 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](https://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, Mostbaron	€ 3,10
0,1 l Rose Frizzante, Öhlzelt	€ 3,50
1/8 l Gelber Muskateller, Schneeberger	€ 3,10
0,25 l Lavendelsirup „Echt vom Land“ mit Soda & Zitrone	€ 2,10
0,25 l Marillennektar, Oßberger	€ 2,80

## Vorspeisen

### Geräucherte Entenburst

Sauce Cumberland / Blattsalat / Toastbroat

€ 7,90

### „Gebratener Pielachtaler Rauchkäse (Vegetarisch)“

oder

### „Gebratener Mostviertler Schafkäse im Speckmantel“

Blattsalat / Birnenbalsammarinade

€ 6,90

## Suppen

### Weißer Wurzelcremesuppe

€ 4,20

### Leberknödelsuppe

€ 3,80

### Frittatensuppe

€ 3,60

## Vegetarisches

### Sellerie-Karotten-Erdäpfellaibchen

Kräutersauce / Petersilienerdäpfel / gemischter Salat

€ 10,90

### Steinpilznudeln

Braune Butter / Wirsing / gehackte Nüsse

€ 11,90

*Preise inklusive aller Abgaben*

## **Veganes**

### „Waldstauden-Kornlaibchen“

*Veganes Vollkorngericht*

Tomaten-Kräutersauce / Rosmarin-Bratkartoffeln

€ 10,90

## **Klassiker & Schmankerl des Hauses**

### „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

€ 11,50

### „Hühnerfiletspitzen in Knusperpanier gebacken“

oder „gegrillte Putenstreifen“

auf gemischter Salatplatte

€ 9,20

## **Wildbret**

### Geschmorter Wildschweinbraten

Wurzel-Speckgemüse / Semmelknödel / Pielachtaler Dirndlchutney  
€ 14,90

### Hirschkalbsrückensteak medium gebraten

Steinpilzsauce / Broccoli / Schupfnudeln  
€ 22,90

### „Jagdherrnpfandl“

Hirschgeschnetzeltes / Speck, Champignons /  
Walnusspätzle / Preiselbeeren  
€ 13,50

## **Waldviertler Fische**

### „Gebratenes Lachsforellenfilet“

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

### „Karpfenfilet in Hanf gebacken“

Petersilienerdäpfel / gemischter Salat  
€ 15,90

## **Weinempfehlung**

1/8 Grüner Veltliner DAC 2017, Wagner, Hohenruppersdorf € 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, € 3,50

*Preise inklusive aller Abgaben*

## **Für den kleinen Gast**

Kinderschnitzerl von der Pute  
mit Pommes frites € 6,50

„Spaghetti Bolognese“  
€ 6,50

## **Desserts & Eis**

Maroniparfait / Zwetschkensauce / Krokant  
€ 6,50

Nougatmousse / Orangen-Mandarinenspiegel / 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  
€ 5,20

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

*Preise inklusive aller Abgaben*

### **Alkoholfrei**

¼ Apfel-Quitte-Karotten	€ 2,80	¼ Pfirsich - Apfel	€ 2,80
¼ Manker Apfelgold, Taubinger	€ 2,20	¼ Marillennektar, Oßberger,	€ 2,80
¼ Dirndlsaft, Gatterer	€ 2,80	¼ Birnensaft, Sepplbauer	€ 2,80
0,3l Frucade, Cola, Sprite, Almdudler	€ 2,70	0,2l Pago Johannisbeere	€ 2,80
0,3l Gasteiner ohne oder prickelnd	€ 2,10		
0,2l Tonic- Lobsters, Salzburg	€ 3,20	0,2l Bitter Lemon ,Lobsters	€ 3,20

### **Bierspezialitäten vom Fass**

0,3 l Murauer Steirergold	€ 3,10
0,3 l Kaiser Premium	€ 3,10
0,3 l Schremser Keller Pils	€ 3,20

### **Flaschen Bierspezialitäten**

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
Vogelbeer, Himbeer, Sepplbauer	€ 3,90	Kriecherl, Rote Williams	€ 3,10

### **Internationale Spirituosen 2 cl**

Glenfiddich, Scotch, 12 years	€ 4,50	Zacapa Rum, 23 years, Guatemala	€ 4,80
Tullamore Dew, Irish Whiskey	€ 4,20	Diplomatico Rum, Venezuela	€ 4,50
Grappa Merlot/Prosecco, Nonino	€ 4,20	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	€ 2,60	Melange	€ 2,70
Großer Brauner	€ 2,90	Kleiner Espresso	€ 2,20
Häferlkaffee	€ 2,80	Heiße Schokolade	€ 2,80

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*