

Langjährige Tradition und Regionalität mit Bestand:

Der im 15. Jahrhundert errichtete Bauernhof wird bereits seit 1798 als Gasthaus geführt.

1927 kaufte Familie Zacherl den Bauernhof Schicksberg und erweiterte in vielen Etappen den Betrieb zum heutigen Seminar- und Wellnesshotel.

Als Gastwirtschaft mit eigenem Hofbetrieb begonnen (selbstgepresster Apfelsaft und Most, Getreide, Schweinefleisch) legen wir schon immer besonderen Wert auf die Regionalität der verwendeten Produkte.

Seit Februar 2011 haben wir für unsere Gäste die Verarbeitung von regionalen und österreichischen Lebensmitteln mit einer entsprechenden

Qualitätssicherung zertifizieren und sichtbar machen können – dem **AMA-Gastrosiegel**. Als nachhaltig orientierter Betrieb werden unsere Produkte nun alle 3 Monate von der AMA Marketing kontrolliert – dies ist unser Beitrag zur Förderung heimischer Spitzenqualität, Verringerung von Abfall und CO₂ und nicht zuletzt zur Absicherung der Pensionen unserer Kinder durch die Schaffung und Erhaltung österreichischer Arbeitsplätze.



AMA-Lizenznummer 101 063

Umweltschutz und Nachhaltigkeit in der Praxis:

- Mehrweggebinde bei Limonaden/Säften/Bier und Wein – kein Tetrapack-Plastikflaschen- oder Glasabfall
- Lebensmittellieferungen täglich frisch in Kübeln, Steigen, Kisten – keine unnötiges Einwegverpackungsmaterial
- Einkauf von Lebensmitteln aus der Umgebung, wenn möglich von Bauern aus der Nähe
Lieferanten werden nicht nur nach Qualität, sondern auch nach Lieferkilometern gewählt – keine unnötigen Flug-/Schiffsmeilen bzw. LKW-Fahrten quer über den Kontinent => möglichst CO₂-neutrale Lieferung
- 80% der Hausabfälle werden als Rohstoff wieder an Betriebe geliefert – nur 20% landen tatsächlich im Restmüll
- Wasser mehrfach aufbereitet – nur mehr 1/5 Chemie für Hallenbad-Bodern- und Badreinigung notwendig
Seifen- und Shampoospender in den Zimmern mit großen Nachfüllpackungen
- Heizung des gesamten Wellnessbereichs und eines Hotelgebäudes mittels Solarenergie bzw. mittels Wärmepumpe
- automatische Überwachung des Stromverbrauchs – bei Bedarf geräteweise gedrosselt

*Das ist unser Beitrag für eine saubere Umwelt –
in Ihrer Hand liegt es, mit Ihrem Besuch nachhaltige Betriebe zu fördern.*

*Wir wünschen „Guten Appetit“ mit besten heimischen Produkten und bedanken uns für Ihren
heutigen Besuch im AMA-zertifizierten Landhotel Schicksberg!*

Verpflichtende Herkunftsauszeichnung für das AMA Gastrosiegel in 5 Rohstoffkategorien:

Kategorie 1: Fleisch

Rind:	örtliche Fleischhauerei Hühthmayr, 4550 Kremsmünster
Kalb:	örtliche Fleischhauerei Hühthmayr, 4550 Kremsmünster
Schwein:	Rudolf Grosfurtner, 4972 Utzenaich
Huhn:	Hermine Wech, 9433 St. Andrä im Lavantal
Wurstwaren:	örtliche Fleischhauerei Hühthmayr, 4550 Kremsmünster

Kategorie 2: Milch und Milchprodukte

Milch, Butter, Joghurt:	Gmundner Milch aus dem Salzkammergut, 4810 Gmunden
Topfen, Schlagobers:	Gmundner Milch, 4810 Gmunden
Käse: z. B.:	Emmentaler aus silofreier Heumilch - Vöcklakäserei, 4891 Pöndorf Vorarlberger Bergkäse aus silofreier Kuhrohmlch, Sennerei Huban, 6933 Doren
Schafkäse:	100% reiner Bioschafkäse, Familie Weingartmair, 4550 Kremsmünster

Kategorie 3: Eier und Eierprodukte

Frische Eier aus Bodenhaltung, Johann Eckmayr, 4551 Ried im Traunkreis

Kategorie 4: Erdäpfel, Gemüse, Obst

Erdäpfel:	Mühlviertler Bioerdäpfel, Familie Eder, 4152 Sarleinsbach
Tomaten:	Herret Gemüse, LGV Frischgemüse Betrieb, 1110 Wien
Gurken:	Maria Bernhard, LGV Frischgemüse Betrieb, 1110 Wien
Vogersalat:	Leopold Waclawek, LGV Frischgemüse Betrieb, 1110 Wien
Häupelsalat:	Familie Geißlmayr, 4070 Eferding
Karotten:	Gemüse Haas, 2285 Breitstetten
Äpfel:	Frisch-saftig-steirisch- Fritz Oswald, 8443 Gleinstätten

Kategorie 5: Wild und Fisch

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

Freiwillig darüber hinaus:

Brot und Gebäck:	örtliche Bäckerei Eglseer, 4550 Kremsmünster
Mehlspeisen :	hausgemacht, keine Tiefkühlkost und keine Fertigprodukte
Bier:	6 Biersorten von österreichischen Herstellern
Rot- und Weißwein:	ausschließlich österreichische Weinkarte, darunter zertifizierte Bioweingüter wie Hermann & Gerti Wind, St. Margarethen, Neusiedlersee-Hügelland, Burgenland A. J. Amon, Kleinhadersdorf, Weinviertel, Niederösterreich

Herzlich Willkommen in einem nachhaltigen, österreichischen Wirtshaus- regionale Produkte und traditionelle Gerichte

Unsere Angebote:

- *Kein Ruhetag und kein Betriebsurlaub
- *Durchgehend warme Küche 11-22 Uhr
- *Eigene Nichtraucher & Raucherräume
- *Getrennte Lüftungs- und Klimaanlage
- *Moderner Saal (Hochzeiten, Firmenfeiern)
- *2 Kinderspielplätze (innen & im Garten)
- *Gratisis zu Kindergerichten, Malbücher
- *Erlesene Tagesweine (Tischaufsteller)
- *Mittagsmenüs Mo-Fr ab € 6,00
- *Hausgemachte Desserts & Eiskarte
- *Aktuelle Saisongerichte (auf 1. Seite)
- *Schöner Gastgarten mit Beschattung
- *Extra Lokal Mostfassl mit 3 Kegelbahnen
- *Dart, Tischfußball, Internetsurfinsel
- *Beamer, Bluetooth-TV, Blue Ray Player
- *W-Lan-Internet in allen Räumen
- *wiederaufladbare Schicklberg Gutscheinkarten für alle Bereiche
- *Weinverkostung mit Diplomsommelier
- *Wellnessbereich, tägl. 13-23 Uhr
- *Hallenbad & Fitnessstudio, tägl. 7.30-23 Uhr
- *Golfübungsanlage & Tennisplatz
- *Golfpackages, ermässigte Greenfees
- *Massage, Fusspflege & Kosmetik
- *Baby-, Kinder- u. Erwachsenenschwimmkurse
- *Öffentliches Frühstücksbuffet € 8,00
- *74 moderne 4-Sterne-Zimmer
- *Ruhige Seminarräume mit Terrassen im Grünen
- *W-Lan + Kabel-Internet in allen Zimmern
- *Ruhige Lage im Grünen, zentral im Städteviereck Linz-Wels-Steyr-Kirchdorf
- *Markierte Rad- und Wanderwege
- *3 Nordic-Walking-Strecken + GPS-Karte

...ein kleiner Aperitif zuvor ?

Campari Soda	€ 2,80	Gl. Weinviertler Prosecco	€ 2,60
Campari Orange	3,20	Glas österreichischer Sekt	3,00
Aperol-Spritzer	3,00	Sekt Holler/Erdbeer	3,20

Vorspeisen

<i>Hausgemachtes Sülzchen, mariniert und garniert</i>	€ 3,60
<i>Kematner Forellenfilet, geräuchert mit Oberskren u. Toast</i>	5,20
<i>Hausgemachtes Tsaziki mit Oliven</i>	3,80

aus dem Suppentopf

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

<i>Bouillon mit hausgemachten Frittaten</i>	€ 2,60
<i>Bouillon mit hausgemachtem Kaspressknödel</i>	2,80
<i>Bouillon mit hausgemachtem Fleischstrudel</i>	2,80
<i>Bouillon mit hausgemachtem Leberknödel</i>	2,80
<i>Hausgemachte Knoblauchcemesuppe</i>	2,80
<i>Hausgemachte originale OÖ. Hochzeitssuppe</i>	2,80
<i>(Kalbseinnmach) mit Bröselknödel</i>	

Schicklberger Hausmannskost

<i>Surbraten mit Semmelknödel und warmen Krautsalat</i>	€ 8,00
<i>Schweinsbraten mit Semmelknödel u. warmen Krautsalat</i>	8,00
<i>Bauernschmaus (Blut- u. Bratwürstel, Schweinsbraten)</i>	
<i>mit Erdäpfelschmarrn und Sauerkraut</i>	8,60
<i>Hausgemachte Blutwurst mit Schmarrn und Sauerkraut</i>	6,60
<i>Hausgemachtes Beuschel mit Semmelknödel</i>	5,00
<i>Rindsgulasch mit Semmelknödel</i>	7,20
<i>Hascheeknödel (3 Stk.) mit Sauerkraut</i>	6,20

Klassisches vom Schwein

<i>Schnitzel</i> gebacken mit Preiselbeeren, Erdäpfel und Salat	€ 8,20
<i>Cordon bleu</i> gebacken mit Erdäpfel, Reis und Salat	10,00
<i>Medaillons in Pfeffersauce</i> mit Kroketten und Gemüse, sowie gemischtem Salat	11,60
<i>Medaillons in Champignon-Rahmsauce</i> im Pfandl mit Kroketten, Karotten, Broccoli, Salat	12,60
<i>Bratwürstel</i> mit Erdäpfelschmarrn und Sauerkraut	6,40

Spezialitäten vom Grill

<i>Filetsteak</i> mit Karotten, Broccoli und Braterdäpfel	€ 18,00
<i>Grillteller</i> (Schweinsfilet, Karree, Pute) mit Pommes frites, Gemüse und Salat	10,00
<i>Hirtenspiess</i> (Schweinsfilet, Pute) mit Pommes frites, Salat	10,00
<i>Lammkotelett</i> mit Speckbohnen, Braterdäpfel und Salat	10,60
<i>Kotelett</i> gegrillt mit Pommes, Kräuterbutter und Salat	8,00
<i>Hausgemachte Cevapcici</i> (Schwein- und Rinderfaschiertes) mit Pommes und gemischtem Salat	6,60
<i>Berner Würstel</i> mit Pommes frites und Salat	6,60

Warme Fischgerichte

<i>Zanderfilet</i> natur mit Erdäpfel, Sauce Tartare und Salat	€ 12,20
Gebrautes <i>Lachsfilet</i> in Weissweinsauce, dazu Petersilerdäpfel und Broccoli	11,40
<i>Schollenfilet</i> gebacken mit Erdäpfel, Sauce Tartare und Salat	9,00
<i>St. Petersfischfilet</i> natur mit Petersilerdäpfel, Sauce Tartare und gemischtem Salat	9,80
<i>Dorsch</i> gebacken mit Erdäpfel, Sauce Tartare und Salat	7,00

Vegetarische Gerichte

<i>Schicklberger Gemüseteller</i> mit verschiedenen gebackenen, gebratenen und gedämpften Saisongemüsesorten	€ 7,40
Optional mit <i>Schinken und Spiegelei</i> - Aufpreis	1,20
<i>Gemüseschnitzel</i> in Sesamkruste mit Erdäpfel, gem. Salat und Knoblauch-Dip	7,20
<i>Emmentaler</i> gebacken mit Preiselbeeren, Sauce Tartare und gemischtem Salat	7,20
<i>Champignons</i> gebacken mit Sauce Tartare und Salat	7,20

Beliebtes von Pute & Huhn

<i>Backhuhn</i> mit Erdäpfel und Salat (ca. 20 min)	€ 9,00
<i>Putenschnitzel</i> gebacken mit Erdäpfel, Reis, Preiselbeeren und gemischtem Salat	8,60
<i>Putencordon</i> gebacken mit Erdäpfel, Reis und Salat	10,40

Salatvariationen

<i>Fitnesssteller</i> mit gegrillten Putenfilets auf Saisonsalaten, dazu Joghurt-Kräuter Dressing	€ 8,00
<i>Chefsalat</i> - Saisonsalate mit Putenschnitzelstreifen in knuspriger Sesamkruste gebacken	8,00
<i>Gegrillte Garnelen</i> auf fein marinierten Blattsalaten	8,80
<i>Griechischer Bauernsalat</i> mit Feta-Schafkäse	6,80
<i>Salatteller</i> mit saftigem Schinken & gekochtem Ei	5,80
<i>Thunfisch</i> auf Blattsalat mit Oliven, Tomaten und Zwiebel	6,00
<i>Mozarellakugeln auf Blattsalaten</i> mit Cocktailtomaten, Balsamico und Olivenöl	6,80
<i>Schmitte Hausbrot</i>	0,40
<i>Semmel</i>	0,60
<i>Gebäck, diverse Sorten á</i>	1,00

Kindergерichte mit Eisgutschein für ein Tüteneis

Das Eis bekommst Du bei der Eisausgabe neben der Bar

Spaghetti Bolognese (Fleischaauce)	€ 4,80
Schnitzel vom Schwein mit Pommes frites	5,60
Schnitzel von der Pute mit Pommes frites	5,60
Grillwürstel mit Pommes frites	5,60
Teller Pommes frites mit Ketchup	3,40
Hausgemachter Semmelknödel in Bratensaft	3,60
Hausgemachter Semmelknödel in Champignonsauce	4,60

Warme Gerichte für Zwischendurch

Bauerntoast - Hausbrot mit Speck+Käse gratiniert, Salat	€ 5,60
Spaghetti Bolognese, Parmesan extra serviert	5,00
Schinken-Käse-Toast (grosses Toastbrot)	3,40
Toast Hawaii (Ananas und Preiselbeeren) mit Salatteller	5,60
Frankfurter in Gulaschsaft mit Semmel	4,40
Frankfurter mit Senf, Kren und Semmel	3,20
Debreziner mit Senf, Kren und Semmel	3,20
Würzige Gulaschsuppe mit Semmel	3,80

Jausenkarte (Brot/Semmel inklusive)

	€
<i>Schicksberger Bretthause mit Sur- und Schweinsbraten, Geselchtem, Topfen und Wurst, sowie Garnitur</i>	6,60
<i>Geräuchertes Forellenfilet mit Oberskren und Toast</i>	7,40
<i>Kalter Bratteller mit Sur- und Schweinsbraten, garniert</i>	6,40
<i>Speckjause mit frisch geriebenem Kren</i>	6,40
<i>Rindfleisch in Essig und Öl, mit Zwiebelringen u. Gurkerl</i>	7,00
<i>Hausgemachter Topfen mit Butter</i>	4,60
<i>100% reiner Schafkäse mit Tomaten und Butter</i>	5,00
<i>Schicksberger Käseteller mit verschiedenen Sorten Käse, Topfen, Butter, fein garniert</i>	7,00
<i>Essigwurst (Salzburger), mariniert, mit Zwiebelringen</i>	5,00
<i>Hausgemachte Sulz in Essig und Öl mit Zwiebelringen</i>	5,00
<i>Saures Dreierlei aus Rindfleisch, Sulz und Salzburger in Essig und Öl mit Zwiebelringen</i>	6,80
<i>Schweizer Wurstsalat, garniert</i>	6,20
<i>Schinkenrolle mit Kräutertopfen gefüllt auf Saisonsalaten</i>	6,20
<i>Belegtes Brot mit verschiedenen Wurstsorten, Speckbrot, Schinkenbrot, Fleischbrot oder Käsebrot reichlich garniert und am Brettl serviert</i>	4,40
<i>Topfenbrot mit hausgemachtem Topfen</i>	3,00
<i>Grammelschmalzbrot mit Zwiebel</i>	2,80

der süsse Abschluss

Fragen Sie bitte beim Service nach den täglich frisch gemachten
Tagesschnitten und Tagesdesserts!

	€
Schicklberger Malakofftorte	2,40
Schicklberger Schokoladetorte	2,40
Tagesschnitte - bitte fragen, heute frisch gemacht	2,20
Gebackene Apfelringe mit Früchtegarnitur und Zimtzucker	3,60
Mostpofesen gebacken, mit Powidl gefüllt und Zimtzucker	3,60
Eispalatschinke mit 3 Kugeln Eis, frische Früchte & Obers	5,00
Hausgemachter Bauernkrapfen mit Staubzucker	2,00
Mohr im Hemd mit Schokosauce & Staubzucker	3,80

ein guter Schluck in Ehren

je 2cl:	€	je 2cl:	€
Obstbrand	2,20	Haselnussbrand	2,60
Nussgeist angesetzt	2,20	Zirben angesetzt	2,60
Williamsbrand	2,20	Himbeerbrand	2,60
Marillenbrand	2,20	Grappa-Edelbrand	2,60
Zwetschkenbrand	2,20	Cognac	2,80
Vogelbeerbrand	2,60	Magenbitter, Jägermeister	2,20

Kaffee und Tee

Verlängerter	€ 2,20	Heiße Schoko mit Schlag	€ 2,80
Cappuccino, Melange	2,60	Häferlkaffee	2,80
Latte Machiatto	2,80	Tee/Zitrone, verschiedene Sorten	2,00
Grosser Brauner	2,60	Tee mit Rum	3,00
Kleiner Brauner	2,20	Kaffee Hag (koffeinfrei)	2,20

Alkoholfreie Getränke

Apfel-, Orangensaft, Almdudler,	€	Pago: Johannisbeer, ACE 0,3 l	€ 2,80
Sprite, Cola, Fanta, Spezi 0,3 l	2,20	Erdbeer, Mango, Marille, 0,2 l	2,40
Limonaden gespritzt 0,3 l	1,80	Johannisbeer, ACE H2O 0,5 l	2,60
Limonaden gespritzt 0,5 l	2,80	Fl. Cola light 0,33 l	2,20
Limonaden pur 0,5 l	3,80	Jugendgetränk Himbeersoda 0,5 l	2,80
Limonaden H2O 0,5 l, Fl. Eistee 0,33	2,40	Fl. Red Bull 0,25 l	3,20
Fl. Mineral prickelnd./still 0,33 l	2,00	Fl. Bitter Lemon, Tonic Water, 0,2 l	2,40

an offenen Wein schenken wir ein

<i>weiss</i>		€	<i>rot</i>		€
Wein der Woche	1/8	~2,80	Wein der Woche	1/8	~2,80
Grüner Veltliner	1/8	2,20	Blaufränkischer	1/8	2,20
(Pöschl, Kirchberg)	1 l	13,00	(Tiedl, Mörbisch)	1 l	14,00
Welschriesling	1/8	2,20	Blauer Zweigelt	1/8	2,20
(Masser, Leutschach)	1 l	14,00	(Pöschl, Kirchberg)	1 l	13,00
Weiss gespritzt	1/4	2,20	Rot gespritzt	1/4	2,20
Sommerspritzer	1/4	2,00	Cola rot, Süsser Spritzer	1/4	2,80

Hopfen und Malz

Gösser vom Fass, Saurer Radler	0,5 l	€ 3,20	0,3 l	€ 2,60
Gösser Naturradler vom Fass	0,5 l	3,20	0,3 l	2,60
Zipfer Limettenradler vom Fass	0,5 l	3,20	0,3 l	2,60
Hofbräu Hefeweizen vom Fass	0,5 l	3,40	0,3 l	2,80
Fl. Gösser dunkel, Fl. Alkoholfreies Bier	0,5 l	3,20		

aus unserem Mostkeller

Apfel-Birnen-Most, pur od. gespritzt	0,5 l	€ 2,20	0,3 l	€ 1,80
Glühmost	0,5 l	3,00	0,25 l	2,40
Most mit Limonade	0,5 l	2,80	0,3 l	2,00

Prickelndes Vergnügen

Babysekt Hochriegl HS	0,2 l	€ 7,00	Glas Sekt	0,1 l	€ 3,00
Öst. Prosecco Amonsecco	0,75 l	18,00	Sekt Orange	0,1 l	2,60
Hochriegl Halbsüß	0,75 l	20,00	Sekt Red Bull	0,1 l	3,20
Champagner Luis Roederer	0,75 l	52,00	Glas Prosecco	0,1 l	2,60
Roederer Cristal 2002	0,75 l	225,00	Gl. Pros. orange	0,1 l	2,60

Bar- und Mixgetränke

Cola Rum	€ 2,80	Vodka Lemon, Gin Tonic	€ 3,20
B 52	3,80	Bacardi Cola	3,20
Whisky Cola	3,20	Red Red	3,20
Whisky Red Bull	3,60	Doppler Cola Rum	22,00
Captain Morgan Cola	3,40	Doppler Cola Bacardi	26,00

Familie Zacherl und
das Schicklberg-Team wünschen
Guten Appetit

Zusätzlich zur gesamten Standardkarte,
den Wochenmenüs und den Saisongerichten (Einlageblatt)
gibt's folgende Tagesspezialitäten:

		€
Dienstag	Rindsuppe mit Nudeln	2,60
	Rindfleisch gekocht mit Gemüse, Kartoffelschmarrn und Semmelkren	9,00
Mittwoch <i>Hausgemachte Knödelspezialitäten</i>	Knödelpotpourri (Speck, Grammel, Haschee), dazu Sauerkraut	6,20
	Speckknödel mit Sauerkraut	6,20
	Grammelknödel mit Sauerkraut	6,20
	Hascheeknödel mit Sauerkraut	6,20
	Hausgemachte Buchtel mit Vanillesauce	3,20
Donnerstag	Rindsuppe mit Grießnockerl	2,60
	Gefüllte Kalbsbrust mit Reis, Salat	8,40
	Hausgem. Topfenstrudel mit Vanillesauce	4,80
Freitag	Grillbuffet ab 18.00 Uhr im Gastgarten ~ Mai-Sept.	11,00
Samstag, Sonntag & Feiertag	Gerollter Kalbsbraten mit Reis, Kartoffeln und gemischtem Salat	11,20
	Gerollter Kalbsbraten in Champignon- sauce mit Reis, Kartoffeln und Salat	11,80
	Brathendl mit Reis und Salat	8,00
	Gefüllte Kalbsbrust mit Reis und Salat	8,40