

Riedl-Schöner

GASTHAUS

Wirtshauskultur – Kulinarisches Erbe

Als Wirtshauskultur Wirt achten wir sehr auf Regionalität & Saisonalität!

Für die Verwendung von fast ausschließlich Produkten aus Österreich wurden wir mit dem **AMA-Gastrosiegel** ausgezeichnet.

Weiters legen wir großen Wert auf die Ausbildung von Lehrlingen & die Weinkultur.



Riedl-Schöner
GASTHAUS

Die nächsten kulinarischen Veranstaltungen:

www.riedl-schoener.at

Candle & Wine

1. Dezember 2022, 19.00h

4 gängiges Menü mit Weinbegleitung

58,-/Person

Silvesterbuffet

31. Dezember 2022, ab 18.30 Uhr

Vorspeisenvariationen, Regionale und Internationale Schmankerl,

Gebackenes, Rosa gegrilltes, Garnelen, Wild,...

Salate vom Buffet € 39,00/Person

Ein Glas Aperitif vorweg:

0,1 l Apfel Cider, Mostbaron 4,20

0,1 l Rose Frizzante, Wagner 4,50

1/8 Junger Österreicher 2022 3,80

1/3 Hölzl Weißbier, Wieselburg 3,90

0,50l „Dirndltaler“ 4,80

Dirndlsaft, Holunder, Soda, Minze - Alkoholfrei

Vorspeisen

„Karamellisierter Ziegenkäse“
Feigen / Nüsse / marinierte Salatherzen
8,50



„Wildvorspeise“
Hirschrohschinken & geräucherte Entenbrust
Sauce Cumberland
11,90

Suppen

Weißer Wurzelcremesuppe
4,50



Klare Rindersuppe
mit Frittaten
3,80

Klare Rindersuppe
mit Kaspressknödel
4,20

Wir empfehlen:

„Maishendlfilet Supreme“

Mediterran gefülltes Maishendlfilet / Rotwein-Balsamico-Linsen /
sautierte Steinpilze

19,50

„Rinderrücken & Kalbsrücken rosa gebraten“

Steinpilzsauce / Speckfisolen /
Erdäpfel-Maronikrusteln

23,90

„Manker Pfandl“

Geschnetzeltes vom Alpenvorland Rind / Speck, Champignons /
Walnusspätzle / Preiselbeeren

15,90

Waldviertler Fisch

„Gebratenes Lachsforellenfilet“

Basilikumsauce / Lauchrisotto /
Sellerie-Karottenjulienne

21,90

Vegan & Vegetarisch



„Samosas“

Vegane Teigtaschen / Blattspinat-Süßkartoffelfülle/
Lauch-Waldstaudenreis / Süß-Sauer Dip / Blattsalat

15,90

„Kaspressknödel“

Nussbutter / Rotkraut

13,90

Rind, Schwein & Geflügel

„Zwiebelrostbraten“

von der Alpenvorland Beiried /
Bratkartoffeln / Romanesco / Röstzwiebel
20,90

„Wiener Schnitzel“

vom Schwein oder von der Sonnenpute / Petersilienerdäpfel
12,90 / 14,50

« Haus Cordon Bleu »

vom Schwein / Speckkraut-Bergkäse-Fülle /
in Knusperpanier gebacken / Reis / Preiselbeeren
15,90

„Salatplatte“

Hühnerfiletspitzen in Knusperpanier gebacken /
oder gegrillten Maishendlstreifen
12,90

„Big Didi Burger“

Gebratenes saftiges Angus Beef / Erdäpfelrösti / Cheddar-Käse / Speck /
Karamellierter Zwiebel / Gurkerl / Salatblatt / Schnittlauchsaucе / Burger Bun / Potatoe
Wedges
17,90

Für unsere kleinen Gäste

Kinderschnitzlerl von der Sonnenpute / Pommes frites
8,90

Semmelknödel / Wildsauce
7,90

„Spaghetti Bolognese“
8,50

*Bei Allergien informieren Sie bitte unsere Servicepersonal,
Sie erhalten dann die Informationen, die sie benötigen.*

Es ist, natürlich auch möglich, kleinere Portionen zu bestellen (minus € 1,50) !

Süße Desserts & Torten

„Schwarzwälder Dessert“

Rotweinweichseln / Biskuit / Schokocreme
8,50

„Dessertvariation“

8,50

„Hausgemachte Waffeln Vegan“

Zwetschkenragout / Hansinger's Birnen Eis
8,50



„Schokokuchen“

Schokoladesauce / Schlagobers
6,50

„Eispalatschinke“

Vanilleeis / Schokoladesauce
6,90

„Heiße Liebe“

6,50

„Kindereisbecher“

4,90

Malakofftorte 4,50

Maronitorte 4,50

Käse

Käseteller exklusiv mit Beigaben
10,90

Alkoholfrei

¼ Manker Apfelgold, Taubinger	3,20	¼ Marillennektar, Oßberger	3,80
0,25l Mostviertler Johannisbeere	3,80	¼ Apfel-Mango, BrandHof	3,80
0,3l Frucade, Cola, Eistee, Almdudler	3,60	¼ Birnensaft, Bio Lutz	3,80
0,3l Vöslauer ohne /prickelnd	3,20	¼ Dirndlsaft, Gatterer	3,60
0,2l Tonic, Bitter Lemon, Thomas Henry	4,00		

Bierspezialitäten

0,3 l Murauer Steirergold vom Fass	3,80	0,3 l Hölzl Weisse vom Fass	4,00
0,3 l Schremser Premium vom Fass	3,80	0,5 l Fl. Gösser Natur Alkoholfrei	4,10

Edelbrände 2cl

Nusslikör, hausgemacht	3,90	Marille, Parzmair	3,90
Kirsche, Fam. Janker	3,90	Zwetschke, Hansinger	3,90
Bratapfel/Zwetschkenlikör, Parzmair	3,90		
Williams Birne, Griessler	3,90	Vogelbeer / Himbeer, Sepplbauer	5,20
Sloe Gin oder Dry Gin, Schüller	5,20	Dirndlbrand, Fam. Gatterer	5,20

Internationale Spirituosen 2 cl

Glenfiddich, Scotch, 12 years	5,20	Zacapa Rum, Guatemala	6,50
Tullamore Dew, Irish Whiskey	5,20	Diplomatico Rum, Venezuela	5,50
Prosecco Grappa, Nonino	5,20	Don Papa, Philippinen	5,50

Sie finden ca. 20 weitere Rums in unserem Rum Book!

Sonnentor BIO Tee 0,5l

Kräutertee, Pfefferminztee,	3,50	Grüner Tee, Früchtetee	3,50
Kamillentee, Ingwertee	3,50	Darjeeling - Schwarztee,	3,50

Kaffee – Barista vom Berg, Leiben

Verlängerter Brauner	3,20	Melange	3,50
Großer Brauner	3,70	Kleiner Espresso	2,80
Häferlkaffee	3,50	Heiße Schokolade	3,50

Unsere Lieferanten & Partner

Alpenvorland Beiried:	Fleischerei Schönbichler / Fleischerei Schagerl
Schweinefleisch:	Fleischerei Schönbichler / Heher, St. Leonhard/F.
Rohschinken:	Fleischerei Lechner Kilb
Putenbrust & Maishendl:	Wech, AMA – aus Österreich (Sonnenpute)
Wild:	aus heimischer Jagd, u.a. vom Hegering Mank, Brunnhof – Fam. Schrittwieser, Parzer Reibenwein
Lachsforelle, Saibling:	Yspertaler Fischzucht Pöcksteiner, St. Oswald
Milch & Bauernhofeis:	Biohof Hansinger, Kilb
Milchprodukte:	aus Ö mit AMA-Gütesiegel
Mostviertler Schofkas:	Gansberger, Kirnberg
Waldstaudenkorn:	Kastenberger, Wieselburg
Knoblauch & Erdbeeren:	Taubinger, Loipersdorf
Gemüse:	Kuttner, Erlauf, von regionalen Lieferanten
Pommes frites:	Bauernland
Dinkelnudeln:	Biohof Pichler
Kürbiskerne, Kernöl:	Familie Heher, Simonsberg
Eier (Freilandhaltung):	Familie Haiden, Kilb & Hiesberger, Münichhofen
Eis:	Hansinger, Kilb / Eskimo
Teespezialitäten:	Sonnentor, Zwettl
Kaffee:	Barista vom Berg, Scheibenpflug, Leiben
Mostviertler Birnenmost:	Sepplbauer, Amstetten
Säfte:	Taubinger - Mank / Gatterer - Obergrafendorf / Bio Lutz–Wieselburg / BrandHof-Wieselburg
Edelbrände:	Kilber Edelbrandgemeinschaft / Schüller, Maria Taferl Sepplbauer, Amstetten / Parzmair, Schwanenstadt
Landwein	Brandl, Zöbing / Tauchner, Krems



**GENUSS
REGION
ÖSTERREICH**

Alle Preise inklusive aller Abgaben