

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

ST. LAURENT 2015

Schneider, Tattendorf, Thermenregion 1/8 4,90

CABERNET SAUVIGNON 2013

Artner, Höflein, Carnuntum 1/8 7,50

VORSPEISEN

Burratini mit Rucola, Avocado und
Paradeisvinaigrette© 9,50

Variation vom hausgebeiztem Seesaibling
(Gut Dornau) und Thunatatare
mit Karotte, Kürbis und Roter Rübe©©© 12,00

Oktopuscarpaccio und Flusskrebse mit
Avocado und Paradeis-Vinaigrette©© 14,00

Gegrillte Jacobsmuscheln und Scampi
mit Safran-Blattspinat-Pilzrisotto©©© 14,00

Thunfisch kurz gebraten
mit Avocado-Rucola-Sprossensalat
und frischem Koriander©©©© 16,00

Variation von Heringsalaten©© 10,00

Languste im Frühlingsrollenteig mit
Avocado-Rucola-Sprossensalat und
frischem Koriander©©©©© 11,00

Gebackene Bio-Entenleber
(Sallmanshofer, Rohr/Gebirge)
mit Erdäpfel-Vogerlsalat©©© 13,50

WIENERWALD DRY AGED

ZWIEBELROSTBRATEN von der dry
aged-Beiried mit Zwiebelsaft,
Röstzwiebel und Bratkartoffeln©© 22,00

RIB EYE (400g – leicht durchzogen)
dazu servieren wir Kräuterbutter, Chili-Olivenöl
und Pommies© 32,00

FISCHE

Asiatisch mariniertes Lachsfilet
mit Avocado-Ruccola-Sprossensalat
und Koriander©© 22,00

Gebratenes Filet von der Bio-Bachforelle
(Heinisch, Schwarzau) mit Safran-Blattspinat-
Pilzrisotto©© 24,00

Spaghetti mit Riesengarnelen,
Chili, Olivenöl und Paradeisern©©©© 24,00

Gebratenes Filet vom Seesaibling
(Gut Dornau) mit Thai-Currygemüse
und Reis©©©© 24,00

Gebratene Seeteufelmedaillons
mit Rote Rüben Gemüse
und Kren-Erdäpfelpüree©© 29,00

Seezunge im Ganzen gebraten
(für 2-4 Personen, Rohgewicht 900 g)
mit Rote Rüben Gemüse und Kren-
Erdäpfelpüree©© 89,00
(Gerne servieren wir die Seezunge auch als warme
Vorspeise oder Zwischengericht für 4-6 Personen)

VEGETARISCH

Safran-Blattspinat-Pilzrisotto
mit gebratenem Ziegenkäse
und Blattsalat©© 16,00


Thai-Gemüsecurry (mittlere Schärfe) mit
Reis©© 16,00



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
Tafelspitzsülzchen 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, Feige und Kürbis mit marinierten Linsen	10,00
Ziegenkäse im Erdapfel-Zucchini-mantel gebraten mit Roter Rübe, Feige, Kürbis und marinierten Linsen [Ⓐ] [Ⓒ]	12,00

SUPPEN

Kräftige Rindssuppe mit Leberknödel [Ⓐ] [Ⓒ] oder Frittaten [Ⓐ] [Ⓒ] [Ⓓ]	4,20
Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen [Ⓐ] [Ⓒ]	4,80
Hummercremesuppe mit Scampi [Ⓑ] [Ⓓ] [Ⓔ] [Ⓛ]	9,50

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
Gebackene Kalbsleber mit Erdäpfel-VogerlsalatⒶⓈⓈⓂ	19,80

DIE KLASSIKER

OFENFRISCH SERVIERT	
BRAT'L vom Ötscherblick Schwein (Höllerschmid) mit warmem Speckkrautsalat und ServiettenknödelⒶⓈⓈ	17,00
BIO-FREILANDENTE im Ganzen gebraten und am Tisch tranchiert (Fam. Sallmanshofer, Rohr im Gebirge) mit Rotkraut und ErdäpfelknödelⓈⓈⓈ Für 2 Personen=2/2 Enten, Für 3 Personen=4/4 aufgeteilt auf 3 Personen, Für 4 Personen=4/4 Enten	76,00

MAISHUHN AUS DEM SULMTAL; STEIERMARK	
Backhuhn mit Erdäpfel-VogerlsalatⒶⓈⓈ	17,00
Gebratenes Maishuhnbrüstchen mit Ziegenkäse-Blattspinatfülle, Rote Rüben Gemüse PetersilerdäpfelnⓈ	22,00

Gefüllte Rindsroulade mit Wurzelrahmsauce, Bandnudeln und PreiselbeerenⒶⓈⓈⓂ	17,80
Geröstete Kalbsleber mit PetersilerdäpfelnⓈ	19,80
Tafelspitz mit Erdäpfelschmarrn, Cremespinat, Apfelkren und SchnittlauchsauceⒶⓈ	19,80
Faschiertes Butterschnitzel mit Erdäpfelpüree und RöstzwiebelⒶⓈ	12,80
Rosa gebratener Lammrücken mit Rosmarinsaferl Speckfisolen und potato wedgesⓈ	26,00
FEUERSTEAK – Beiriedschnitte (220g) mit Chili gespickt, dazu Bohnen-Mais-Chiligemüse und Erdäpfel-FrühlingsrolleⓈ	26,00
Pfefferbeiried – Beiriedschnitte (220g) mit Pfeffersauce, Speckfisolen und potato wedgesⓈ	26,00