

Heute beim Stockerwirt ...

Unser Weintip des Tages

GRÜNER VELTLINER FEDERSPIEL 2016 Klaus

Gritsch, Spitz, Wachau 1/8 5,90

SAUVIGNON BLANC 2016 Schlossberg

Oberguess, Schlossberg, Südsteiermark 1/8 5,50

ST. LAURENT 2015

Stadlmann, Traiskirchen, Thermenregion 1/8 4,50

CHRISTANIA 2013 (CS, ME)

Bauer-Pörtl, Horitschon, Mittelburgenland 1/8 6,50

NEU EINGETROFFEN

ROTGIPFLER-STURM

Gebeshuber, Gumpoldskirchen, Thermenregion 1/8 2,20

VORSPEISEN

- Variation von hausgebeiztem Seesaibling (Gut Dornau) und Thunatatare mit Radieschen, Avocado und Fenchelcreme[Ⓜ][Ⓞ] 12,00
- Knuspriges Filet von der Bachforelle (Heinisch, Schwarzau) mit Erdäpfel-Rote Rüben-Kernölsalat[Ⓐ][Ⓒ][Ⓔ] 12,00
- Gegrillte Calamari mit mediterranem Eierschwammerl-Paradeis-Basilikumrisotto[Ⓜ] 14,00
- Thunfisch kurz gebraten mit Avocado-Rucola-Sprossensalat und frischem Koriander[Ⓜ][Ⓕ][Ⓖ][Ⓝ] 16,00
- Variation von Roter Rübe, Feige und Kürbis mit Fenchelcreme und Eierschwammerltatar 10,00
- Steinpilztoast – gebratene Steinpilze auf Schwarzbrottoast[Ⓐ] 16,00
- Gebackene Bio-Entenleber (Sallmanshofer, Rohr/Gebirge) mit Erdäpfel-Vogelersalat[Ⓐ][Ⓒ][Ⓔ] 13,50
- Wildterriner mit Preiselbeercreme[Ⓐ][Ⓒ][Ⓔ] 9,50

STEINPILZE

- Gebackene Steinpilze mit Sauce Tartar und Blattsalat[Ⓐ][Ⓒ] 16,00/24,00
- Beiriedschnitte (220g) mit gebratenen Steinpilzen und Petersilerdäpfeln[Ⓞ] 29,00

WIENERWALD DRY AGED

- ZWIEBELROSTBRATEN von der dry aged-Beiried mit Zwiebelsaft, Röstzwiebel und Bratkartoffeln[Ⓐ][Ⓞ] 22,00
- STOCKERWIRT ROSTBRATEN von der dry aged Beiried mit Eierschwammerlrahmsauce und Nockerln[Ⓐ][Ⓒ][Ⓔ][Ⓛ] 26,00
- RIB EYE (400g – leicht durchzogen) dazu servieren wir Kräuterbutter, Chili-Olivenöl und Pommes[Ⓞ] 32,00

WIENERWALD WILD


- Faschirtes Wildbutterschnitzel mit Erdäpfelpüree und Röstzwiebeln[Ⓐ][Ⓔ] 9,00/12,50
- Gebackene Wildkroketten mit Blattsalat und Preiselbeerdressing[Ⓐ][Ⓒ][Ⓔ] 9,00/12,50
- Wildschweinrahmgulasch mit Nockerln[Ⓐ][Ⓒ][Ⓔ] 16,00
- Mit Kräutern mariniertes, in der Kürbiskernkruste gebackenes Rehschnitzel mit Erdäpfel-Vogelersalat und Preiselbeeren[Ⓐ][Ⓒ][Ⓔ] 22,00
- Fasanenbrust mit Maroni gefüllt im Speckmantel gebraten, dazu Rahmlinsen, Erdäpfel-Frühlingsrolle und Preiselbeeren[Ⓐ][Ⓒ][Ⓔ][Ⓜ] 23,00
- Gebratene Rehrückenmedaillons mit Eierschwammerlrahmsauce und Nockerln[Ⓐ][Ⓒ][Ⓔ] 29,00



ZU BEGINN

Mariniertes Beef Tatar mit weichem Bio-Freilandeier und Toastbrot [Ⓐ] [Ⓒ] [Ⓜ] auf Wunsch gerne auch mit frischem Chili	12 dag 17,00 20 dag 23,00
Rindercarpaccio mit Rucola, Balsamico-Olivenölm Marinade und Parmesan [Ⓒ] [Ⓜ]	12,00
Vitello tonnato - rosa Kalbsrücken mit Thunfischcreme mariniert [Ⓓ] [Ⓔ] [Ⓛ]	12,00
Tafelspitzsülzchen mit Gemüsevinaigrette und Kernöl [Ⓛ]	9,50
Burratini mit hausgemachtem Basilikumpesto, Paradeisern und Eierschwammerltatar [Ⓒ]	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
Ziegenkäse im Erdapfel-Zucchini-mantel gebraten mit Roter Rübe, Feige, Kürbis und Eierschwammerltatar [Ⓐ] [Ⓔ]	12,00

SUPPEN

Kräftige Rindssuppe mit Leberknödel [Ⓐ] [Ⓒ] oder Frittaten [Ⓐ] [Ⓒ] [Ⓔ]	4,20
Kürbiscremesuppe [Ⓐ] [Ⓔ]	4,80

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

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



HAUPTSPEISEN

GEBACKENES

Wiener Schnitzel vom Schwein/Kalb mit Petersilienerdäpfel [Ⓐ] [Ⓒ] [Ⓔ]	12,00/19,50
Gebackene Kalbsleber mit Erdäpfel-Vogerlsalat [Ⓐ] [Ⓒ] [Ⓔ] [Ⓜ]	18,50
Gebackenes Waldviertler Bauernschnitzel vom Schwein gefüllt mit Speck, Pilzen und Käse, dazu Petersilienerdäpfel [Ⓐ] [Ⓒ] [Ⓔ]	16,00

FISCHE

Gebratenes Filet von der Bachforelle (Heinisch, Schwarzau) mit mediterranem Eierschwammerl-Paradeis-Basilikumrisotto [Ⓓ] [Ⓔ]	24,00
Gebratenes Filet vom Seesaibling (Gut Dornau) mit Kürbisgemüse und Petersilerdäpfeln [Ⓐ] [Ⓒ] [Ⓔ]	24,00

VEGETARISCH

Mediterranes Eierschwammerl-Paradeis-Basilikumrisotto mit gebratenem Ziegenkäse und Blattsalat [Ⓐ] [Ⓔ]	13,00
Hausgemachte Gemüselaiabchen mit Quinoa und Mozzarella, dazu Kürbisgemüse und Petersilerdäpfeln [Ⓐ] [Ⓒ] [Ⓔ]	13,00

DIE KLASSIKER

Geröstete Kalbsleber mit Petersilerdäpfeln [Ⓓ]	18,50
Gefüllte Rindsroulade mit Wurzelrahmsauce, Bandnudeln und Preiselbeeren [Ⓐ] [Ⓒ] [Ⓔ] [Ⓜ]	17,80
Wiener Tafelspitz mit Erdäpfelschmarrn, Cremespinat, Apfelkren und Schnittlauchsauce [Ⓐ] [Ⓔ]	19,80
Gebratenes Maishuhnbrüstchen mit Ziegenkäse-Blattspinatfülle, Kürbisgemüse und Petersilerdäpfeln [Ⓐ] [Ⓒ] [Ⓔ]	19,00
PFEFFERBEIRIED – Beiriedschnitte (220g) mit Pfeffersauce, Speckfisoln und Ofenerdäpfel mit Kräuterrahm [Ⓔ]	26,00

OFENFRISCH SERVIERT

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	

ALLERGENINFORMATION

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