

# 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 CO<sub>2</sub> 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 – kein 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 CO<sub>2</sub>-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-Boden- 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:

(2 pro Kategorie sind Pflicht, wir legen ruhigen Gewissens alle Produkte offen)

## Kategorie 1: Fleisch

<b>Rind:</b>	örtliche Fleischhauerei Artmayr, 4550 Kremsmünster
<b>Kalb:</b>	örtliche Fleischhauerei Artmayr, 4550 Kremsmünster
<b>Schwein:</b>	Rudolf Grosfurner, 4972 Utzenaich
<b>Huhn:</b>	Hermine Wech, 9433 St. Andrä im Lavantal
<b>Wurstwaren:</b>	örtliche Fleischhauerei Artmayr, 4550 Kremsmünster

## Kategorie 2: Milch und Milchprodukte

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

## Kategorie 3: Eier und Eiprodukte

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

## Kategorie 4: Erdäpfel, Gemüse, Obst

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

## Kategorie 5: Wild und Fisch

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

## Freiwillig darüber hinaus:

<b>Brot und Gebäck:</b>	örtliche Bäckerei Eglseer, 4550 Kremsmünster
<b>Mehlspeisen :</b>	hausgemacht, keine Tiefkühlkost und keine Fertigprodukte
<b>Bier:</b>	10 verschiedene österreichische Sorten, darunter das naturbelassene, braufrische Tankbier
<b>Rot- und Weißwein:</b>	ausschließlich österreichische Weinkarte, darunter zertifizierte Bioweingüter wie Hermann & Gerti Wind, A.J. Amon, uvm.

# Herzlich Willkommen in einem AMA zertifizierten Wirtshaus- regionale Produkte und traditionelle Gerichte aus besten österreichischen Nahrungsmitteln

## 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 Kinderspielflächen (innen & im Garten)
- \* Gratiseis zu Kindergerichten, Malbücher
- \* Erlesene Tagesweine (Tischaufsteller)
- \* Mittagsmenüs Mo-Fr ab € 7,00
- \* Hausgemachte Desserts & Eiskarte
- \* Aktuelle Saisongerichte (auf 1. Seite)
- \* Schöner, beheizbarer, wetterfester Gastgarten
- \* Extra Lokal Mostfassl, 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, Terrassen im Grünen
- \* W-LAN + Sky 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	€ 3,00	Gl. Amonsecco	€ 2,70
Campari Orange	3,60	Glas österreichischer Sekt	3,00
Aperol-Spritzer	3,20	Sekt Holler/Erdbeer	3,20

## Vorspeisen

	€
<i>Hausgemachtes Sülzchen</i> , mariniert und garniert	4,20
<i>Kematner Forellenfilet</i> , geräuchert mit Oberskren u. Toast	7,20
<i>Hausgemachtes Tzatziki</i> mit Oliven	4,20
<i>Schinkenröllchen</i> gefüllt mit Kräutertopfen auf buntem Blattsalat	4,20

## aus dem Suppentopf

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

	€
Bouillon mit hausgemachten <i>Frittaten</i>	2,80
Bouillon mit hausgemachtem <i>Kaspressknödel</i>	3,00
Bouillon mit hausgemachtem <i>Fleischstrudel</i>	3,00
Bouillon mit hausgemachtem <i>Leberknödel</i>	3,00
Hausgemachte <i>Knoblauchcremesuppe</i>	3,00
Hausgemachte <i>Kalbseinmachsuppe</i> mit Bröselknödel (Ö. Hochzeitsuppe)	3,00

## Schicklberger Hausmannskost

	€
<i>Surbraten</i> mit Semmelknödel und warmen Krautsalat	8,70
<i>Schweinsbraten</i> mit Semmelknödel u. warmen Krautsalat	8,70
<i>Bauernschmaus</i> (Blut- u. Bratwürstel, Schweinsbraten) mit Erdäpfelschmarrn und Sauerkraut	9,70
<i>Hausgem. Blutwurst</i> mit Erdäpfelschmarrn und Sauerkraut	7,70
<i>Hausgemachtes Beuschel</i> mit Semmelknödel	5,90
<i>Hausgemachtes Rindsgulasch</i> mit Semmelknödel	7,80
<i>Hausgemachte Hascheeknödel</i> (3 Stk.) mit Sauerkraut	7,20

## Klassisches vom Schwein

<i>Schnitzel</i> gebacken mit Preiselbeeren, Erdäpfel und Salat	€ 8,70
<i>Cordon bleu</i> gebacken mit Erdäpfel, Reis und Salat	10,70
<i>Medaillons in Pfeffersauce</i> mit Kroketten und Gemüse, sowie gemischtem Salat	12,60
<i>Medaillons in Champignon-Rahmsauce</i> im Pfandl mit Pommes Williams, Karotten, Broccoli, Salat	13,30
<i>Bratwürstel</i> mit hg. Erdäpfelschmarrn und hg. Sauerkraut	7,20

## Spezialitäten vom Grill

<i>Filetsteak</i> mit Karotten, Broccoli und Braterdäpfel	€ 19,10
<i>Grillteller</i> (Schweinsfilet, Karree, Pute) mit Pommes frites, Gemüse und Salat	10,80
<i>Hirtenspiess</i> (Schweinsfilet, Pute) mit Pommes frites, Salat	11,00
<i>Lammkotelett</i> mit Speckbohnen, Braterdäpfel und Salat	11,30
<i>Kotelett</i> gegrillt mit Pommes, hg. Kräuterbutter und Salat	8,70
<i>Hausgemachte Cevapcici</i> (Schwein- und Rinderfaschiertes) mit Pommes und gemischtem Salat	7,10
<i>Berner Würstel</i> mit Pommes frites und Salat	7,10



## Warme Fischgerichte

<i>Zanderfilet natur mit Dillkartoffeln,</i>	€ 13,20
<i>hausgemachte Sauce Tartare und Salat</i>	
<i>Gegrilltes Lachsfilet an Weißweinsauce,</i>	12,80
<i>dazu Petersilerdäpfel und Broccoliröschen</i>	
<i>Schollenfilet gebacken mit Erdäpfel, hausgemachte Sauce</i>	9,80
<i>Tartare und gemischtem Salat</i>	
<i>St. Petersfischfilet natur mit Petersilerdäpfel,</i>	12,20
<i>hausgemachte Sauce Tartare und Salat</i>	
<i>Kabeljaufilet gebacken mit Erdäpfel, hausgemachte Sauce</i>	8,40
<i>Tartare, Salat</i>	

## Vegetarische Gerichte

<i>Schicklberger Gemüseteller mit gebackenen, gebratenen</i>	€ 8,10
<i>und gedämpften Saisongemüsesorten</i>	
<i>mit Schinken und Spiegelei - Aufpreis</i>	1,60
<i>Gemüseschnitzel in Sesamkruste mit Erdäpfel, gem. Salat</i>	8,40
<i>und hausgemachter Knoblauch-Dip</i>	
<i>Gegrillte Paprika- Maislaibchen auf buntem Blattsalat</i>	7,90
<i>Gebackenes Käsedreierlei (Emmentaler, Frischkäsecken, Briespitzen)</i>	8,00
<i>mit Preiselbeeren, hg. Sauce Tartare und gem. Salat</i>	
<i>Champignons gebacken mit hg. Sauce Tartare und Salat</i>	7,90

## Beliebtes von Pute & Huhn

<i>Frisches Backhendl</i> mit Erdäpfel und Salat (ca. 25 min)	€ 9,50
<i>Putenschnitzel</i> gebacken mit Erdäpfel, Reis, Preiselbeeren und gemischtem Salat	9,10
<i>Putencordon</i> gebacken mit Erdäpfel, Reis und Salat	11,10

## Salatvariationen

<i>Fitnesssteller</i> mit gegrillten Putenfilets auf Saisonsalaten, dazu hg. Joghurt-Kräuter Dressing	€ 8,60
<i>Chefsalat</i> - Saisonsalate mit Putenschnitzelstreifen in zweierlei Panade (Kürbis und Sesam)	8,60
<i>Gegrillte Garnelen</i> auf fein marinierten Blattsalaten (große Black Tiger Garnelen)	11,80
<i>Griechischer Bauernsalat</i> mit Feta-Schafkäse	7,20
<i>Salatteller</i> mit saftigem Schinken & gekochtem Ei	6,20
<i>Thunfisch</i> auf Blattsalat mit Oliven, Tomaten und Zwiebel	6,90
<i>Mozarellakugeln</i> auf Blattsalaten mit Cocktailtomaten, Balsamico und Olivenöl	7,20
<i>Schmitte Hausbrot</i>	0,60
<i>Semmel</i>	0,80
<i>Gebäck, diverse Sorten á</i>	1,10

## Kindergерichte mit Eisgutschein für ein Tüteneis

Das Eis bekommst Du bei der Mehlspeisenvitrine hinter der Bar

	€
Spaghetti Bolognese (hg. Fleischsauce)	5,20
Schnitzel vom Schwein mit Pommes frites	6,00
Schnitzel von der Pute mit Pommes frites	6,20
Grillwürstel mit Pommes frites	6,00
Teller Pommes frites mit Ketchup	3,70
Hausgemachter Semmelknödel in hg Bratensaft	3,90
Hausgemachter Semmelknödel in hg Champignonsauce	4,90

## Warme Gerichte für Zwischendurch

	€
Bauerntoast - Hausbrot mit Speck+Käse gratiniert, Salat	6,00
Spaghetti Bolognese mit hausgemachter Fleischsauce	6,80
Schinken-Käse-Toast (grosses Toastbrot)	3,60
Toast Hawaii (Ananas und Preiselbeeren) mit Salat	6,20
Frankfurter in hg. Gulaschsaft mit Semmel	4,80
Frankfurter mit Senf, Kren und Semmel	3,40
Debreziner mit Senf, Kren und Semmel	3,40
Würzige Gulaschsuppe mit Semmel	4,20



## Jausenkarte (1 Brot oder 1 Semmel inklusive)

	€
<i>Schicksberger Bretthause</i> mit Sur- und Schweinsbraten, Geselechtem, Topfen und Wurst, sowie Garnitur	7,10
<i>Kalte Fischvariation</i> (geräucherte Forelle, Räucherlachs und Gabelroller) mit Oberskren und Gebäck	10,60
<i>Kalter Bratteller</i> mit Sur- und Schweinsbraten, garniert	6,80
<i>Speckjause</i> mit frisch geriebenem Kren	6,80
<i>Rindfleisch</i> in Essig und Öl, mit Zwiebelringen u. Gurkerl	7,50
<i>Hausgemachter Topfen</i> mit Butter	5,10
<i>100% reiner Schafkäse</i> mit Tomaten und Butter <small>(saisonal)</small>	5,50
<i>Schicksberger Käseteller</i> mit verschiedenen Sorten Käse, Topfen, Butter, fein garniert	7,80
<i>Essigwurst</i> (Salzburger), mariniert, mit Zwiebelringen	5,50
<i>Hausgemachte Sulz</i> in Essig und Öl mit Zwiebelringen	5,50
<i>Saures Dreierlei</i> aus Rindfleisch, Sulz und Salzburger in Essig und Öl mit Zwiebelringen	7,50
<i>Schweizer Wurstsalat</i> , garniert	6,60
<i>Schinkenrolle</i> mit Kräutertopfen gefüllt auf Saisonsalaten	6,60
<i>Belegtes Brot</i> mit verschiedenen Wurstsorten,	4,90
<i>Speckbrot, Schinkenbrot, Fleischbrot oder Käsebrot</i> reichlich garniert und am Brettl serviert	
<i>Topfenbrot</i> mit hausgemachtem Topfen	3,30
<i>Grammelschmalzbrot</i> mit Zwiebel	3,00

## der süße Abschluss

Fragen Sie bitte beim Service nach den täglich frisch gemachten Tagesschnitten und -torten, die wir zusätzlich haben.

	€
Schicklberger Malakofftorte	2,60
Schicklberger Schokoladetorte	2,60
Tagesschnitte - heute frisch gemacht, jeden Tag eine andere	2,40
Gebackene Apfelringe mit Früchtegarnitur und Zimtzucker	4,00
Hausgemachte Mostpofesen gebacken, mit Powidl gefüllt und Zimtzucker	4,00
Eispalatschinke mit Vanilleeis, frischen Früchten & Obers	5,20
Hausgemachter Bauernkrapfen mit Staubzucker	2,20
Mohr im Hemd mit Schokosauce & Staubzucker	4,20

## ein guter Schluck in Ehren

je 2cl:	€	je 2cl:	€
Zwetschkenbrand	2,30	Haselnussbrand	2,70
Nussgeist angesetzt	2,30	Zirben angesetzt	2,70
Williamsbrand	2,30	Fruchtlikör, Grappa	2,70
Marillenbrand	2,30	Jägermeister, Underberg	2,30
Himbeerbrand	2,70	Cognac	2,90
Vogelbeerbrand	2,70	Fernet, Averna, Ramazotti	2,30

## Kaffee und Tee

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

## Alkoholfreie Getränke

Apfel-, Orangensaft, Almdudler,		Pago: Johannisbeer, ACE 0,3 l	2,90
Sprite, Cola, Fanta, Spezi 0,3 l	2,30	Erdbeer, Mango, Marille, 0,2 l	2,50
Limonaden gespritzt 0,3 l	1,90	Johannisbeer, ACE H2O 0,5 l	2,70
Limonaden gespritzt 0,5 l	2,90	Fl. Cola light, Fl. Eistee 0,33 l	2,60
Limonaden pur 0,5 l	4,00	Jugendgetränk Himbeersoda 0,5 l	2,30
Limonaden H2O 0,5 l	2,50	Fl. Red Bull 0,25 l	3,30
Fl. Mineral prickelnd./still 0,33 l	2,10	Bitter Lemon, Tonic Water, 0,3 l	2,60

## an offenen Wein schenken wir ein

weiss		€	rot		€
Wein der Woche	1/8	~2,90	Wein der Woche	1/8	~2,90
Grüner Veltliner	1/8	2,40	Blaufränkischer	1/8	2,40
(Pöschl, Kirchberg)	1 l	13,00	(Tiedl, Mörbisch)	1 l	14,00
Welschriesling	1/8	2,40	Blauer Zweigelt	1/8	2,40
(Masser, Leutschach)	1 l	14,00	(Pöschl, Kirchberg)	1 l	13,00
Spritzer	1/4	2,30	Aperolspritzer	1/4	3,20
Sommerspritzer	1/4	2,00	Cola rot, Süsser Spritzer	1/4	2,80

## Prickelndes Vergnügen

		€			€
Glas Amonsecco	0,1 l	2,70	Glas Sekt	0,1 l	3,00
Öst. Prosecco Amonsecco	0,75 l	18,00	Sekt Orange	0,1 l	2,70
Hochriegl Halbsüss	0,75 l	20,00	Sekt Red Bull	0,1 l	3,20
Champagner Luis Roederer	0,75 l	52,00	Hugo	1/4 l	3,80

## Hopfen und Malz

Braufrisches Gösser direkt vom Tank <i>Unverfälschter Biergenuss mit natürlicher Kohlensäure</i>	0,5 l	3,30	0,3 l	2,70
Gösser Naturradler vom Fass	0,5 l	3,30	0,3 l	2,70
Zwicklbier vom Fass	0,5 l	3,50	0,3 l	2,90
Hefeweizen vom Fass	0,5 l	3,50	0,3 l	2,90
Alkoholfreies Hefeweizen Flasche	0,5 l	3,30		
Gösser dunkel Flasche	0,5 l	3,30		
Gösser Naturgold Alkoholfrei Flasche	0,5 l	3,30		
Zipfer Limettenradler Flasche	0,5 l	3,30		
Puntigamer Flasche	0,5 l	3,30		

## aus unserem Mostkeller

Apfel-Birnen-Most, pur od. gespritzt	0,5 l	€ 2,40	0,3 l	€ 1,90
Glühmost	0,5 l	3,20	0,25 l	2,60
Most mit Limonade	0,5 l	2,90	0,3 l	2,10

## Bar- und Mixgetränke

Cola Rum	€ 3,00	Vodka Lemon, Gin Tonic	€ 3,60
Bacardi Cola	3,60	Averna, Ramazotti, Fernet 2cl	2,30
Red Red, Vodka Apfel	3,60	Sonstige Mixgetränke	3,60
Whisky Cola	3,60	B52	3,90
Whisky Red Bull	3,90	Doppler Cola Rum	24,00
Captain Morgan Cola	3,60	Doppler Cola Bacardi	28,00

Familie Zacherl und  
das Schicklberg-Team wünschen  
Guten Appetit

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

		€
<i>Dienstag</i>	<i>Hausgemachte Rindsuppe mit Nudeln</i>	2,80
	<i>Rindfleisch gekocht mit Gemüse, Kartoffelschmarrn und Semmelkren</i>	9,70
<i>Mittwoch</i>	<i>Knödelpotpourri (Speck, Grammel, Haschee), dazu Sauerkraut</i>	7,20
<i>Hausgemachte Knödelspezialitäten</i>	<i>Speckknödel mit Sauerkraut</i>	7,20
	<i>Grammelknödel mit Sauerkraut</i>	7,20
	<i>Hascheeknödel mit Sauerkraut</i>	7,20
	<i>Hausgemachte Buchtel mit Vanillesauce</i>	3,60
<i>Donnerstag</i>	<i>Hausgem. Rindsuppe mit Grießnockerl</i>	2,80
	<i>Gefüllte Kalbsbrust mit Reis, Salat</i>	9,10
	<i>Hausgemachter Topfenstrudel</i>	5,20
<i>Freitag</i>	<i>Grillbuffet ab 18.00 Uhr im Gastgarten ~ Mai-Sept.</i>	12,00
<i>Samstag, Sonntag &amp; Feiertag</i>	<i>Gerollter Kalbsbraten mit Reis, Kartoffeln und gemischtem Salat</i>	12,00
	<i>Kalbsbraten in hg. Champignonsauce mit Reis, Kartoffeln und Salat</i>	12,70
	<i>Frisches Brathendl mit Reis und Salat</i>	8,70
	<i>Gefüllte Kalbsbrust mit Reis und Salat</i>	9,10