

# Speisekarte



[www.schicklberg.at](http://www.schicklberg.at)

**07583 / 55 00**

# Hausgemachte Tagesspezialitäten

## Ganzjährige Planbarkeit für Ihre Feier

|                                   |   |                                |      |
|-----------------------------------|---|--------------------------------|------|
| <i>Dienstag</i>                   | <b>Rindsuppe mit Nudeln</b>   | 4,00                           |      |
|                                   | <b>Rindfleisch gekocht</b> mit Gemüse,<br>Erdäpfelschmarrn und Semmelkren             | 14,00                          |      |
| <i>Mittwoch</i>                   | <b>Tagessuppe</b>   | 4,00                           |      |
|                                   | <b>Knödelpotpourri</b> (Speck, Grammel und Haschee)<br>dazu Sauerkraut                | 12,00                          |      |
|                                   | <b>Speckknödel</b> mit Sauerkraut   | 12,00                          |      |
|                                   | <b>Grammelknödel</b> mit Sauerkraut   | 12,00                          |      |
|                                   | <b>Hascheeknödel</b> mit Sauerkraut   | 12,00                          |      |
|                                   | <b>Buchtel</b> mit Vanillesauce   | 7,00                           |      |
| <i>Donnerstag</i>                 | <b>Rindsuppe mit Grießnockerl</b>   | 4,00                           |      |
|                                   | <b>Ripperl</b> mit warmen Krautsalat  | 12,00                          |      |
|                                   | <b>Topfenstrudel</b> mit Staubzucker  | 8,00                           |      |
|                                   |   | als Hauptspeise<br>als Dessert | 6,00 |
|                                   | <b>Topfenstrudel</b> mit Vanillesauce   | 9,00                           |      |
|                                   | als Hauptspeise<br>als Dessert  | 7,00                           |      |
| <i>Freitag</i>                    | <b>Spaghetti alla Carbonara</b>   | 10,00                          |      |
| <i>Samstag</i>                    | <b>Gerollter Kalbsbraten</b> mit Reis und Erdäpfel                                    | 18,00                          |      |
|                                   | <b>Kalbsbraten in Champignonsauce</b><br>mit Reis und Erdäpfel                        | 19,00                          |      |
|                                   | <b>Schweinsbraten</b> oder <b>Surbraten</b><br>mit Semmelknödel und warmen Krautsalat | 14,00                          |      |
| <i>Sonntag &amp;<br/>Feiertag</i> | <b>Gefüllte Kalbsbrust</b> mit Reis   | 15,00                          |      |
|                                   | <b>Gerollter Kalbsbraten</b> mit Reis und Erdäpfel                                    | 19,00                          |      |
|                                   | <b>Kalbsbraten in Champignonsauce</b><br>mit Reis und Erdäpfel                        | 19,00                          |      |
|                                   | <b>Schweinsbraten</b> oder <b>Surbraten</b><br>mit Semmelknödel und warmen Krautsalat | 14,00                          |      |

## **Für die frische Speisenzubereitung und den Einsatz regionaler Rohstoffe erhalten wir jedes Jahr das AMA-Gastrosiegel.**

### **Fleisch**

#### **Premiumrind:**

Regionales Rindfleisch aus dem Ort vom Winklergut aus Achleiten, Transgourmet Traun, Kröswang Grieskirchen

#### **Kalb:**

Fleischhauerei Artmayr, 4550 Kremsmünster

#### **Premiumschwein:**

Transgourmet Traun

#### **Huhn:**

Hermine Wech, 9433 St. Andrä im Lavantal

#### **Wurstwaren:**

Fleischhauerei Artmayr, 4550 Kremsmünster

### **Milch und Milchprodukte**

#### **Milch, Butter, Joghurt,**

Gmundner Milch, 4810 Gmunden

#### **Topfen, Schlagobers,**

#### **Sauerrahm**

#### **Schafkäse:**

Familie Weingartmair, 4550 Kremsmünster

### **Eier**

#### **Eier aus Bodenhaltung:**

Andreas Eckmayr

4551 Ried im Traunkreis

### **Erdäpfel, Gemüse, Obst**

#### **Erdäpfel:**

Erdäpfelhof Eder, 4152 Sarleinsbach

#### **Zwiebel, Kraut, Äpfel, Gemüse:**

Familie Schiefermair, 4531 Kematen/Krems

### **Wild und Fisch**

#### **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 im 100l Tank

#### **Rot- und Weißwein:**

österreichische Weinkarte, viele zertifizierte Bioweingüter

## **Unser Haus bietet folgende Leistungen:**

\* Kostenloses WLAN-Internet (<300Mbit/s)

\* Durchgehend warme Küche von 11<sup>00</sup>-21<sup>00</sup> Uhr

\* Moderne, klimatisierte Räume mit Corona-vermeidender Lüftung in 11 Stüberl

\* 2 Kinderspielplätze (Innen und im Garten)

\* Günstige Mittagsmenüs wochentags ab € 10,00

\* Beheizbarer, überdachbarer, windabgeschotteter Gastgarten für jede Jahreszeit

\* Lokal „Mostfassl“ für geschlossene Feiern

\* 3 Kegelbahnen, Dart, Tischfußball

\* Weinverkostung mit Diplomsommelier

\* Markierte Rad- und Wanderwege

\* 3 Nordic-Walking-Strecken mit GPS-Karte

\* Massage, Fußpflege und Kosmetik

\* Baby- und Kinderschwimmkurse

\* 7 Seminarräume - 5 Flipchart zertifiziert, teilweise Terrassen im Grünen

\* 74 Komfortzimmer - 4 Sterne zertifiziert

\* Hallenbad und Fitnessstudio, täglich ab 8 Uhr

\* Öffentlicher Wellnessbereich, täglich ab 9 Uhr

## Hausgemachte Vorspeisen

|  |       |
|--|-------|
| <b>Schicklberger Sulz</b> , mariniert und garniert                 | 8,00  |
| <b>Tzatziki</b> mit Gurken, Knoblauch und Oliven                   | 8,00  |
| <b>Mozzarella</b> mit Tomaten (Caprese) mit Balsamico und Olivenöl | 9,00  |
| <b>100% Schafkäse</b> mit Tomaten und Butter (nur im Sommer)       | 9,00  |
| <b>Gegrillter Schafkäse</b> im Speckmantel auf marinierten Salaten | 10,00 |

## Suppen

mit echter Rindsuppe und hausgemachten Einlagen

|  |      |
|--|------|
| Rindsuppe mit <b>Frittaten</b>                     | 4,00 |
| Rindsuppe mit <b>Kaspressknödel</b>                | 5,00 |
| Rindsuppe mit <b>Fleischstrudel</b>                | 4,00 |
| Rindsuppe mit <b>Leberknödel</b>                   | 5,00 |
| <b>Knoblauchcremesuppe</b> mit Schwarzbrotcroutons | 5,00 |
| <b>Erdäpfelsuppe</b> mit Schwarzbrotcroutons       | 5,00 |

## Kindengerichte

frisch gekocht für unsere Kleinen

|  |      |
|--|------|
| <b>Spaghetti Bolognese</b> inkl. einem Tüteneis                      | 7,00 |
| <b>Schnitzel vom Schwein</b> mit Pommes frites inkl. einem Tüteneis  | 7,00 |
| <b>Schnitzel von der Pute</b> mit Pommes frites inkl. einem Tüteneis | 7,00 |
| <b>Grillwürstel</b> mit Pommes frites inkl. einem Tüteneis           | 7,00 |
| <b>Pommes frites</b> mit Ketchup inkl. einem Tüteneis                | 5,00 |
| <b>Semmelknödel</b> in Bratensaft inkl. einem Tüteneis               | 5,00 |
| <b>Semmelknödel</b> in Champignonsauce inkl. einem Tüteneis          | 5,00 |

## Hauptspeisen mit AMA Gütesiegel

|   |       |
|---|-------|
| <b>Schicklburger 100% Rindfleisch</b> mit Pommes frites   | 15,00 |
| <b>Blutwurst</b> mit Erdäpfelschmarrn und Sauerkraut  | 14,00 |
| <b>Rindsgulasch</b> mit Semmelknödel  | 14,00 |
| <b>Schnitzel gebacken</b> (Schwein) mit Preiselbeeren, Erdäpfel und Reis  | 14,00 |
| <b>Schnitzel gebacken</b> (Pute) mit Preiselbeeren, Erdäpfel und Reis   | 14,00 |
| <b>Cordon bleu gebacken</b> (Schwein oder Pute) mit Preiselbeeren, Erdäpfel und Reis                            | 18,00 |
| <b>Schweinsmedaillons in Pfeffersauce</b> mit Kroketten und Gemüse  | 19,00 |
| <b>Putenmedaillons in Champignon-Rahmsauce</b> im Pfandl mit Erdäpfelkroketten und Broccoli                     | 19,00 |
| <b>Grillteller</b> Schweinsfilet, Karree, Pute mit Pommes frites und Gemüse                                     | 18,00 |
| <b>Lammkotelett</b> mit Braterdäpfel und Speckbohnen  | 17,00 |
| <b>Hausgemachte Berner Würstel</b> mit Pommes frites  | 13,00 |
| <b>Backhendl</b> mit Erdäpfeln (ca. 30 min Zubereitungszeit)  | 14,00 |
| <b>Fitnesssteller</b> mit gegrillten Putenfilets auf Saisonsalaten, dazu hausgemachtes Joghurt-Kräuter Dressing | 13,00 |
| <b>Chefsalat</b> Saisonsalate mit Putenschnitzelstreifen in zweierlei Panade (Kürbis und Sesam)                 | 13,00 |
| Gemischter <b>Salatteller</b> mit 5-7 hausgemachten Salaten   | 5,00  |

## Warme Gerichte

*vom hausgemachten Beuschel bis zum hausgemachten Gulaschsaft*

|   |       |
|---|-------|
| <b>Beuschel</b> mit Semmelknödel                            | 11,00 |
| <b>Bauerntoast</b> - Hausbrot mit Speck und Käse gratiniert | 10,00 |
| <b>Spaghetti Bolognese</b>                                  | 10,00 |
| <b>Schinken-Käse-Toast</b>                                  | 5,00  |
| <b>Frankfurter</b> in hausgemachtem Gulaschsaft             | 7,00  |
| <b>Frankfurter</b> mit Senf, Kren und 1 Semmel              | 5,00  |
| <b>Debreziner</b> mit Senf, Kren und 1 Semmel               | 5,00  |
| <b>Debreziner</b> in hausgemachtem Gulaschsaft              | 7,00  |

## Vegetarische Gerichte

*hausgemacht – keine Convenience Laibchen aus dem Handel*

|   |       |
|---|-------|
| <b>Paprika-Reispfanne</b> mit Feta  | 13,00 |
| <b>Broccoli-Käse-Laibchen</b> mit Petersilerdäpfel und Knoblauch-Dip                | 13,00 |
| <b>Gebackener Emmentaler</b> mit Preiselbeeren, Sauce Tartare und buntem Blattsalat | 13,00 |
| <b>Champignons</b> gebacken mit Sauce Tartare                                       | 13,00 |

## Vegane Gerichte

*hausgemacht – keine Convenience Laibchen aus dem Handel*

|  |       |
|--|-------|
| <b>Gebratener Tofu</b> auf Grillgemüse   | 13,00 |
| <b>Schicklberger Gemüseteller</b> mit gebratenen und gedämpften Saisongemüsesorten | 13,00 |
| <b>Vegane Gemüselaiabchen</b> auf buntem Salatnest mit Kräuter-Sojadip             | 13,00 |

## Fischgerichte

|  |       |
|--|-------|
| <b>Zanderfilet</b> natur mit Petersilerdäpfel und Sauce Tartare  | 18,00 |
| <b>Gegrilltes Lachsfilet</b> an Weißweinsauce mit Petersilerdäpfel und Broccoliröschen                         | 18,00 |
| <b>Gebackenes Karpfenfilet</b> mit Erdäpfel -Vogersalat (nach saisonaler Verfügbarkeit)                        | 18,00 |
| <b>Gegrillte Garnelen</b> auf fein marinierten Blattsalaten (große Black Tiger Garnelen) dazu Cocktaildressing | 18,00 |

## Kalte Jause

*nur regionale Zutaten*

unsere kalten Jausen sind inkl. 2 Scheiben Brot oder einem Stück Semmel

|  |       |
|--|-------|
| <b>Schicklberger Brettjause</b> mit Sur- und Schweinsbraten, Geselchtem, Topfen und Wurst sowie Garnitur | 12,00 |
| <b>Rindfleisch</b> in Essig und Öl, mit Zwiebelringen und Gurkerl  | 12,00 |
| <b>Schafkäse</b> mit Tomaten und Butter (nur im Sommer)  | 9,00  |
| <b>Schicklberger Käseteller</b> mit verschiedenen Sorten Käse, Topfen und Butter, fein garniert          | 13,00 |
| <b>Essigwurst</b> mariniert mit Zwiebelringen  | 10,00 |
| <b>Schicklberger Sulz</b> in Essig und Öl mit Zwiebelringen  | 10,00 |
| <b>Saures Dreierlei</b> aus Rindfleisch, Sulz und Salzburger in Essig und Öl mit Zwiebelringen           | 12,00 |
| <b>Schweizer Wurstsalat</b> , garniert   | 12,00 |
| <b>Hausbrot</b> belegt mit Wurst, Käse, Schinken, reichlich garniert                                     | 8,00  |
| <b>Griechischer Bauernsalat</b> mit Feta-Schafkäse   | 12,00 |

## Süße Desserts

Wir machen jeden Tag frische Schnitten und Torten!  
Fragen Sie bitte unsere ServicemitarbeiterInnen  
nach den aktuellen Tagesangeboten oder unserer Eiskarte!

|  |      |
|--|------|
| <b>Schicklberger Malakofftorte</b>                                 | 4,00 |
| <b>Schicklberger Schokoladentorte</b>                              | 4,00 |
| <i>Frisch gemachte Tagestorte</i>                                  | 4,00 |
| <i>Frisch gemachte Tagesschnitte</i>                               | 4,00 |
| <b>Schicklberger Mostpofesen</b> mit Powidl gefüllt und Zimtzucker | 7,00 |
| <b>Eispalatschinke</b> mit Vanilleeis, frischen Früchten und Obers | 9,00 |
| <b>Mohr im Hemd</b> mit Schokosauce, Vanilleeis und Obers          | 8,00 |
| <b>Gebackene Apfelringe</b> mit Zimtzucker                         | 6,00 |
| <b>Gebackene Apfelringe</b> mit Vanilleeis                         | 8,00 |

## Umweltschutz und Nachhaltigkeit in der Praxis:

- Müllfreies Frühstücksbuffet mit Stoffgedeck
- Mehrweggebinde bei Säften/Bier und Wein – keine Tetrapack
- Lebensmittel täglich frisch in Kübeln, Steigen und Kisten – kein Wegwerfgebinde
- 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) aus eigenem Brunnen
- Keine Einwegkerzen und Tropffänger, nur schöne Glasdauerkerzen ohne Müll
- nachfüllbare Seifen- und Shampoospender in den Zimmern - kein Verpackungsmüll

*Mit Ihrem Besuch fördern Sie aktiv unser Nachhaltigkeitskonzept. Sie sichern die Produktion von regionalen Lebensmitteln und fördern aktiv den Erhalt österreichischer Arbeitsplätze. Wir wünschen „Guten Appetit“ und bedanken uns für Ihren Besuch in einem typischen oberösterreichischen Gasthaus mit frisch gekochten Gerichten aus regionalen Lebensmitteln.*

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



# Über Ökologie zu Autarkie

- 1798** **Erste urkundliche Erwähnung des Gastbetriebes (Schnitzerei in der Stierblutdecke im Barbereich)**
- 1927** Fam. Zacherl kauft Bauernhof Schicklberg
- 1974** Zubau Veranstaltungssaal
- 1977** Neues Stüberl „Clubraum“
- 1980** Gästezimmer im Stammhaus
- 1989** Errichtung Gästehaus, Wellnessbereich, Tennisplatz und SR „Kematen“
- 1991** Seminarraum „Kremsmünster“ **3 Sterne Hotel**
- 1993** Eröffnung „Mostfassl“ mit 3 Kegelbahnen
- 1996** Errichtung Landhaus mit 26 Zimmer und Seminarräumen
- 1998** Wintergarten und Frühstückssaal
- 1999** Küche neu gebaut und erweitert (Innenhof komplett Küche)
- 2001** Neubau Wellnessbereich mit Fitnessstudio
- 2003** Neubau: Rezeption, Empfangshalle und oberirdische Verbindung der 3 Häuser
- 2005** Stammhausneubau (Bauernhof) auf 3 Stockwerke inkl. Dach - **4 Sterne Hotel**
- 2006** Neubau Weinkeller für Degustationen und Indoor-Kinderspielplatz
- 2007** Markierte Lauf- und Walkingstrecken vom Haus weg
- 2009** Neubau Barbereich und Extrazimmer
- 2010** Renovierung Gäste- und Landhaus, **Kultiwirt des Jahres im Traunviertel**
- seit 2011** **AMA-Gastrosiegel** (jedes Jahr) für
- 2012** Ökologisierung Heiztechnik, Wärmepumpe und Solaranlage
- 2013** Neubau Gastgarten (wetterfest & beheizt), Preis „Schönster Gastgarten des Bezirks“
- 2014** **4 Flipchart-Zertifizierung** (= 4 Sterne im Seminarbereich)
- 2015** Neubau Seminarraum „Schicklberg“ Erster befahrbarer Seminarraum in ÖÖ  
**5-Flipchart-Zertifizierung** (= 5 Sterne im Seminarbereich)  
Erdwärmepumpe mit Tiefenbohrung für hauseigene ÖKO-Wärme
- 2016** Errichtung Photovoltaikanlage (160 kwp) für hauseigenen ÖKO-Strom
- 2017** Digitalisierung der Gebäudeleittechnik
- 2019** Umbau Mostfassl und Kegelbahnen
- 2020** Ökologisierung und Erneuerung Veranstaltungssaal
- 2021** Einbau einer vollautomatischen Corona-Lüftungsanlage für Ihre Gesundheit  
Umbau auf wetterfesten Gastgarten für Outdoor-Feiern im Warmen & Trockenen,  
Renovierung des Wellnessbereiches
- 2022** Verschiedenste Energieprojekte zur Erreichung der CO<sub>2</sub>-Neutralität  
Eliminierung fossiler Brennstoffe zur Beheizung, Wasser aus eigenem Brunnen, Wärme aus eigenem Grund und Boden, Ökostrom auf eigenem Grund produziert
- Im Sommerhalbjahr autark, Batteriespeicher 200 kW  
modernste Gebäudeleittechnik und Beheizung mit 2 Solaranlagen und  
3 Erdwärmepumpen mit 265 kWh, keine Beheizung des gesamten Areals mit fossilen Brennstoffen,  
dadurch CO<sub>2</sub>-Neutral seit Sommer 2022- komplettes Areal beheizt aus eigenem Grund und Boden  
eigene Öko-Stromproduktion durch 4 PV-Anlagen mit 400 kW Peak, 200 kWh Batteriespeicher  
11 Elektrotankstellen (2 Tesla, 9 Typ II) gespeist mit Ökostrom aus eigener Produktion  
4 E-Bike Schnell-Ladestationen, für alle gängigen Motortypen sind Ladekabel vorhanden
- 2023** Strom aus eigener PV (400 kW Peak), Firmenfahrzeuge ausschließlich Elektro  
Umstellung auf chemiefreies Putzen  
Müllfreies Frühstücksbuffet
- 2024** Neubau Stüberl „Pavillion“  
Umbau Buffetraum  
Sanierung „Wellnesshaus“ 22 Zimmer
- 2025** Neubau Landhaus und Ausbau Wellnessbereich
- 2026** Neubau Sonnenhaus 32 Zimmer

# Sie waren zufrieden?

**Überraschen Sie Ihre Liebsten mit dem  
einzigem nachhaltigen Gutscheinsystem in  
der Region - ohne Müll - durch ständige  
Wiederaufladung in beliebiger Höhe**

## Die Schicklberg – Gutscheinkarte

**Guthaben in Teilen einlösbar, 30 Jahre gültig**



# Veranstaltungskalender



**SPIELEND  
SCHWIMMEN LERNEN**

## **Schwimmkurse**

Anmeldung bei Margit Mair

0699 11 64 25 18

*Eigenes EM-Lokal für EM 24  
in Deutschland (Mostfassl)*



**Großleinwand  
Bundesligen & CL & EL**



**Jeden Freitag Grillbuffet**  
letzter Freitag im Mai bis zum  
zweiten Freitag im September  
ab 16:30 Uhr  
Gastgarten überdacht & beheizt



**3D-Bogenparcour**  
Infos bei Conny Sklarski  
0676 44 47 002