

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 / 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

Alle Preise inklusive aller Abgaben

Ein Glas Aperitif vorweg:

0,1 l Birnen Frizzante, Mostbaron € 3,50

0,1l Rose Frizzante, Öhlzelt, Feuersbrunn € 3,50

1/3 Murauer Dunkles Zwickl € 3,20

0,25 l Lavendelsirup „Echt vom Land“ mit Soda & Zitrone € 2,10

Vorspeisen

Rote Rüben Carpaccio mit Krennockerl
und gerösteten Walnüssen € 6,50

Mostviertler Schafkäse im Speckmantel gebraten,
auf Blattsalat mit Birnenbalsammarinade € 6,50

Jägersalat mit getoastetem Schwarzbrot & Vogersalat € 5,90

„Wildvorspeise“ Hirschrohschinken, Rotwildterrine
& geräucherte Entenbrust mit Sauce Cumberland € 7,20

Suppen

Wildpüreesuppe mit Schlagobershaube € 4,20

Weißer Wurzelcremesuppe € 4,20

Frittatensuppe € 3,60

Reh & Wildschwein

Rehschlegel mit Rehoberssauce,
Preiselbeerpfirsich und Serviettenknödel € 15,90

Gebratene Rehfiletspitzen auf Pfeffersauce,
Kohl-Speckroulade und Schupfnudeln € 20,90

Gegrillter Jägerspieß vom Rehrücken, Wildschwein- und Fasanfilet,
Kräuterbutter, BBQ Sauce, Erbsenschoten
und gebackenen Erdäpfelspalten € 18,90

Geschmorter Wildschweinbraten mit Wurzel-Speckgemüse,
Semmelknödel und Pielachtaler Dirndlchutney € 14,90

Hirsch

"Jagdherrnpfandl"
Geschnetzeltes vom Hirsch mit Speckstreifen, Champignons,
dazu Walnussspätzle und Preiselbeeren € 12,90

Hirschkalbschnitzel mit Schwammerl-Speckfülle
in geriebenen Nüssen, Sonnenblumenkerne, Grana
und Brösel gebacken - Reis und Preiselbeeren € 14,50

Hirschkalbsrückensteak medium gebraten
auf Steinpilzsauce, Speckfisolen
und Erdäpfel-Maronikrusteln € 22,90

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

Bezüglich Allergene informiert sie unser Servicepersonal!

Flugente

Gebratene Flugentenbrust zart rosa
auf Moosbeerensauce mit Broccoli
und Rote Rüben-Erdäpfelgnocchi € 16,90

Rind, Schwein & Geflügel

Zwiebelrostbraten von der Beiried, weich gedünstet,
Romanesco und Bratkartoffeln € 16,90

Wiener Schnitzel vom Schwein mit Petersilienerdäpfel
und gemischtem Salat € 11,50

Salatplatte mit Hühnerfiletspitzen in Knusperpanier gebacken
oder gegrillten Putenstreifen € 9,20

Waldviertler Fisch

Gebratenes Lachsforellenfilet
auf bunten Nudeln, Riesling-Limettensauce
& Sellerie-Karottenjulienne € 16,90

Vegan & Vegetarisch

Steinpilznudeln mit Butter,
Wirsing und gerösteten Nüssen
€ 11,90

Waldstaudenkornlaibchen
auf Basilikum - Tomatensauce
mit cremiger Polenta € 10,90 „Vegan“

Für unsere kleinen Gäste

Backerbsensuppe € 3,20

Kinderschnitzerl von der Pute mit Pommes frites € 6,50

Semmelknödel mit Wildsauce € 5,20

Rehbraten mit Kroketten und Preiselbeerpfirsich € 7,90

Extra Beilagen

Gemischter Salat € 3,50

Rotkraut € 3,00

Rote Rüben-Zwetschkenragout € 1,50

Preiselbeeren € 1,50

Weinempfehlungen von Diplom Sommelier Didi Schöner:

Jeder Mensch besitzt unterschiedliche Geschmacksempfindungen und deshalb ist es auch schwierig, generell zu sagen, welcher Wein am besten zu welchem Gericht korrespondiert. Meine Empfehlung soll nur etwas die Richtung vorzeigen ☺!

1/8 Zweigelt 2015, Schloß Mailberg	€ 2,90	Jägerspieß, Flugente,
1/8 Blaufränkisch Hochberg 2016, Wieder	€ 3,30	Rehshlegel, „Pfandl“
1/8 Equinox 2010, Reumann	€ 3,90	Wildschweinbraten
1/8 Cabernet Sauvignon 2016, Salzl	€ 4,50	Hirschrückensteak
1/8 St. Laurent 2013, Reinisch	€ 4,80	Rehfiletspitzen
1/8 Frühroter Veltliner 2018, Oßberger	€ 2,80	Vorspeisen, Vegetarisch
1/8 Grüner Veltliner DAC 2017, Taubenschuss	€ 3,30	Rostbraten, Gebackenes
1/8 Riesling Terrassen 2017, Brandl	€ 3,30	Lachsforelle
1/8 Seewinkel Spätlese 2017, Tschida	€ 3,10	Desserts

Weindetails finden Sie auf unseren Tischaufstellern und der Weinkarte!

Süße Desserts

*Nougatmousse auf Orangen-Mandarinenspiegel
mit Granatapfel € 6,50*

Maroniparfait mit Zwetschkensauce & Krokant € 6,50

Raffaellonockerl mit Birnen-Minze-Püree € 6,20

*Mohr im Hemd mit Schokoladesauce
und Schlagobers € 4,90*

*Eispalatschinke
mit Vanilleeis und Schokoladesauce € 5,20*

*Hansinger's BIO Eisbecher
Zwetschke-Rum, Bratapfel & Haselnuss mit Schlagobers € 5,20*

„Heiße Liebe“ € 5,20

Kindereisbecher € 3,30

Torten

Malakofftorte € 3,40 Topfentorte € 3,40

Schwarzwälderkirschtorte € 3,40

Eierlikör-Nusstorte € 3,40

Käse

Käseteller exklusiv mit Beigaben € 7,90