

Speisekarte



www.schicklberg.at

07583 / 55 00

An bestimmten Wochentagen gibt's unsere hausgemachten Tagesspezialitäten:

		€
<i>Dienstag</i>	Rindsuppe mit Nudeln	3,40
	Rindfleisch gekocht mit Gemüse, Erdäpfelschmarrn und Semmelkren	11,30
<i>Mittwoch</i>	Erdäpfelcremesuppe mit Schwarzbrotcroutons	3,60
	Knödelpotpourri (Speck, Grammel und Haschee) dazu Sauerkraut	8,90
	Speckknödel mit Sauerkraut	8,90
	Grammelknödel mit Sauerkraut	8,90
	Hascheeknödel mit Sauerkraut	8,90
	Buchtel mit Vanillesauce	4,80
<i>Donnerstag</i>	Rindsuppe mit Grießnockerl	3,60
	Gefüllte Kalbsbrust mit Reis	9,70
	Topfenstrudel (als Hauptspeise)	6,20
	Topfenstrudel (als Dessert)	3,30
<i>Freitag</i>	Grillbuffet im Gastgarten (all you can eat) Mai-September, ab 16 ³⁰	
	Erw.	17,00
	Kind (bis 12 J.)	8,50
<i>Samstag, Sonntag & Feiertag</i>	Kalbseinmachsuppe mit Bröselknödel	3,90
	Gerollter Kalbsbraten mit Reis und Erdäpfel	12,60
	Kalbsbraten in Champignonsauce mit Reis und Erdäpfel	13,20
	Gefüllte Kalbsbrust mit Reis	9,70

Herzlich Willkommen in einem AMA zertifizierten Wirtshaus

Für die frische Speisenzubereitung und den Einsatz regionaler Rohstoffe wurden wir mit dem AMA-Gastrosiegel ausgezeichnet.

Unsere langjährige Tradition und Qualitätsentwicklungsstufen in Kurzversion:

1798 Erste urkundliche Erwähnung des Gastbetriebes (Stierblutdecke im Barbereich)	2003 Neubau: Rezeption, Empfangshalle und Verbindung aller Häuser
1927 Fam. Zacherl kauft Schicklberg	2005 Stammhausbau (3 Etagen) 4 Sterne Hotel
1945 Übernahme: Gustav und Stefanie Zacherl	2006 Weinkeller und Indoor-Kinderspielplatz
1974 Anbau des „Veranstaltungssaals“	2007 Lauf- und Walkingstrecken
1977 Neues Stüberl „Clubraum“	2009 Neubau Hotelbar, Empfang und Extrazimmer
1980 Gästezimmer im Stammhaus	2010 Renovierung Gäste- und Landhaus Kultiwirt des Jahres im Traunviertel
1984 Übernahme: Franz und Inge Zacherl	2011 Übernahme: Christian Zacherl AMA-Gastrosiegel
1989 Errichtung Gästehaus, Schwimmbad, Sauna, Kunstrasentennisplätze und Seminarraum „Kematen“	2012 Modernste Brennwerttechnik, Wärmepumpe und Solaranlage
1991 Seminarraum „Kremsmünster“ 3 Sterne Hotel	2013 Neubau Gastgarten, Wahl zum schönsten Gastgarten des Bezirks
1993 Eröffnung „Mostfassl“ mit 3 Kegelbahnen	2014 4 Flipchart-Zertifizierung
1996 Errichtung Landhaus	
1998 Wintergarten und Frühstücksraum	2015 erster befahrbarer Seminarraum OÖ „Schicklberg“ 5-Flipchart-Zertifizierung
1999 Küche neu errichtet	2016 Errichtung Photovoltaikanlage (160 kwp) für hauseigenen ÖKO-Strom
2001 Neubau Wellnessbereich mit Fitnessstudio	2020 Erneuerung Saal und Mostfassl

Umweltschutz und Nachhaltigkeit in der Praxis:

- Mehrweggebinde bei Säften/Bier und Wein – keine Tetrapack & Plastikflaschen
- Lebensmittel täglich frisch in Kübeln, Steigen und Kisten – kein Wegwerfplastik
- Einkauf von Lebensmitteln aus der Region, wenn möglich von Bauern aus der Nähe – möglichst wenige Lieferkilometer, Produkte teilweise aus bio-zertifizierten Betrieben
- 100% der Hausabfälle werden als Rohstoff wieder an Betriebe geliefert
- Wasser mehrfach aufbereitet (Grander & Osmose)
- nur mehr 20% der Chemie, die wir 2005 noch für Reinigung/Wäsche einsetzten notwendig
- nachfüllbare Seifen- und Shampoospender in den Zimmern - kein Verpackungsmüll
- modernste Gebäudeleittechnik und Beheizung mit 2 Solaranlagen und 2 Erdwärmepumpen
- 100% ÖKOSTROM
- eigene Stromproduktion durch Photovoltaikanlage
- 4 Elektrotankstellen (2 für Tesla)

Das ist unser Beitrag für eine saubere Umwelt! Mit Ihrem Besuch fördern Sie aktiv unser Nachhaltigkeitskonzept und sichern die Produktion von regionalen, unbehandelten und gesunden Lebensmitteln. Alle Gerichte sind hausgemacht!

Wir wünschen „Guten Appetit“ mit heimischen Produkten und bedanken uns für Ihren Besuch in einem typisch oberösterreichischen Gasthaus mit frisch gekochten regionalen Produkten.

Verpflichtende Herkunftsauszeichnung für das AMA Gastrosiegel in 5 Kategorien:

(BIO-Zertifizierungen werden nicht extra bei den einzelnen Gerichten ausgewiesen)

Kategorie 1: Fleisch

Entenbrustfilet:	Die Eiermacher, 4550 Kremsmünster
Premiumrind:	Fleischhauerei Artmayr, Transgourmet
Kalb:	Fleischhauerei Artmayr, 4550 Kremsmünster
Premiumschwein:	Fleischhauerei Artmayr, Transgourmet
Huhn:	Hermine Wech, 9433 St. Andrä im Lavantal
Wurstwaren:	Fleischhauerei Artmayr, 4550 Kremsmünster

Kategorie 2: Milch und Milchprodukte

Milch, Butter, Joghurt, Topfen, Schlagobers, Sauerrahm:	Gmundner Milch, 4810 Gmunden
Schafkäse:	Familie Weingartmair, 4550 Kremsmünster

Kategorie 3: Eier

Eier aus Bodenhaltung:	Andreas Eckmayr, 4551 Ried im Traunkreis
-------------------------------	---

Kategorie 4: Erdäpfel, Gemüse, Obst

Erdäpfel:	Erdäpfelhof Eder, 4152 Sarleinsbach Österreichs Platz 1 „Goldener Erdäpfel“
------------------	--

Zwiebel, Kraut, Äpfel, Gemüse, Salat:	Zillich Robert, 4531 Kematen/Krems
--	------------------------------------

Kategorie 5: Wild und Fisch

Forellenfilet:	Fischzucht Haas, 4531 Kematen/Krems
Karpfenfilet:	Fischzucht
Wild:	Jagdgenossenschaft, 4531 Kematen/Krems Wildhandel Ager, 6306 Söll in Tirol

Weitere Lieferanten aus der Umgebung:

Brot und Gebäck:	Bäckerei Eglseer, 4550 Kremsmünster
Bier:	10 österreichische Sorten, darunter das beliebte, naturbelassene, braufrische Tankbier
Rot- und Weißwein:	österreichische Weinkarte, viele zertifizierte Biowein- und Demetergüter
Hausgemachte Knödel:	Küche Landhotel Schicklberg
Hausgemachte Mehlspeisen:	Küche Landhotel Schicklberg



Unser Angebot:

- * kein Ruhetag und kein Betriebsurlaub
- * durchgehend warme Küche von 11⁰⁰-22⁰⁰ Uhr
- * moderne, klimatisierte Säle - geeignet für
Veranstaltungen wie Hochzeiten & Tagungen
- * 2 Kinderspielplätze (Innen- und Außenbereich)
- * Gratiseis zu Kindergerichten
- * Mittagsmenüs (Mo-Fr ab €8,20)
- * beheizbarer und wetterfester Gastgarten
- * extra Lokal „Mostfassl“ für geschlossene
Feiern
- * 3 Kegelbahnen, Dart sowie Tischfußball
- * kostenloses Glasfaser WLAN-Internet
- * online Gutscheine auf www.schicklberg.at
- * Weinverkostung mit Diplomsommelier
- * markierte Rad- und Wanderwege
- * 3 Nordic-Walking-Strecken mit GPS-Karte
- * Massage, Fusspflege und Kosmetik
- * Golfpackages - ermäßigte Greenfees
- * Baby- und Kinderschwimmkurse
- * 74 Komfortzimmer (4 Sterne)
- * modernste Seminarräume mit Terrassen im
Grünen (5 Flipchart zertifiziert)
- * Hallenbad und Fitnessstudio, tägl. 07⁰⁰- 22³⁰ Uhr
- * öffentlicher Wellnessbereich, tägl. 09⁰⁰- 22³⁰ Uhr

Hausgemachte Vorspeisen

€

<i>Frischer gemischter Beilagensalat mit 5 - 7 selbstgemachten Salaten</i>	3,00
Geräuchertes Forellenfilet mit Oberskren	9,40
Schicklberger Sulz , mariniert und garniert	5,40
Tzatziki mit Gurken, Knoblauch und Oliven	5,60
Schinkenröllchen gefüllt mit Kräutertopfen auf buntem Blattsalat	5,70

Hausgemachte Suppen

unsere Rindsuppe wird original mit Knochen und Gemüse angesetzt und ganze Stücke Rindfleisch werden stundenlang mitgekocht

€

<i>Rindsuppe mit Frittaten</i>	3,40
<i>Rindsuppe mit Kaspressknödel</i>	3,60
<i>Rindsuppe mit Fleischstrudel</i>	3,60
<i>Rindsuppe mit Leberknödel</i>	3,80
Knoblauchcremesuppe	3,60
Erdäpfelcremesuppe mit Schwarzbrotcroutons	3,60

Warme Fischgerichte

€

Zanderfilet natur mit Petersilerdäpfel und Sauce Tartare	13,10
Gegrilltes Lachsfilet aus Naturhaltung an Weißweinsauce mit Petersilerdäpfel und Broccoliröschen	14,20
Schollenfilet gebacken mit Erdäpfel und Sauce Tartare	10,00
Gebackenes Karpfenfilet mit Erdäpfel -Vogersalat (nach saisonaler Verfügbarkeit)	13,50

Hauptspeisen

	€
Schicklburger mit Pommes frites	9,00
Schweinsbraten oder Surbraten mit Semmelknödel und warmen Krautsalat	10,50
Bauernschmaus (Schweinsbraten, Blut- und Bratwurst) mit Erdäpfelschmarrn und Sauerkraut	11,70
Bratwürstel mit hausgemachtem Erdäpfelschmarrn und Sauerkraut	9,40
Blutwurst mit Erdäpfelschmarrn und Sauerkraut	9,40
Beuschel mit Semmelknödel	7,30
Rindsgulasch mit Semmelknödel	10,60
Schnitzel gebacken (Schwein oder Pute) mit Preiselbeeren, Erdäpfel und Reis	8,60
Cordon bleu gebacken (Schwein oder Pute) mit Preiselbeeren, Erdäpfel und Reis	11,00
Schweinsmedaillons in Pfeffersauce mit Kroketten und Gemüse	13,10
Putenmedaillons in Champignon-Rahmsauce im Pfandl mit Erdäpfelkroketten und Broccoli	11,60
Filetsteak mit Braterdäpfel, Broccoli und Karotten	26,50
BIO-Entenbrust gegrillt an Natursaftl mit Mandelbällchen, Romanesco und Babykarotten (ca. 25 min Zubereitungszeit)	19,10
Grillteller (Schweinsfilet, Karree, Pute) mit Pommes frites und Gemüse	11,00
Lammkotelett mit Braterdäpfel und Speckbohnen	12,10
Kotelett gegrillt mit Pommes frites und Kräuterbutter	9,00
Cevapcici (Schwein- und Rinderfaschiertes) mit Pommes frites	7,30
Berner Würstel mit Pommes frites	7,30
Backhendl mit Erdäpfel (ca. 30 min Zubereitungszeit)	10,00
Grillhendl mit Reis und Erdäpfel (ab 2 Portionen)	9,40
Frischer gemischter Salatteller mit 5 - 7 selbstgemachten Salaten	3,00

Leicht bekömmlich

	€
Fitnesssteller mit gegrillten Putenfilets auf Saisonsalaten, dazu hausgemachtes Joghurt-Kräuter Dressing	10,20
Chefsalat Saisonsalate mit Putenschnitzelstreifen in zweierlei Panade (Kürbis und Sesam)	10,20
Gegrillte Garnelen auf fein marinierten Blattsalaten (große Black Tiger Garnelen) dazu Cocktaildressing	13,50

Vegetarische Gerichte

	€
Caprese – Mozzarella mit Tomaten, Balsamico und Olivenöl	7,70
Gemüseschnitzel in Sesamkruste mit Erdäpfel und Knoblauch-Dip	8,10
Gegrillte Paprika-Maislaibchen auf buntem Blattsalat	9,30
Gebackenes Käsedreierlei (Emmentaler, Frischkäseecken, Briespitzen) mit Preiselbeeren und hausgemachter Sauce Tartare	7,80
Champignons gebacken mit Sauce Tartare	7,50

Vegane Gerichte

	€
Gebratener Tofu auf Grillgemüse	8,80
Schicklberger Gemüseteller mit gebratenen und gedämpften Saisongemüsesorten	9,60
Vegane Gemüselaiabchen auf buntem Salatnest und Kräuter-Sojadip	9,40

Kindengerichte

mit Eisgutschein für eine Tüteneiskugel

Das Eis bekommst Du bei der Mehlspeisenvitrine hinter der Bar.

	€
Spaghetti Bolognese (<i>hausgemachte Fleischsauce</i>)	6,30
Schnitzel vom Schwein <i>mit Pommes frites</i>	7,30
Schnitzel von der Pute <i>mit Pommes frites</i>	7,30
Grillwürstel <i>mit Pommes frites</i>	7,50
Teller Pommes frites <i>mit Ketchup</i>	4,70
Semmelknödel <i>in Champignonsauce</i>	5,40
Semmelknödel <i>in Bratensaft</i>	4,60

Warme Gerichte für Zwischendurch

	€
Bauerntoast - <i>Hausbrot mit Speck und Käse gratiniert</i>	7,50
Spaghetti Bolognese <i>mit hausgemachter Fleischsauce</i>	7,60
Schinken-Käse-Toast (<i>großes Toastbrot</i>)	4,20
Toast Hawaii (<i>Ananas und Preiselbeeren</i>)	7,60
Frankfurter in hausgemachtem Gulaschsaft	5,60
Frankfurter <i>mit Senf, Kren und Semmel</i>	4,00
Debreziner <i>mit Senf, Kren und Semmel</i>	4,00
Würzige Gulaschsuppe	4,50

Hausgemachte Jausenklassiker

	€
Schicklberger Brettjause mit Sur- und Schweinsbraten, Geselchtem, Topfen und Wurst sowie Garnitur	7,80
Kalter Bratteller mit Sur- und Schweinsbraten, garniert	7,50
Speckjause , fein garniert	8,00
Rindfleisch in Essig und Öl, mit Zwiebelringen und Gurkerl	8,10
Frischer Topfen mit Butter	6,30
Bio Frischkäse aus 100% Schafmilch mit Tomaten und Butter <i>(nur im Sommer)</i>	5,70
Schicklberger Käseteller mit verschiedenen Sorten Käse, Topfen und Butter, fein garniert	9,00
Essigwurst (Salzburger) mariniert mit Zwiebelringen	6,20
Schicklberger Sulz in Essig und Öl mit Zwiebelringen	6,20
Saures Dreierlei (Rindfleisch, Sulz und Salzburger) in Essig und Öl mit Zwiebelringen	8,60
Schweizer Wurstsalat , garniert	7,40
Schinkenrolle mit Kräutertopfen gefüllt auf Saisonsalate	7,00
Geräuchertes Forellenfilet mit Oberskren	11,60
Kalte Fischvariation (geräucherte Forelle, geräucherter Lachs, Gabel-Teufelsroller) mit Oberskren	12,60
Schinken mit Kren	7,50
Belegtes Hausbrot (Wurst, Käse, Schinken) reichlich garniert	6,20
Speckbrot (Karreespeck, Gurkerl, Kren, Tomaten, Paprika)	6,10
Schinkenbrot (Saunaschinken, Kren, Tomaten, Paprika)	5,90
Schweinsbratlbrot vom hausgemachten Schweinsbraten	5,90
Käsebrot mit frischen Paprika, Tomaten, Ei	5,80
Topfenbrot (Paprika, Tomaten)	4,30
Griechischer Bauernsalat mit Feta-Schafkäse	8,70
Salatteller mit saftigem Schinken & gekochtem Ei	7,40

Hausbrot € 0,70 • Semmel € 0,90 • Gebäck € 1,30

Der süße Abschluss

**Wir machen jeden Tag frische
Schnitten und Torten!**

**Fragen Sie bitte unsere ServicemitarbeiterInnen
nach den aktuellen Tagesangeboten
oder unserer Eiskarte!**

	€
Schicklberger Malakofftorte	3,20
Schicklberger Schokoladentorte	3,20
Frisch gemachte Tagesschnitte	3,00
Schicklberger Mostpofesen mit Powidl gefüllt und Zimtzucker	5,50
Eispalatschinke mit Vanilleeis, frischen Früchten und Obers	6,60
Mohr im Hemd mit Schokosauce und Obers	5,20

Veranstaltungskalender



**Jeden Freitag
Grillbuffet**
29. Mai - 04. Sept. 2020
ab 16:30 Uhr



3D-Bogenparcour
Infos unter
0676 44 47 002

**Unsere ServicemitarbeiterInnen informieren Sie gerne
über allergene Zutaten unserer Produkte.
Auf Wunsch erhalten Sie eine Speisekarte mit
Allergenkennzeichnung.**

Veranstaltungskalender 2020



Silvestergala 2020
mit Tanzmusik



Jeden Freitag Grillbuffet
29. Mai - 04. Sept. 2020 ab 16:30 Uhr
nur bei Gartenbetrieb



3D-Bogenparcour -Infos
unter 0676/ 44 47 002