



Liebe Gäste!

❤-lich Willkommen im



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

Regionale & saisonale Zutaten werden bei uns zu köstlichen, traditionellen Gerichten
mit modernem Touch zubereitet.

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

Karotten, Sellerie, Zwiebel und Kraut: aus heimischer Landwirtschaft

Honig: Theresa Weißkircher, Fugnitz

Tee: Sonnentor, Sprögnitz

Kaffee: Java Classic Crema

Mohn/Kürbiskerne/Kürbiskernöl/Kürbisse: Florian Draxler, Zissersdorf

Schafmilchprodukte: Familie Strobl, Unterpertholz

Maria-Theresa Blazek & das Schüttkasten Team

Zum Start empfehlen wir...

Marille Spritz

Wachauer Marille trifft prickelnden Sekt € 5,90

Birne Spritz

Wachauer Birnennektar trifft prickelnden Sekt € 5,90

Muskateller Frizzante

vom Weingut Höllmüller aus Joching € 5,90

Campari Soda oder Orange € 6,70

Aperol Spritzer € 7,30

Lillet Tonic-Wildberry € 8,90

Sarti € 7,90

Sie finden nicht die richtigen Getränke zu Ihren Speisen?

Fragen Sie bei unserem Servicepersonal nach!

*Das gesamte Team wünscht Ihnen
gemütliche Stunden im Restaurant Schüttkasten*

Aus der Bouteille zum Glasweise genießen

Unsere Hausweine...

Grüner Veltliner Federspiel „Kirchensteig“ 2024

Weingut Stierschneider, Weissenkirchen, Wachau

1/8 l € 5,20 0,75 l € 31,20

Zweigelt Classic 2022

Weingut Schöfmann, Haugsdorf, Weinviertel

1/8 l € 5,20 0,75 l € 31,20

Mit Schüttkasten-Etikette, perfekt als Mitbringsel zum Mitnehmen € 15,00

Gelber Muskateller 2024

Weingut Schöfmann, Haugsdorf, Weinviertel

1/8 l € 5,50 0,75 l € 33,--

Gemischter Satz 2024

Weingut Stift Klosterneuburg, Klosterneuburg, Weinviertel

1/8 l € 5,40 0,75 l € 32,40

Riesling 2025

Stiftsweingut Herzogenburg, Herzogenburg, Traisental

Hans Jörg Schelling

1/8 l € 5,80 0,75 l € 34,80

Sauvignon Blanc 2025

Weingut Stierschneider, Weissenkirchen, Wachau

1/8 l € 6,90 0,75 l € 41,40

Maestro 2021

Weingut Heinrich, Deutschkreutz, Burgenland

1/8 l € 7,00 0,75 l € 42,00

St. Laurent 2022

Weingut Stift Klosterneuburg, Thermenregion

1/8 l € 6,50 0,75 l € 39,00

Unser Küchenchef empfiehlt...

Vorspeise

Nudeltaschen

Kürbis-Frischkäsefülle / Weißweinsauce / Parmesan / Kernöl
€ 12,--

Hauptspeisen

Rosa gebratenes Schweinsfilet

Tagliatelle / Kürbisgemüse
€ 25,90

Dessert

Nougatknödel

Topfenteig / Butterbrösel / Eis
1 Stück € 6,50
2 Stück € 12,50

*Zu ausgewählten Gerichten gibt es eine kleine Portion
– hier berechnen wir € 2,00 weniger*

*Eine Portion auf 2 Teller ist gerne möglich
– hier berechnen wir eine Pauschale von € 2,00 zuzüglich zum Preis*

*Gerne können Sie einen kleinen Salat vom Buffet statt einer Beilage
wählen – der Aufpreis beträgt € 2,00*

Vorspeisen

Beef Tartar

Buttertoast / Roggenbrotcreme / Wachtelei

€ 18,70

Suppen

Kräftige Rindsuppe

Leberknödel oder Frittaten / Gemüse

€ 5,50

Herzhafte Erdäpfelsuppe

Specke / Pilzen

€ 6,50

Kürbis & Kernöl
von Florian
Draxler aus
Zissersdorf

Hokkaidocremesuppe

Kernöl / geröstete Kürbiskerne



€ 6,90

Salatbuffet

Große und abwechslungsreiche Auswahl an hausgemachten Salaten
und verschiedenen Dressings

Pro Teller € 7,50

Gebackene Wochen

Cordon bleu von der Pute

Winzerschinken / Camembert / Reis / Preiselbeeren

€ 20,90

Cordon Bleu vom Schwein

Pommes / Preiselbeeren

€ 18,90

Altwiener Backhendl

(teilweise ausgelöst) Petersilienerdäpfeln & Preiselbeeren

€ 20,90

Gebackene Champignon

Petersilienerdäpfel / Sauce Tartar

€ 16,90

Surschnitzel

Erdäpfel-Vogerl-Salat / Preiselbeeren

19,50

Gebackenes Hirn

Petersilienerdäpfel / Sauce Tartar

€ 18,40

Gebackene Leber

rahmiger Erdäpfelsalat

€ 19,90

Hauptspeisen

Gedünsteter Zwiebelrostbraten

Erdäpfel-Knoblauch-Spalten / Röstzwiebel / Gurkensenf
€ 25,90

Gekochter Tafelspitz

Kürbisgemüse / Rösterdäpfel
€ 24,90

Herzhaftes Kalbsbeuschel

gebratenen Serviettenknödeln
€ 19,80

Fisch

Filet vom Geraser Stiftskarpfen gebacken

Petersilienerdäpfeln / hausgemachter Sauce Tartar
€ 24,--

Filet vom Geraser Stiftskarpfen gebraten

Petersilienerdäpfeln / hausgemachter Sauce Tartar
€ 24,--

Geraser Stiftskarpfen „Serbische-Art“

Petersilienerdäpfeln / Paprika-Knoblauch-Gemüse
€ 25,50

Gebratenes Filet vom Saibling aus der Bründlmühle

Kürbispüree / gebratener Kürbis / eingelegter Kürbis / Weißweinschaum
€ 28,20

Wildspezialität

Hirschbraten

hausgemachten Serviettenknödeln / Preiselbeer Orange

€ 26,80

Hirschragout

gebratene Schupfnudeln / Preiselbeer Orange

€ 25,00

Portion Rotkraut € 5,30

Vegetarisch & Vegan

Gemüse-Linsen Ragout

Waldviertler Erdäpfeln

€ 16,80



Cremiges Kürbisrisotto

Weißweinschaum / Parmesan (Vegan ohne Parmesan & Weißweinschaum)

€ 19,--



Nudeltaschen

Kürbis-Frischkäse-Fülle / Weißweinsauce / Parmesan

€ 18,80

Gemüse-Erdäpfel-Pfanne

Sauce Tartare (Vegan ohne Sauce Tartare)

€ 15,90



Tullnerfelder Süßkartoffel-Curry

Jasminreis

€ 18,90



Aus unserer süßen Küche

Halbflüssiges Schokoküchlein

Himbeerreduktion / Vanilleeis

€ 10,40

Original Geraser Mohnpralinentorte

hausgemachter Mohnpraline / Schlagobers

€ 6,20

Gebackene Topfen-Marillen-Schnitte

Marillenröster / Schlagobers

€ 7,30

Hausgemacher Apfelstrudel

Solo € 5,90 mit Vanillesauce € 8,20

Waldviertler Schichtstrudel

Apfel / Mohn / Topfen

Solo € 7,30 mit Vanillesauce € 9,50

Geraser Mohnnudeln

Zwetschkenröster & Eis

€ 11,--

Gefüllte Palatschinke (pro Stück)

Marmelade oder Mohn-Vanillefülle € 5,00

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 € 4,30
prickelnd oder still	0,75 l € 6,80
Cola, Almdudler, Fanta	0,20 l € 4,30
Cola Zero	0,33 l € 4,90
 Tonic, Bitter Lemon	0,20 l € 5,90

Fruchtsäfte vom Obsthof Brandl, Wachau

Wachauer Marillennektar pur	0,25 l € 4,70	
Wachauer Marillennektar gespr.	0,25 l € 4,10	0,50 l € 6,30
Wachauer Birnennektar pur	0,25 l € 4,70	
Wachauer Birnennektar gespr.	0,25 l € 4,10	0,50 l € 6,30
Naturtrüber Wachauer Apfelsaft pur	0,20 l € 4,50	0,50 l € 6,30
Naturtrüber Apfelsaft gespritzt	0,25 l € 4,10	0,50 l € 6,30
Wachauer Traubensaft pur (rot)	0,20 l € 4,50	0,50 l € 6,30
Wachauer Traubensaft gespritzt (rot)	0,25 l € 4,10	0,50 l € 6,30
Soda mit frisch gepresster Zitrone	0,25 l € 3,70	0,50 l € 5,00
Hollersaft Leitung	0,25 l € 3,10	0,50 l € 4,20
Hollersaft Soda	0,25 l € 3,70	0,50 l € 5,00
Leitungswasser	0,25 l € 1,00	0,50 l € 2,00

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 € 4,40	0,30 l € 5,20	0,50 l € 5,90
Radler / Radler sauer		0,30 l € 5,20	0,50 l € 5,90
Schneide Weiße / Schneider Weiße Alkoholfrei			0,50 l € 6,20
Zwettler Luftikus <i>alkoholfrei</i>			0,50 l € 5,90