

# Heute beim Stockerwirt ...

## Unser Weintip des Tages

### WEISSER BURGUNDER/CHARDONNAY 2015

Klaus-Peter Keller, Rheinhessen, Deutschland 1/8 6,90

### GRÜNER VELTLINER 2018

Biegler, Gumpoldskirchen 1/8 4,50

### RIESLING 2016 Hermannshöhle

Jakob Schneider, Nahe, Deutschland 1/8 6,50

### ST. LAURENT 2012 Frauenfeld

Reinisch, Tattendorf, Thermenregion 1/8 7,90

## VORSPEISEN

**Gegrillter Oktopus** mit Avocado, Gurke, Paradeisern, Bulgur, Minze und marinierten Eierschwammerln<sup>ⓐ</sup><sup>ⓑ</sup><sup>ⓒ</sup><sup>ⓓ</sup> 16,00

**Thunfisch kurz gebraten** mit Mizuna, Avocado, Mango, Sprossen und frischem Koriander<sup>ⓐ</sup><sup>ⓑ</sup><sup>ⓒ</sup><sup>ⓓ</sup> 16,00

**Waldviertler Schafsfrischkäse** mit Kürbis, Kernöl-Nusspesto und Eierschwammerltatar<sup>ⓐ</sup> 12,00

**Gebratene Kalbsleber** mit Feige und Petersil-Selleriepüree<sup>ⓐ</sup><sup>ⓑ</sup><sup>ⓒ</sup><sup>ⓓ</sup> 12,00

**Kleines faschiertes Rehbutterschnitzel** mit Erdäpfelpüree und Röstzwiebel<sup>ⓐ</sup><sup>ⓑ</sup> 9,00

**Gedeck** € 2,00 (Stoffserviette, Brotvariation, Bio-Butter und Aufstrich)

## OFENFRISCH SERVIERT

### BIO-FREILANDENTE

(Sallmanshofer, Rohr im Gebirge) im Ganzen gebraten und am Tisch tranchiert 76,00  
für 2 Personen=2/2 Enten, für 3 Personen=4/4 aufgeteilt auf 3 Personen, für 4 Personen=4/4 Enten

## AUS DEM WASSER

**Lachsfilet** mit Belugalinsen und Erbsen-Minzpüree<sup>ⓐ</sup><sup>ⓑ</sup> 22,00

**Bio-Bachforelle** (Heinisch, Schwarza) mit Steinpilz-Blattspinatrisotto<sup>ⓐ</sup><sup>ⓑ</sup> 25,00

**Seesaibling** (Gut Dornau) mit gebratenem Sommergemüse und leichter Safrancreme<sup>ⓐ</sup><sup>ⓑ</sup> 25,00

**Störfilet** (Gut Dornau) mit Kürbisgemüse und Petersilerdäpfel<sup>ⓐ</sup><sup>ⓑ</sup> 25,00

**Eierschwammerl a'la creme** mit Serviettenknödel<sup>ⓐ</sup><sup>ⓑ</sup><sup>ⓒ</sup> 19,00

**Stockerwirt Rostbraten von der Beiried** mit Eierschwammerl-Rahmsauce und Nockerln<sup>ⓐ</sup><sup>ⓑ</sup><sup>ⓒ</sup><sup>ⓓ</sup> 26,00

**Beiried von der Kalbin (220g)** mit gebratenen Eierschwammerln, Kräuterbutter und Petersilerdäpfel<sup>ⓐ</sup> 29,00

## BIO – RIND

(Fam. Sallmanshofer, Rohr im Gebirge)

**Beuschel vom Rohrer Bio-Rind** mit gebratenem Serviettenknödel<sup>ⓐ</sup><sup>ⓑ</sup><sup>ⓒ</sup> 11,00/16,00

**Gulasch vom Rohrer Bio-Rind** mit gebratenem Serviettenknödel<sup>ⓐ</sup><sup>ⓑ</sup><sup>ⓒ</sup> 12,00/18,00


**Gekochtes vom Rohrer Bio-Rind** mit Erdäpfelschmarrn, Cremespinat, Apfeln und Schnittlauchsauce<sup>ⓐ</sup><sup>ⓑ</sup><sup>ⓒ</sup> 24,00



## ZU BEGINN

<b>Mariniertes Beef Tatar</b>	12 dag 17,00
mit weichem Bio-Freilandeier und Toastbrot <sup>Ⓐ</sup> <sup>Ⓒ</sup> <sup>Ⓓ</sup> <sup>Ⓜ</sup>	20 dag 26,00
auf Wunsch gerne auch mit frischem Chili	
<b>Schopfbratlsülzchen</b> mit Gemüsevinaigrette und Kernöl	9,50
<b>Tatar vom Lachs</b> mit Avocado <sup>Ⓒ</sup>	12,00
<b>Knuspriges Filet von der Bio-Bachforelle (Heinisch, Schwarzau)</b>	
mit Erdäpfel-Eierschwammerl-Kernölsalat <sup>Ⓒ</sup> <sup>Ⓛ</sup> <sup>Ⓜ</sup>	13,00
<b>Rindercarpaccio</b> mit Rucola, Balsamico-Olivenölmarinade und Parmesan <sup>Ⓒ</sup> <sup>Ⓜ</sup>	13,00
<b>Vitello Tonnato von der Beiried</b> mit Thunfischcreme mariniert <sup>Ⓒ</sup> <sup>Ⓒ</sup>	12,00
<b>Marinierter Vogerlsalat</b> mit Käferbohnen und knusprigen Croutons, auf Wunsch mit gebratenem Speck <sup>Ⓐ</sup>	7,90

## VEGETARISCH & VEGAN

<b>Paradeiserraritäten</b> mit Gurke, Bulgur, Avocado, Minze und marinierten Eierschwammerln <sup>Ⓐ</sup> 	11,00
--	-------

## SUPPEN

<b>Kräftige Rindssuppe</b> mit Leberknödel <sup>Ⓐ</sup> <sup>Ⓒ</sup> oder Frittaten <sup>Ⓐ</sup> <sup>Ⓒ</sup> <sup>Ⓒ</sup>	4,20
<b>Kürbiscremesuppe</b> <sup>Ⓒ</sup>	5,90

## FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

<b>Schnitzerl</b> mit Pommes vom Schwein / Kalb <sup>Ⓐ</sup> <sup>Ⓒ</sup> <sup>Ⓒ</sup>	7,80 / 13,50
<b>Naturschnitzerl</b> mit Reis vom Schwein / Kalb <sup>Ⓐ</sup> <sup>Ⓒ</sup>	7,80 / 13,50
<b>Hend'lschnitzerl</b> mit Pommes <sup>Ⓐ</sup> <sup>Ⓒ</sup> <sup>Ⓒ</sup>	7,80
<b>Spaghetti</b> mit Fleischsauce oder Tomatensauce <sup>Ⓐ</sup> <sup>Ⓒ</sup> (auf Wunsch mit Parmesan) <sup>Ⓒ</sup>	6,50

**Gedeck** € 2,00 (Stoffserviette, Brotvariation, Bio-Butter und Aufstrich)

### ALLERGENINFORMATION

Ⓐ–Glutenhaltiges Getreide / Ⓑ–Krebstiere / Ⓒ–Eier / Ⓓ–Fisch / Ⓔ–Erdnuss / Ⓕ–Soja / Ⓖ–Milch  
Ⓗ–Schalenfrüchte / Ⓛ–Sellerie / Ⓜ–Senf / Ⓝ–Sesam / Ⓖ–Sulfite / Ⓖ–Lupinen / Ⓡ–Weichtiere



## HAUPTSPEISEN

<b>Steinpilz-Blattspinatrisotto</b> mit Parmesan und BlattsalatⒶⓈⓂ	16,00
<b>Hausgemachte Gemüselaiichen mit Quinoa und Mozzarella,</b> dazu Kürbisgemüse und und PetersilerdäpfelⒶⓈⓈ	14,00
<b>Wiener Schnitzel</b> vom Schwein/Kalb mit PetersilienerdäpfelⒶⓈⓈ	12,80/19,80
<b>Gebackenes Waldviertler Bauernschnitzel vom Schwein</b> gefüllt mit Speck, Pilzen und Käse, dazu PetersilienerdäpfelⒶⓈⓈ	18,00
<b>Gebackene Kalbsleber</b> mit Erdäpfel-VogelersalatⒶⓈⓈⓂ	19,80
<b>Geröstete Kalbsleber</b> mit PetersilerdäpfelnⓈ	19,80
<b>Zwiebelrostbraten von der Beiried</b> mit Zwiebelsaft, Röstzwiebeln und BraterdäpfelnⒶⓈ	23,00
<b>Pfefferbeiried</b> – Beiriedschnitte (220g) mit Pfeffersauce, Speckfisoln und potato wedgesⓈ	27,00
<b>Gegrillter Lammrücken</b> mit Steinpilz-Blattspinatrisotto und ParmesanⓈ	28,00

### STEIRISCHES BIOHENDL

<b>Gebackenes Bio-Huhn</b> mit Erdäpfel-VogelersalatⓈⓂ	19,80
<b>Steirisches Bio-Hühnerbrüstchen</b> gefüllt mit Ziegenkäse und Blattspinat, dazu Kürbisgemüse und PetersilerdäpfelⓈ	23,00

### WIENERWALD WILD

<b>Faschiertes Rehbutterschnitzel</b> mit Erdäpfelpüree und RöstzwiebelⒶⓈ	14,00
<b>Rehragout</b> mit Wurzelrahmsauce, Serviettenknödel und PreiselbeerenⒶⓈⓈⓈⓈ	19,00
<b>Rehbraten</b> mit kräftigem Schmorgemüsesafterl und ErdäpfelpüreeⓈ	24,00
<b>Rehrückenmedaillons rosa gebraten</b> mit Eierschwammerl-Rahmsauce und NockerlⒶⓈⓈ	32,00

### WIENERWALD DRY AGED

<b>RIB EYE (350g, leicht durchzogen)</b> mit Kräuterbutter, Chiliöl und Pommes fritesⓈ	36,00
--	-------

Gedeck € 2,00 (Stoffserviette, Brotvariation, Bio-Butter und Aufstrich)