

Speisekarte



www.schicklberg.at

07583 / 55 00

Hausgemachte Tagesspezialitäten

Ganzjährige Planbarkeit für Ihre Feier

Dienstag	Rindsuppe mit Nudeln	€ 5
	Rindfleisch gekocht mit Gemüse, Erdäpfelschmarrn und Semmelkren	15
Mittwoch	Tagessuppe	5
	Knödelpotpourri (Speck, Grammel und Haschee) dazu Sauerkraut	14
	Speckknödel mit Sauerkraut	14
	Grammelknödel mit Sauerkraut	14
	Hascheeknödel mit Sauerkraut	14
	Buchtel mit Vanillesauce	8
Donnerstag	Rindsuppe mit Grießnockerl	5
	Ripperl mit warmen Krautsalat	15
	Topfenstrudel mit Staubzucker	als Hauptspeise 9 als Dessert 7
	Topfenstrudel mit Vanillesauce	als Hauptspeise 10 als Dessert 8
	Spaghetti alla Carbonara inkl. 5-10 Sorten hausgemachtem Salat vom Salatbuffet	13
Freitag		
Samstag,	Gerollter Kalbsbraten mit Reis und Erdäpfel (wahlweise mit Champignonsauce)	22
	inkl. 5-10 Sorten hausgemachtem Salat vom Salatbuffet	
Sonntag &		
Feiertag	Schweinsbraten oder Surbraten mit Semmelknödel und warmen Krautsalat	15

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, Topfen, Schlagobers, Sauerrahm

Gmundner Milch, 4810 Gmunden

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 11:00-21:00 Uhr
- * Lokal „Mostfassl“ für geschlossene Feiern
- * Moderne, klimatisierte Räume mit Corona-vermeidender Lüftung in 11 Stüberl
- * 2 Kinderspielplätze (Innen und im Garten)
- * 4 Gang Mittagsmenüs wochentags um € 13,00
- * 3 Kegelbahnen, Dart, Tischfußball
- * 3D-Bogenparcour
- * Beheizbarer, überdachbarer, windabgeschotteter Gastgarten für jede Jahreszeit
- * Weinverkostung im Gewöbleweinkeller
- * Markierte Rad- und Wanderwege
- * 3 Nordic-Walking-Strecken mit Karte
- * Massage, Fußpflege und Kosmetik
- * Baby- und Kinderschwimmkurse
- * Öffentlicher Wellnessbereich, täglich ab 7:00-22:00
- * 7 Seminarräume 5 Flipchart zertifiziert
- * teilweise Terrassen im Grünen
- * Veranstaltungssaal mit Bühne für 300 Personen
- * 74 Komfortzimmer - 4 Sterne superior
- * Hallenbad und Fitnessstudio täglich ab 7:00-22:00

Hausgemachte Vorspeisen

	€
Tzatziki mit Gurken, Knoblauch und Oliven	9
Mozzarella mit Tomaten (Caprese) mit Balsamico und Olivenöl	10
Schafkäse mit Tomaten und Butter (nur im Sommer)	10
Gegrillter Schafkäse im Speckmantel auf marinierten Salaten	10

Suppen

mit echter Rindssuppe und hausgemachten Einlagen

Rindsuppe mit Frittaten	5
Rindsuppe mit Kaspressknödel	6
Rindsuppe mit Fleischstrudel	6
Rindsuppe mit Leberknödel	6
Knoblauchcremesuppe mit hausgemachten Schwarzbrotcroutons	6
Gulaschsuppe mit Handsemmel vom örtlichen Bäcker	7

Kindergerichte

frisch gekocht für unsere Kleinen

Spaghetti Bolognese inkl. einem Tüteneis	8
Schnitzel vom Schwein mit Pommes frites inkl. einem Tüteneis	8
Schnitzel von der Pute mit Pommes frites inkl. einem Tüteneis	8
Grillwürstel mit Pommes frites inkl. einem Tüteneis	8
Pommes frites mit Ketchup inkl. einem Tüteneis	8
Semmelknödel in Bratensaft inkl. einem Tüteneis	8

100% biologisch abbaubare, biotonnenfähige Schachtel zum Mitnehmen € 1,00

Hauptspeisen

AMA-Gütesiegel zertifiziert und hausgemacht

Schicklburger 100% Rindfleisch aus Achleiten mit Pommes frites	€ 16
Blutwurst mit Erdäpfelschmarrn und Sauerkraut	15
Rindsgulasch mit Semmelknödel	15
Schnitzel gebacken (Schwein oder Pute) mit Preiselbeeren, Erdäpfel und Reis inkl. 5-10 Sorten hausgemachtem Salat vom Salatbuffet	17
Cordon bleu gebacken (Schwein oder Pute) mit Preiselbeeren, Erdäpfel und Reis inkl. 5-10 Sorten hausgemachtem Salat vom Salatbuffet	20
Putenmedaillons in Champignon-Rahmsauce im Pfandl mit Erdäpfelkroketten und Broccoli inkl. 5-10 Sorten hausgemachtem Salat vom Salatbuffet	22
Schweinsmedaillons in Pfeffersauce mit Kroketten und Gemüse inkl. 5-10 Sorten hausgemachtem Salat vom Salatbuffet	22
Grillteller Schweinsfilet, Karree, Pute mit Pommes frites und Gemüse inkl. 5-10 Sorten hausgemachtem Salat vom Salatbuffet	21
Lammkotelett mit Braterdäpfel und Speckbohnen inkl. 5-10 Sorten hausgemachtem Salat vom Salatbuffet	20
Hausgedrehte Berner Würstel mit Pommes frites inkl. 5-10 Sorten hausgemachtem Salat vom Salatbuffet	15
Backhendl mit Erdäpfeln (ca. 30 min Zubereitungszeit) inkl. 5-10 Sorten hausgemachtem Salat vom Salatbuffet	18
Fitnesssteller mit gegrillten Putenfilets auf Saisonsalaten, dazu hausgemachtes Joghurt-Kräuter Dressing	15
Chefsalat Saisonsalate mit Putenschnitzelstreifen in zweierlei Panade (Kürbis und Sesam)	15
Gemischter Salatteller mit 5-10 Sorten hausgemachtem Salat vom Salatbuffet	6

100% biologisch abbaubare, biotonnenfähige Schachtel zum Mitnehmen € 1,00

Warme Gerichte

vom hausgemachten Beuschel bis zum hausgemachten Gulaschsaft

	€
Beuschel mit Semmelknödel	12
Bauerntoast - Hausbrot mit Speck und Käse gratiniert	10
Spaghetti Bolognese	12
<i>inkl. 5-10 Sorten hausgemachtem Salat vom Salatbuffet</i>	
Schinken-Käse-Toast	5
Frankfurter in hausgemachtem Gulaschsaft	7
Frankfurter mit Senf, Kren und 1 Semmel	5
Debreziner mit Senf, Kren und 1 Semmel	5
Debreziner in hausgemachtem Gulaschsaft	7

Vegetarische Gerichte

hausgemacht – keine Convenience Laibchen aus dem Handel

Broccoli-Käse-Laibchen mit Petersilerdäpfel und Knoblauch-Dip	16
<i>inkl. 5-10 Sorten hausgemachtem Salat vom Salatbuffet</i>	
Champignons gebacken mit Sauce Tartare	16
<i>inkl. 5-10 Sorten hausgemachtem Salat vom Salatbuffet</i>	
Gebackener Emmentaler mit Erdäpfeln	16
<i>inkl. 5-10 Sorten hausgemachtem Salat vom Salatbuffet</i>	

Vegane Gerichte

hausgemacht – keine Convenience Laibchen aus dem Handel

Gebratener Tofu auf Grillgemüse	16
<i>inkl. 5-10 Sorten hausgemachtem Salat vom Salatbuffet</i>	
Vegane Gemüselaiibchen mit Erdäpfeln und Kräuter-Sojadip	16
<i>inkl. 5-10 Sorten hausgemachtem Salat vom Salatbuffet</i>	

Fischgerichte

	€
Gegrilltes Lachsfilet an Weißweinsauce mit Petersilerdäpfel und Broccoliröschen <i>inkl. 5-10 Sorten hausgemachtem Salat vom Salatbuffet</i>	22
Gebackenes Karpfenfilet mit Erdäpfel -Vogerlsalat <i>(nach saisonaler Verfügbarkeit)</i>	21
Gegrillte Garnelen auf fein marinierten Blattsalaten <i>(große Black Tiger Garnelen) dazu Cocktaildressing</i>	21

Kalte Jause

nur regionale Zutaten

unsere kalten Jausen sind inklusive 2 Scheiben Brot oder einer Semmel

Schicklberger Brettljause mit Sur- und Schweinsbraten, Geselchtem, Topfen und Wurst sowie Garnitur	13
Rindfleisch in Essig und Öl, mit Zwiebelringen und Gurkerl	13
Schafkäse mit Tomaten und Butter <i>(nur im Sommer)</i>	10
Essigwurst mariniert mit Zwiebelringen	12
Schicklberger Sulz in Essig und Öl mit Zwiebelringen	12
Saures Dreierlei aus Rindfleisch, Sulz und Salzburger in Essig und Öl mit Zwiebelringen	13
Schweizer Wurstsalat , garniert	13
Griechischer Bauernsalat mit Feta-Schafkäse	13

Süße Desserts

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

Schicklberger Malakofftorte	€ 5
Schicklberger Schokoladentorte	5
<i>Frisch gemachte Tagestorte</i>	5
<i>Frisch gemachte Tagesschnitte</i>	4
Eispalatschinke mit Vanilleeis, frischen Früchten und Obers	10
Mohr im Hemd mit Schokosauce, Vanilleeis und Obers	9
Gebackene Apfelringe mit Vanilleeis	9
Schicklberger Mostpofesen mit Powidl gefüllt und Zimtzucker	8

Umweltschutz und Nachhaltigkeit in der Praxis:

- Müllfreies Frühstücksbuffet mit Stoffgedeck
- Mehrweggebinde bei Säften/Bier und Wein
- 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 – keine Einweg Verpackungen
- Stoffhandtücher am WC

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 österreichischen Lebensmitteln (AMA zertifiziert)

*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***
- 2011** ***AMA-Gastrosiegel** (jedes Jahr)*
- 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 & Ausbau des Wellnessbereiches*
- 2022** *Verschiedenste Energieprojekte zur Erreichung der CO₂-Neutralität
Wasser aus eigenem Brunnen. Im Sommerhalbjahr autark. 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, 400 kWh
Batteriespeicher, 10 Elektrotankstellen (11kW, 10 Typ II), 4 E-Bike Schnell-
Ladestationen, für alle gängigen Motortypen sind Ladekabel vorhanden*
- 2023** *Firmenfahrzeuge ausschließlich Elektro,
Umstellung auf chemiefreies Putzen, müllfreies Frühstücksbuffet*
- 2024** *Umbau Buffetraum, Neubau „Wellnesshaus“ 25 Zimmer, Kategorie 4 * Superior*
- 2025** *Neugestaltung Wintergarten, Saal, Gastzimmer, Ausbau Küche*
- 2026** *Neubau Landhaus 42 Juniorsuiten
Ausbau Wellnessbereich auf 1000 m²
Ausrichtung der gesamten Hotelanlage zwischen 4 und 5 Sterne*

Sie waren zufrieden?

*Überraschen Sie Ihre Liebsten mit der
beliebig wiederaufladbaren*

Schicklberg – Gutscheinkarte



Guthaben in Teilen einlösbar, 30 Jahre gültig