

Heute beim Stockerwirt ...

Unser Weintip des Tages

GRÜNER VELTLINER 2017 Horizont

H. Zillinger, Ebenthal, Weinviertel 1/8 4,90

SAUVIGNON BLANC 2017 Schlossberg

Oberguess, Leutschach, Südsteiermark 1/8 5,50

EX VERO 1 2013

Fam. Tscheppe, Leutschach, Südsteiermark 1/8 6,90
ein Charakterwein aus bis zu 25 Jahre alten Reben, kaum geschwefelt,
Wein aus naturnahem bzw. biodynamischem Anbau

ST. LAURENT 2015

Schneider, Tattendorf, Thermenregion 1/8 4,90

PINOT NOIR (BOURGOGNE ROUGE) 2015

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

VORSPEISEN

- Oktopuscarpaccio mit Avocado
und Paradeis-Vinaigrette©® 14,00
- Variation vom hausgebeiztem Seesaibling
(Gut Dornau) und Thunatatare
mit Frühlingsgemüse©©® 12,00
- Knuspriges Filet von der Bachforelle
(Heinisch, Schwarzau) mit Erdäpfel-
Spargel-Kernölsalat©©©©® 11,00
- Gegrillte Calamari
mit Bärlauch-Blattspinatrisotto©®©® 14,00
- Thunfisch kurz gebraten
mit Avocado-Rucola-Sprossensalat
und frischem Koriander ©®©®©® 16,00
- Burratini mit Radieschen, grünem
Spargel und Paradeisvinaigrette© 11,00
- Grüner Spargel (J. Harbich, Anderklau) mit
Gemüsevinaigrette, Schöny's Speck und
Erdäpfelcreme© 11,00
- Gebackene Bio-Entenleber
(Sallmanshofer, Rohr/Gebirge)
mit Erdäpfel-Vogerlsalat©©©© 11,00

MARCHFELDER SOLOSPARGEL

(J. Harbich, Anderklau)

- mit Butterbrösel und gehacktem Ei©©©
-mit Sauce Hollandaise©©
-mit Bärlauchpesto und Parmesan©
16,00/22,00
- mit Wiener Schnitzel vom Kalb
und Sauce Hollandaise©©© 26,00
- mit rosa gebratenem Lammrücken,
und Sauce Bernaise©© 29,00
- mit Beiriedschnitte (220g) und
Sauce Choron (Paradeishollandaise)©© 29,00

zu den oben angeführten Spargelgerichten
servieren wir Petersilerdäpfeln

MARCHFELDER SOLOSPARGEL

- mit gegrillten Calamari, Chili-Hollandaise
und Braterdäpfeln ©©® 25,00
- mit Filet vom Seesaibling (Gut Dornau)
und Bärlauch-Blattspinatrisotto©©©© 25,00

FISCHE

- Gebratenes Filet von der Bio-Bachforelle
(Heinisch, Schwarzau)
mit Bärlauch-Blattspinatrisotto©© 24,00
- Asiatisch mariniertes Lachsfilet
mit Avocado-Rucola-Sprossensalat
und frischem Koriander©© 22,00
- Gebratenes Filet vom Stör (Gut Dornau)
mit Thai-Currygemüse (mittlere Schärfe)
und Reis©©©©© 29,00

VEGETARISCH

- Bärlauch-Blattspinatrisotto
mit Blattsalat©© 14,00
- Ziegenkäse im Erdäpfel-Zucchini-mantel
gebraten mit Frühlingsalat©© 14,00
- 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-Olivenölmarmade 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 Kohlrabi, Spargel, Radieschen und violetten Karotten mit frischem Bärlauchpesto und Spargel-Gemüsevinaigrette 🌱	10,00

SUPPEN

Kräftige Rindssuppe mit Leberknödel®️ oder Frittaten®️®️	4,20
Bärlauchcremesuppe mit Schwarzbrotcroutons®️	4,80
Spargelcremesuppe ®️	4,80

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



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) mit Erdäpfel-Vogersalat [Ⓐ] ⓐⓑⓓ	17,00
Gebackene Kalbsleber mit Erdäpfel-Vogersalat [Ⓐ] ⓐⓑⓓ	19,80

DIE KLASSIKER

OFENFRISCHE 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	68,00
---	-------

Faschiertes Butterschnitzel mit Erdäpfelpüree und Röstzwiebel [Ⓐ] ⓐ	12,80
Langsam geschmorte Lammstelze mit kräftigem Schmorsafterl und Bärlauch-Erdäpfelpüree [ⓐ] ⓓ	21,00
Geröstete Kalbsleber mit 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
Das sollten Sie probieren - Marchfelder Solospargel mit gerösteter Kalbsleber und Petersilienerdäpfel [ⓐ] ⓐ	25,00
PFEFFERBEIRIED- Beiriedschnitte (220g) mit Pfeffersauce, Speckfisolen und hausgemachten potato wedges [ⓐ]	26,00
DRY AGED RIB EYE (450g – leicht durchzogen) dazu servieren wir Kräuterbutter, Chili-Olivenöl und Pommes [ⓐ]	32,00

ALLERGENINFORMATION

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