

# Heute beim Stockerwirt ...

## Unser Weintip des Tages

### GRÜNER VELTLINER 2016 Karmeliter

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

### SAUVIGNON BLANC 2016 Steirische Klassik

Tement, Berghausen, Südsteiermark 1/8 5,50

### BLAUFRÄNKISCH 2009 Umriss

Feiler-Artinger, Rust, Neusiedlersee-Hügelland 1/8 4,90

### CABERNET SAUVIGNON 2013

Artner, Höflein, Carnuntum 1/8 7,50

## VORSPEISEN

Variation von hausgebeiztem Seesaibling  
(Gut Dornau) und Thunatatar  
mit Karotte, Kürbis und Roter Rübe 12,00

Oktopuscarpaccio  
mit Paradeis-Vinaigrette 14,00

Gegrillte Calamari mit mediterranem  
Paradeis-Basilikumrisotto 14,00

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

Bio Forellenkaviar (Schwarzau im Gebirge)  
mit warmen Erdäpfeln, Roten Rüben  
und Dillrahm 12,00

Winterliche Frühlingsrolle gefüllt mit  
Gemüse und Faschierem vom Schottischen  
Hochlandrind (Masser, Leutschach)  
mit Blattsalat, Käferbohnen, Roten Rüben  
und Kräuterrahm 11,00

## 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 Pommes 32,00

## FISCHE

Asiatisch mariniertes, gegrilltes Lachsfilet  
mit Avocado-Rucola-Sprossensalat und  
Koriander 22,00

Gebratenes Filet vom Seesaibling  
(Gut Dornau) mit Rote Rübengemüse  
und Kren-Erdäpfelpüree 24,00

## WIENERWALD WILD

Faschiertes Rehbutterschnitzel mit  
Erdäpfelpüree und Röstzwiebel 14,80

Fasanenbrust mit Maroni gefüllt im  
Speckmantel gebraten, dazu Rahmlinsen,  
Erdapfel- Frühlingsrolle und  
Preiselbeeren 24,00

## OFENFRISCH SERVIERT

Brat'1 vom regionalen Ötscherblick-Schwein  
(Höllerschmid)  
mit warmem Speckkrautsalat und  
Serviettenknödel 16,00




## ZU BEGINN

<b>Mariniertes Beef Tatar</b>	12 dag 17,00
mit weichem Bio-Freilandeier und Toastbrot <sup>Ⓐ</sup> <sup>Ⓢ</sup> <sup>Ⓜ</sup>	20 dag 23,00
auf Wunsch gerne auch mit frischem Chili	

<b>Rindercarpaccio vom Schottischen Bio-Hochlandrind (Masser, Leutschach)</b>	
mit Rucola, Balsamico-Olivenölmariade und Parmesan <sup>Ⓢ</sup> <sup>Ⓜ</sup>	14,00

<b>Vitello tonnato</b> - rosa Kalbsrücken mit Thunfischcreme mariniert <sup>Ⓢ</sup> <sup>Ⓢ</sup> <sup>Ⓛ</sup>	12,00
<b>Tafelspitzsülzchen</b> mit Gemüsevinaigrette und Kernöl <sup>Ⓢ</sup>	9,50
<b>Marinierter Vogersalat</b> mit Käferbohnen und Schwarzbrotcroutons, auf Wunsch mit gebratenem Speck <sup>Ⓐ</sup>	7,50

## VEGETARISCH & VEGAN

<b>Marinierter Vogersalat</b> mit Käferbohnen, Schwarzbrotcroutons und Kernöldressing <sup>Ⓐ</sup> 	7,50
<b>Variation von Roter Rübe, Feige und Kürbis</b> mit marinierten Linsen	10,00
<b>Ziegenkäse im Erdapfel-Zucchini-mantel gebraten</b> mit Roter Rübe, Feige, Kürbis und marinierten Linsen <sup>Ⓐ</sup> <sup>Ⓢ</sup>	12,00

## SUPPEN

<b>Kräftige Rindssuppe</b> mit Leberknödel <sup>Ⓐ</sup> <sup>Ⓢ</sup> oder Frittaten <sup>Ⓐ</sup> <sup>Ⓢ</sup> <sup>Ⓢ</sup>	4,20
<b>Kürbiscremesuppe</b> mit gerösteten Kürbiskernen <sup>Ⓐ</sup> <sup>Ⓢ</sup>	4,80
<b>Gansl-Einmachsuppe</b> mit Bröselknödeln <sup>Ⓐ</sup> <sup>Ⓢ</sup> <sup>Ⓢ</sup>	4,80

## 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



# HAUPTSPEISEN

## DIE KLASSIKER

<b>Wiener Schnitzel</b> vom Schwein/Kalb mit Petersilienerdäpfel <sup>Ⓐ</sup> <sup>ⓐ</sup> <sup>ⓑ</sup>	12,80/19,80
<b>Backhuhn</b> mit Erdäpfel-Vogersalat <sup>Ⓐ</sup> <sup>ⓐ</sup> <sup>ⓑ</sup>	14,00
<b>Blunzengröstl</b> mit <b>Fleischermeister Schöny's Blunze</b> und Krautsalat <sup>Ⓐ</sup> <sup>ⓐ</sup> <sup>ⓑ</sup>	9,00/14,00
<b>Gebackenes Waldviertler Bauernschnitzel</b> vom Schwein gefüllt mit Speck, Pilzen und Käse, dazu Petersilienerdäpfel <sup>Ⓐ</sup> <sup>ⓐ</sup> <sup>ⓑ</sup>	17,00
<b>Gefüllte Rindsroulade</b> mit Wurzelrahmsauce, Bandnudeln und Preiselbeeren <sup>Ⓐ</sup> <sup>ⓐ</sup> <sup>ⓑ</sup> <sup>ⓓ</sup>	17,80
<b>Piccata</b> - Hühnerbrüstchen in der Parmesan-Eihülle mit Spaghetti Bolognese und Parmesan <sup>Ⓐ</sup> <sup>ⓐ</sup> <sup>ⓑ</sup>	18,00
<b>Gebackene Kalbsleber</b> mit Erdäpfel-Vogersalat <sup>Ⓐ</sup> <sup>ⓐ</sup> <sup>ⓑ</sup> <sup>ⓓ</sup>	19,80
<b>Geröstete Kalbsleber</b> mit Petersilienerdäpfeln <sup>Ⓐ</sup>	19,80
<b>Tafelspitz</b> mit Erdäpfelschmarrn, Cremespinat, Apfelkren und Schnittlauchsauce <sup>Ⓐ</sup> <sup>ⓐ</sup> <sup>ⓑ</sup>	21,00
<b>Kurz gebratene Streifen von der Beiried</b> mit Thai-Gemüsecurry (mittlere Schärfe) und Reis <sup>Ⓔ</sup> <sup>ⓐ</sup>	26,00
<b>Pfefferbeiried</b> – Beiriedschnitte (220g) mit Pfeffersauce, Speckfisolen und potato wedges <sup>ⓐ</sup>	26,00

## VEGETARISCH

<b>Mediterranes Paradeis-Basilikumrisotto</b> mit gebratenem Ziegenkäse und Blattsalat <sup>Ⓐ</sup> <sup>ⓐ</sup>	16,00
<b>Thai-Gemüsecurry</b> (mittlere Schärfe) mit Reis <sup>Ⓔ</sup> <sup>ⓐ</sup>	16,00

### ALLERGENINFORMATION

<sup>Ⓐ</sup>-Glutenhaltiges Getreide / <sup>Ⓑ</sup>-Krebstiere / <sup>Ⓒ</sup>-Eier / <sup>Ⓓ</sup>-Fisch / <sup>Ⓔ</sup>-Erdnuss / <sup>Ⓕ</sup>-Soja / <sup>Ⓖ</sup>-Milch  
<sup>Ⓗ</sup>-Schalenfrüchte / <sup>Ⓙ</sup>-Sellerie / <sup>Ⓜ</sup>-Senf / <sup>Ⓝ</sup>-Sesam / <sup>ⓔ</sup>-Sulfite / <sup>Ⓟ</sup>-Lupinen / <sup>Ⓡ</sup>-Weichtiere