



***schalko***

Gastronomie, Heurigenrichtung & Tischlerei

*Geplante Gastlichkeit aus dem Waldviertel*

*ihr konzept,  
unser plan,  
punktgenau*

*Wir von Schalko sind Berater, Tischler, Designer, Innenarchitekten, Abwickler, Monteur, Dekorateure und sehr oft Künstler und vieles mehr. Im Mittelpunkt unseres Schaffens steht eine planvolle, qualitätsorientierte Firmenpolitik. Wir haben langjährige Erfahrung mit Gesamtkonzepten. Dieser Unterschied gegenüber vielen anderen Anbietern ist natürlich sofort in der Praxis erkennbar. Die wichtigste Person für uns bleiben aber immer SIE als Kunde mit Ihren Wünschen und Ihrem Engagement.*

Manuel Schalko, Verkauf & Planung:  
Innovative Ideen für Ihre Zukunft



*drei eckpunkte:  
verlässlichkeit, erfahrung,  
überzeugendes preis-  
leistungsverhältnis*

*Lokale brauchen ab und zu ein neues Kleid in dem  
sich der Gast angesprochen und ganz einfach wohl-  
fühlen kann. Spielen Sie mit dem Gedanken etwas in  
Ihrem Gastraum zu verändern, um- oder auszubauen,  
können wir von Schalko Ihnen mit unserer langjährigen  
Erfahrung mit Rat und Tat zur Seite stehen. Durch unser  
spezielles Know-how in Sachen Design und Planung  
erhält ihr Lokal sein ganz persönliches Profil.  
Und das zu besten Konditionen.*

Robert Schalko, Tischlermeister:  
Wir stellen Sie an oberste Stelle!



*mit ruhe,  
mit kompetenz,  
mit viel herz*

*Wer Tempo über alles stellt, wird von der Zeit eingeholt.*

*Ein wirklich gutes Gesamtkonzept braucht aber seine*

*Zeit. Daher sind eine gute Beratung und eine konstruk-*

*tive Kommunikation zwischen Ihnen als Gastronom*

*und uns als Einrichter das A und O unseres gemein-*

*samen Weges. Am Ziel erwartet Sie eine gute handwerkliche*

*Maßarbeit gepaart mit Ideenreichtum und Funktionalität.*

*In unserer Branche muss man auch als*

*Planer mit ganzem Herzen dabei sein*

*um erfolgreich zu sein.*

**Karin Redl, Marketing:**  
Wir ermöglichen Ihnen,  
neue Wege zu gehen.



*das ergebnis:  
schön und funktionell  
zum quadrat*

*Wir haben es uns zur Aufgabe gemacht, Lebensart und*

*Gastlichkeit auf eine neue Weise erlebbar zu machen.*

*Ob Weinverkostungsraum, Heuriger, Restaurant, Bar*

*oder Cafe - ob elegant, modern, rustikal oder urig - die*

*Optik MUSS einfach stimmen. In einem einladenden*

*Ambiente soll sich Ihr Gast dann so richtig wohlfühlen.*

*Dafür verwenden wir sorgfältig ausgesuchte Hölzer, Furniere*

*und andere edle Materialien, perfekt ausgeführt*

*bis in alle Ecken und Kanten. Natürlich maßge-*

*schneidert und angepasst auf Ihre Bedürfnisse*

*und Wünsche.*

**Reinhard Mader, Produktion und Teamleitung:**

**Wir verarbeiten traditionelle Materialien mit modernster Technik.**



*Dinner Menu*  
*Garden Salad and Rolls*  
●●●  
*Family Style Main Dishes:*  
*Herkshire Blue Cheese and Herb Stuffed*  
*Beef Tenderloin*  
*Private Encrusted Salmon with Dijon*  
*Shallot Sauce*  
*Baked Stuffed Zucchini over Linguine*  
*Side Dishes*  
*Beu Pilaf*  
*Summer Squash*  
●●●  
*Dessert, Coffee, and Chocolates*  
*Available After Dinner*  
*All dishes include organic and sustainably*  
*harvested meat and produce*



*WOZU  
nach den  
sternen greifen*

*Wir Waldviertler Handwerker sind mittlerweile be-  
rühmt für unser Können, unsere Genauigkeit und  
Verlässlichkeit. Wir von Schalko haben uns dieser Tra-  
dition verpflichtet. Bei uns gibt es kein langes Gerede,  
welches zu nichts führt. Wir überlegen, besprechen und  
ziehen unser Vorhaben dann auch konsequent mit Ihnen  
durch. Dies garantiert ein Ergebnis, welches keinerlei Wün-  
sche mehr für Sie offen lässt. Sie werden nach  
Abschluss Ihres Projektes erkennen, dass  
Sie sich mit uns auf der richtigen Seite  
befinden.*

Ingrid Wagesreither, Sekretariat:  
Wir arbeiten für und mit unseren Kunden.





Fa. Schalko Tischlerei KG 3874 Litschau, Schandachen 36, Telefon: 02865/339, Fax: DW 19, [www.schalko.at](http://www.schalko.at), e-Mail: [info@schalko.at](mailto:info@schalko.at)