

# 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, Erdäpfelschmarrn und Semmelkren	14,00
<i>Mittwoch</i>	<b>Tagessuppe</b>	4,00
	<b>Knödelpotpourri</b> (Speck, Grammel und Haschee) 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 als Dessert
	<b>Topfenstrudel</b> mit Vanillesauce	9,00
	als Hauptspeise als Dessert	
<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> mit Reis und Erdäpfel	19,00
	<b>Schweinsbraten</b> oder <b>Surbraten</b> mit Semmelknödel und warmen Krautsalat	14,00
<i>Sonntag &amp; 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> mit Reis und Erdäpfel	19,00
	<b>Schweinsbraten</b> oder <b>Surbraten</b> mit Semmelknödel und warmen Krautsalat	14,00

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

### **Fleisch**

<b>Premiumrind:</b>	Regionales Rindfleisch aus dem Ort vom Winklergut aus Achleiten, Transgourmet Traun, Kröswang Grieskirchen
<b>Kalb:</b>	Fleischhauerei Artmayr, 4550 Kremsmünster
<b>Premiumschwein:</b>	Transgourmet Traun
<b>Huhn:</b>	Hermine Wech, 9433 St. Andrä im Lavantal
<b>Wurstwaren:</b>	Fleischhauerei Artmayr, 4550 Kremsmünster

### **Milch und Milchprodukte**

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

### **Eier**

<b>Eier aus Bodenhaltung:</b>	Andreas Eckmayr 4551 Ried im Traunkreis
-------------------------------	--

### **Erdäpfel, Gemüse, Obst**

<b>Erdäpfel:</b>	Erdäpfelhof Eder, 4152 Sarleinsbach
<b>Zwiebel, Kraut, Äpfel, Gemüse:</b>	Familie Schiefermair, 4531 Kematen/Krems

### **Wild und Fisch**

<b>Wild:</b>	Jagdgenossenschaft, 4531 Kematen/Krems Wildhandel Ager, 6306 Söll in Tirol
--------------	---

### **Weitere Lieferanten aus der Umgebung:**

<b>Brot und Gebäck:</b>	Bäckerei Eglseer, 4550 Kremsmünster
<b>Bier:</b>	10 österreichische Sorten, darunter das beliebte, naturbelassene, braufrische Tankbier im 1000l Tank
<b>Rot- und Weißwein:</b>	österreichische Weinkarte, viele zertifizierte Bioweingüter

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

- |   |  |
|---|--|
| * Kostenloses WLAN-Internet (<300Mbit/s)  | * Weinverkostung mit Diplomsommelier                                       |
| * Durchgehend warme Küche von 11 <sup>00</sup> -21 <sup>00</sup> Uhr            | * Markierte Rad- und Wanderwege  |
| * Moderne, klimatisierte Räume mit Corona-vermeidender Lüftung in 11 Stüberl    | * 3 Nordic-Walking-Strecken mit GPS-Karte                                  |
| * 2 Kinderspielplätze (Innen und im Garten)                                     | * Massage, Fußpflege und Kosmetik  |
| * Günstige Mittagsmenüs wochentags ab € 10,00                                   | * Baby- und Kinderschwimmkurse   |
| * Beheizbarer, überdachbarer, windabgeschotteter Gastgarten für jede Jahreszeit | * 7 Seminarräume - 5 Flipchart zertifiziert, teilweise Terrassen im Grünen |
| * Lokal „Mostfassl“ für geschlossene Feiern                                     | * 74 Komfortzimmer - 4 Sterne zertifiziert                                 |
| * 3 Kegelbahnen, Dart, Tischfußball   | * 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 Rindssuppe 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</i> <b>Tagestorte</b>	4,00
<i>Frisch gemachte</i> <b>Tagesschnitte</b>	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 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 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 der beliebig wiederaufladbaren*

*Schicklberg – Gutscheinkarte*



*Guthaben in Teilen einlösbar, 30 Jahre gültig*

# Veranstaltungskalender



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



**Großleinwand**  
**Bundesligen & CL & EL**



**SPIELEND  
SCHWIMMEN LERNEN**

**Schwimmkurse**  
Anmeldung bei Margit Mair  
0699 11 64 25 18



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