

Speisekarte



www.schicklberg.at

07583 / 55 00

Hausgemachte Tagesspezialitäten

Ganzjährige Planbarkeit für Ihre Feier

<i>Dienstag</i>	Rindsuppe mit Nudeln	4,00
	Rindfleisch gekocht mit Gemüse, Erdäpfelschmarrn und Semmelkren	14,00
<i>Mittwoch</i>	Tagessuppe	4,00
	Knödelpotpourri (Speck, Grammel und Haschee) dazu Sauerkraut	12,00
	Speckknödel mit Sauerkraut	12,00
	Grammelknödel mit Sauerkraut	12,00
	Hascheeknödel mit Sauerkraut	12,00
	Buchtel mit Vanillesauce	7,00
<i>Donnerstag</i>	Rindsuppe mit Grießnockerl	4,00
	Ripperl mit warmen Krautsalat	12,00
	Topfenstrudel mit Staubzucker	8,00
		als Hauptspeise als Dessert
	Topfenstrudel mit Vanillesauce	9,00
	als Hauptspeise als Dessert	
<i>Freitag</i>	Spaghetti alla Carbonara	10,00
<i>Samstag</i>	Gerollter Kalbsbraten mit Reis und Erdäpfel	18,00
	Kalbsbraten in Champignonsauce mit Reis und Erdäpfel	19,00
	Schweinsbraten oder Surbraten mit Semmelknödel und warmen Krautsalat	14,00
<i>Sonntag & Feiertag</i>	Gefüllte Kalbsbrust mit Reis	14,00
	Gerollter Kalbsbraten mit Reis und Erdäpfel	18,00
	Kalbsbraten in Champignonsauce mit Reis und Erdäpfel	19,00
	Schweinsbraten oder Surbraten 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 1000l Tank

Rot- und Weißwein:

österreichische Weinkarte, viele zertifizierte Bioweingüter

Unser Haus bietet folgende Leistungen:

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

* Durchgehend warme Küche von 11⁰⁰-21⁰⁰ 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

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

Suppen

mit echter Rindssuppe und hausgemachten Einlagen

Rindsuppe mit Frittaten	4,00
Rindsuppe mit Kaspressknödel	5,00
Rindsuppe mit Fleischstrudel	4,00
Rindsuppe mit Leberknödel	5,00
Knoblauchcremesuppe mit Schwarzbrotcroutons	5,00
Erdäpfelsuppe mit Schwarzbrotcroutons	5,00

Kindengerichte

frisch gekocht für unsere Kleinen

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

Hauptspeisen mit AMA Gütesiegel

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

Warme Gerichte

vom hausgemachten Beuschel bis zum hausgemachten Gulaschsaft

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

Vegetarische Gerichte

hausgemacht – keine Convenience Laibchen aus dem Handel

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

Vegane Gerichte

hausgemacht – keine Convenience Laibchen aus dem Handel

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

Fischgerichte

Zanderfilet natur mit Petersilerdäpfel und Sauce Tartare	18,00
Gegrilltes Lachsfilet an Weißweinsauce mit Petersilerdäpfel und Broccoliröschen	18,00
Gebackenes Karpfenfilet mit Erdäpfel -Vogersalat (nach saisonaler Verfügbarkeit)	18,00
Gegrillte Garnelen 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

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

Schicklberger Malakofftorte	4,00
Schicklberger Schokoladentorte	4,00
<i>Frisch gemachte Tagestorte</i>	4,00
<i>Frisch gemachte Tagesschnitte</i>	4,00
Schicklberger Mostpofesen mit Powidl gefüllt und Zimtzucker	7,00
Eispalatschinke mit Vanilleeis, frischen Früchten und Obers	8,00
Mohr im Hemd mit Schokosauce, Vanilleeis und Obers	8,00
Gebackene Apfelringe mit Zimtzucker	6,00
Gebackene Apfelringe 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 Frühstücksraum
- 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 OÖ
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 CO₂-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 CO₂-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
einzigsten 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