



Liebe Gäste!
Herzlich Willkommen im



Willkommen im historischen Ambiente des Restaurant Schüttkasten.
Unter unseren Kreuzgewölben lässt es sich besonders gemütlich beisammensitzen.
Auch in der Küche findet sich Moderne mit Tradition zusammen.

Essen aus der Region, ist das Motto unter dem hier nur die frischesten, regionalen
Lebensmittel der Saison, mit viel Liebe und Respekt, zu köstlichen,
gesundheitsbewussten Gerichten zubereitet werden.
Einen kulinarischen Schwerpunkt setzen wir bei Spezialitäten rund
um den Geraser Karpfen und dem Geraser Wild.

Schön, dass Sie da sind – wir haben ein großes Ziel:
Dass Sie sich bei uns rundum wohlfühlen!

**Wir möchten regional und nachhaltig arbeiten, daher beziehen wir unsere Zutaten,
Rohstoffe und Waren von lokalen Partnern und Lieferanten.**

Für die frische Speisenzubereitung und den Einsatz regionaler Rohstoffe
wurden wir mit dem AMA-Gastrosiegel ausgezeichnet:

Geraser Karpfen: Forst- & Gutsverwaltung Stift Geras

Eier von glücklichen Hühnern: Fam. Prand-Stritzko, Langau

Rind und Schwein: Fleisch aus Österreich

Milch und Milchprodukte: aus Österreich mit dem AMA-Gütesiegel

Erdäpfel: Florian Fraszl, Röhrenbach / Bio Erdäpfel vom Biohof Pröglhöf

Karotten, Sellerie, Zwiebel und Kraut: aus heimischer Landwirtschaft

Honig: Imkerei Robert Schmutz, Langau

Tee, Müsli: Sonnentor, Sprögnitz

Mohn: Mohnhof Haidl, Pfaffenreith



Maria-Theresa Pichler & das Schüttkasten Team



Zum Start empfehlen wir...

Muskateller Frizzante

Weingut Höllmüller, Joching, Wachau € 4,10

Marille Spritz

Wachauer Marille trifft Malteser Brut € 4,60

Campari Soda oder Orange € 5,30

Hugo € 4,60

Aperol Spritz € 4,60

Pfiff Zwettler Pils € 2,50

Aus der Bouteille achterlweise genießen

Unser Hauswein...

Weinviertel DAC Classic 2017

Weingut Taubenschuss Poysdorf, Weinviertel

1/8 | € 3,30 0,75 | € 19,80

Zweigelt Classic 2015

Weingut Schöffmann, Haugsdorf, Weinviertel

1/8 | € 3,30 0,75 | € 19,80

Mit Schüttkasten-Etikette, perfekt als Mitbringsel zum Mitnehmen € 14,00

Riesling Federspiel, Ried Burgberg

Weingut Nothnagl, Spitz, Wachau

1/8 € 4,70 0,75 | € 27,-

Neuburger Federspiel 1000 Eimerberg 2016

Weingut Gebetsberger, Spitz, Wachau

1/8 € 3,90 0,75 | € 23,40

Gelber Muskateller Terrassen 2017

Weingut Domäne Wachau, Dürnstein, Wachau

1/8 € 4,- 0,75 | € 24,-

Vorspeisen

Nudeltaschen

mit Kürbis-Frischkäsefülle, Kürbiskernöl, Asmonte und Kirschtomaten
€ 6,20

Gebackene Peppersweets von den Käsemachern

auf knackigem Blattsalat
€ 7,20

Beef Tartar

mit Toastbrot und Butter
€ 12,50

Suppen

Waldviertler Erdäpfelsuppe

mit Speck
€ 4,50

Cremesuppe vom BIO - Hokkaido Kürbis

mit Obershäubchen
€ 4,50

Kräftige Rindssuppe

mit Leberknödel oder Frittaten
€ 3,70

Salatbuffet

Große und abwechslungsreiche Auswahl an hausgemachten Salaten
und verschiedenen Dressings

Kleiner Teller € 3,70/Großer Teller € 5,70

Klassiker

Gekochter Tafelspitz

mit Kürbisgemüse und gerösteten Erdäpfeln

€ 15,90

Gedünsteter Zwiebelrostbraten

mit BIO-Braterdäpfeln vom Pröghöf und klassischer Garnitur

€ 14,90

Wiener Schnitzel

vom Schwein € 7,80

Portion BIO-Petersilerdäpfel vom Pröghöf € 2,90

Portion Pommes Frites € 2,90

Portion Reis € 2,90

Holzfäller Kotelette

zwei saftige Schweinskotelette

auf Erdäpfel-Speckpfanne mit Spiegelei & hausgemachter Sauce Tartare

€ 12,50

Wirtshausgulasch

mit gebratenen Knödelscheiben

€ 9,80

Altwiener Backhendl

(teilweise ausgelöst) mit BIO-Petersilerdäpfel vom Pröghöf

€ 13,50

Geschmorte Kalbsackerl

mit Kürbispüree

€ 17,90

Klassiker

Rosa gebratenes Schweinsfilet

mit Tagliatelle und Eierschwammerlsauce

€ 15,00

Rinderfiletsteak

mit Speckbohnen, Braterdäpfel & Pfeffersauce

€ 25,90

Herzhaftes Kalbsbeuschel

mit gebratenen Serviettenknödel

€ 11,50

Fisch

Filet vom Geraser Stiftskarpfen gebacken

mit BIO-Petersilerdäpfel vom Pröglhöf und hausgemachter Sauce Tartare

€ 16,80

Filet vom Geraser Stiftskarpfen vom Grill

mit BIO-Petersilerdäpfel vom Pröglhöf und hausgemachter Sauce Tartare

€ 16,80

Gebratenes Saiblingsfilet von der Bründelmühle

auf Risotto und Rote-Rüben-Gemüse

€ 19,50

Wildspezialitäten

Feines Rehragout
mit gebratenen Schupfnudeln
€ 15,20

Portion Rotkraut € 3,40

Ohne Fleisch & Vieh

Gemüse-Linsen Ragout
mit Waldviertler BIO-Erdäpfeln vom Pröglhof
€ 9,90



Vegane Tofu-Bolognese
mit Emmernudeln
€ 9,50



Waldviertler Gemüse-BIO-Erdäpfelpfanne
mit Sauce Tartar
€ 6,90

Nudeltaschen
mit Kürbis-Frischkäsefülle, Kürbiskernöl, Asmonte und Kirschtomaten
€ 9,80

Gebackene Peppersweets von den Käsemachern
auf knackigem Blattsalat
€ 10,50

Aus unserer süßen Küche

Hausgemachter Apfelstrudel

Solo € 3,80 mit Vanillesauce € 5,-- mit Vanille Eis € 5,--

Waldviertler Schichtstrudel

mit Apfel, Mohn und Topfen

Solo € 4,80 mit Vanillesauce € 5,90 mit Vanille Eis € 5,90

Original Geraser Mohnpralinentorte

nach Hausrezept mit Schlagobers

€ 3,70

Gebackene Topfen-Marillenschnitte

mit Schlagobers & Marillenröster

€ 4,30

Palatschinke (pro Stück)

mit Marmelade € 2,30






mit Mohn-Vanillefülle € 4,10

mit Eis & Schokosauce € 4,10

Änderungen vorbehalten

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren geschulten Mitarbeiter/Innen.

Alkoholfreie Getränke

Römerquelle Mineralwasser 		0,33 l	€ 2,50
prickelnd oder still		0,75 l	€ 4,80
Cola  , Almdudler  , Fanta 	0,2 l	€ 2,50	
Cola Zero 		0,33 l	€ 3,20
Tonic, Bitter Lemon		0,20 l	€ 3,30
Red Bull		0,25 l	€ 3,60
Rauch Orangensaft pur	0,20 l	€ 2,60	0,50 l € 4,10
Rauch Orangensaft gespritzt	0,25 l	€ 2,40	0,50 l € 3,80
Fruchtsäfte vom Obsthof Brandl, Wachau			
Wachauer Marillennektar pur	0,20 l	€ 3,20	
Wachauer Marillennektar gespr.	0,25 l	€ 2,80	0,50 l € 4,80
Wachauer Birnennektar pur	0,20 l	€ 3,20	
Wachauer Birnennektar gespr.	0,25 l	€ 2,80	0,50 l € 4,80
Naturtrüber Wachauer Apfelsaft pur	0,20 l	€ 2,60	0,50 l € 4,20
Naturtrüber Apfelsaft gespritzt	0,25 l	€ 2,40	0,50 l € 3,80
Soda mit frisch gepresster Zitrone	0,25 l	€ 2,00	0,50 l € 3,30
Hollersaft Leitung	0,25 l	€ 1,60	0,50 l € 2,20
Hollersaft Soda	0,25 l	€ 2,00	0,50 l € 3,30
Rauch Johannisbeere	0,20 l	€ 3,60	Multivitamin 0,20 l € 3,60
Leitungswasser	0,25 l	€ 0,60	0,50 l € 1,20

Gerne servieren wir Ihnen Leitungswasser.

Wir bitten um Verständnis, dass wir für diesen Service einen geringen Kostenersatz in Rechnung stellen. Dieser dient als Beitrag zu Personalaufwand, Energie- und sonstiger Betriebskosten, die unabhängig vom reinen Warenwert Ihrer Bestellung anfallen.

Bier

Zwettler Pils	0,20 l	€ 2,50	0,30 l	€ 3,00	0,50 l	€ 3,60
Radler / Radler sauer			0,30 l	€ 3,00	0,50 l	€ 3,60
Stiegl Weiße					0,50 l	€ 3,90
Zwettler Luftikus <i>alkoholfrei</i>					0,50 l	€ 3,80