

Heute beim Stockerwirt ...

Unser Weintip des Tages

GRÜNER VELTLINER 2016 Karmeliter

Hermann Moser, Rohrendorf, Kremstal 1/8 4,90

SAUVIGNON BLANC 2017

Tschermonegg, Glanz, Südsteiermark 1/8 5,50

BOURGOGNE ALIGOTE 2015

Anne Boisson, Meursault, Burgund 1/8 5,50

ST. LAURENT 2015

Schneider, Tattendorf, Thermenregion 1/8 4,90

PINOT NOIR (BOURGOGNE ROUGE) 2015

Boisson-Vadot, Meursault, Burgund 1/8 6,90

FISCHE

Asiatisch mariniertes Lachsfilet

mit Avocado-Ruccola-Sprossensalat
und frischem KorianderⓈⓉ

22,00

Gebratenes Filet von der Bio-Bachforelle (Heinisch, Schwarzau)

mit Safran-Blattspinat-PilzrisottoⓈⓉ

24,00

Gebratenes Filet vom Saibling

(Gut Dornau) mit Thai-Currygemüse
(mittlere Schärfe) und ReisⓈⓉⓈⓉ

24,00

Bio Bachforelle (Heinisch, Schwarzau) im Ganzen in der Salzkruste

(ca. 750g, für 2 Personen), dazu servieren wir
zerlassene Kräuterbutter, Petersilerdäpfeln
und BlattsalatⓈⓉ

pro Person 29,00

Gebratene Seeteufelmedaillons

mit Roten Rübengemüse
und Kren-ErdäpfelpüreeⓈⓉ

29,00

VORSPEISEN

Oktopuscarpaccio mit Avocado
und Paradeis-VinaigretteⓈⓉ

14,00

Variation vom hausgebeiztem Seesaibling
(Gut Dornau) und Thunatatare

mit Roter Rübe, Sellerie,
Kohlrabi und Karotten ⓈⓉⓈ

12,00

Knuspriges Filet von der Bachforelle
(Heinisch, Schwarzau) mit Erdäpfel-

Rote RübensalatⓈⓉⓈⓉⓈ

9,50

Gegrillte Calamari

mit Safran-Blattspinat-PilzrisottoⓈⓉⓈ

14,00

Thunfisch kurz gebraten

mit Avocado-Ruccola-Sprossensalat
und frischem Koriander ⓈⓉⓈⓈ

16,00

Burratini mit Roter Rübe,

Sellerie und KarottenⓈ

9,50

Thai-Fischsuppe mit Kokos und

Curry – leichte SchärfeⓈⓉⓈⓉⓈⓉⓈ

8,50

STEAKS BEIM STOCKERWIRT

Kurz gebratene RINDERFILETSPITZEN

mit viel Rucolasalat, Paradeisvinaigrette und
gehobeltem ParmesanⓈ

18,00/26,00

PFEFFERSTEAK – Filetsteak (220g)

mit Pfeffersauce, Speckfisolen
und potato wedgesⓈ

29,50

FEUERSTEAK – Beiriedschnitte (220g) mit Chili
gespickt, dazu Bohnen-Mais-Chiligungemüse

und Erdäpfel-FrühlingsrolleⓈⓈ

26,00

DRY AGED RIB EYE (450g – leicht durchzogen)
dazu servieren wir Kräuterbutter,

Chili-Olivenöl und PommiesⓈ

32,00

SURF AND TURF – Filetsteak (180g)

mit 2 Riesengarnelen, potato wedges
und CocktailsauceⓈⓈ



34,00



ZU BEGINN

Mariniertes Beef Tatar	12 dag 17,00
mit weichem Bio-Freilandeier und Toastbrot [Ⓐ] [Ⓢ] [Ⓜ]	20 dag 23,00
auf Wunsch gerne auch mit frischem Chili	
Tafelspitzzülzchen mit Gemüsevinaigrette und Kernöl	9,50
Rindercarpaccio mit Rucola, Balsamico-Olivenölmarinade und Parmesan [Ⓢ] [Ⓜ]	13,00
Vitello tonnato - rosa Kalbsrücken mit Thunfischcreme mariniert [Ⓢ] [Ⓢ] [Ⓢ]	12,00
Marinierter Vogerlsalat mit Käferbohnen und Schwarzbrotcroutons, auf Wunsch mit gebratenem Speck [Ⓐ]	7,50

VEGETARISCH & VEGAN

Marinierter Vogerlsalat mit Käferbohnen, Schwarzbrotcroutons und Kernöldressing [Ⓐ] 	7,50
Variation von Roter Rübe, Kohlrabi, Sellerie und Karotten mit marinierten Linsen 	10,00

SUPPEN

Kräftige Rindssuppe mit Leberknödel [Ⓐ] [Ⓢ] oder Frittaten [Ⓐ] [Ⓢ] [Ⓢ]	4,20
Wiener Erdapfelsuppe mit Steinpilzen [Ⓐ] [Ⓢ]	4,80
Thai-Fischsuppe mit Kokos und Curry – leichte Schärfe [Ⓢ] [Ⓢ] [Ⓢ] [Ⓢ]	8,50

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Schnitzerl mit Pommes vom Schwein / Kalb [Ⓐ] [Ⓢ] [Ⓢ]	7,80 / 13,50
Naturschnitzerl mit Reis vom Schwein / Kalb [Ⓐ] [Ⓢ]	7,80 / 13,50
Hend'lschnitzerl mit Pommes [Ⓐ] [Ⓢ] [Ⓢ]	7,80
Spaghetti mit Fleischsauce oder Tomatensauce [Ⓐ] [Ⓢ] (auf Wunsch mit Parmesan) [Ⓢ]	6,50

ALLERGENINFORMATION

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



HAUPTSPEISEN

GEBACKENES

Wiener Schnitzel vom Schwein/Kalb mit PetersilienerdäpfelⒶⓈⓈ	12,80/19,80
Gebackenes Waldviertler Bauernschnitzel vom Schwein gefüllt mit Speck, Pilzen und Käse, dazu PetersilienerdäpfelⒶⓈⓈ	17,00
Backhuhn (Sulmtal, Steiermark) Erdäpfel-VogerlsalatⒶⓈⓈⓂ	17,00
Gebackene Kalbsleber mit Erdäpfel-VogerlsalatⒶⓈⓈⓂ	19,80

DIE KLASSIKER


OFENFRISCHE BIO-FREILANDENTE im Ganzen gebraten und am Tisch tranchiert (Fam. Sallmanshofer, Rohr im Gebirge) mit Rotkraut und ErdäpfelknödelⓈⓈⓈ	76,00
Für 2 Personen=2/2 Enten, Für 3 Personen=4/4 aufgeteilt auf 3 Personen, Für 4 Personen=4/4 Enten	

Rindsbraten nach „Böhmischer Art“ mit Wurzelrahmsauce und KnödelvariationⒶⓈⓈⓈ	14,00
Geröstete Kalbsleber mit PetersilerdäpfelnⓈ	19,80
Gebratenes Maishuhnbrüstchen (Sulmtal, Steiermark) mit Ziegenkäse-Blattspinatfülle, Rote Rübensgemüse und PetersilerdäpfelnⓈ	19,80
Tafelspitz mit Erdäpfelschmarrn, Cremespinat, Apfelkren und SchnittlauchsauceⒶⓈ	19,80
Zwiebelrostbraten von der dry aged-Beiried mit Zwiebelsaft, Röstzwiebel und BratkartoffelnⒶⓈ	22,00
Rosa gebratener Lammrücken mit Rosmarinsafterl Speckfisolen und potato wedgesⓈ	26,00

WIENERWALD WILD

Faschirtes Wildbutterschnitzel mit Erdäpfelpüree und RöstzwiebelⒶⓈ	12,80
Wildschweingulasch mit ServiettenknödelⒶⓈ	14,00
Wildschweintrücken-Medaillons mit Rotkraut, Rahmlinsen und gebratenem ServiettenknödelⒶⓈⓈ	22,00

VEGETARISCH

Ziegenkäse im Erdäpfel-Zucchini-mantel gebraten mit geröstetem WintergemüseⒶⓈ	16,00
Thai-Gemüsecurry (mittlere Schärfe) mit ReisⒶⓈ 	16,00