

Heute beim Stockerwirt ...

Unser Weintip des Tages

GRÜNER VELTLINER 2016 Karmeliter

Hermann Moser, Rohrendorf, Kremstal 1/8 5,90

ROTGIPFLER 2016 Brindlbach

Biegler, Gumpoldskirchen, Thermenregion 1/8 5,90

PINOT NOIR 2013

Biegler, Gumpoldskirchen, Thermenregion 1/8 5,50

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

Lauwarmer Wolfsbarsch mit Rucola,
Chili und ToastbrotⓂⓃⓄⓄ 12,00

Gegrillte Calamari mit mediterranem
Paradeis-BasilikumrisottoⓂⓃ 14,00

Gebackene, faschierte Wildkrokette
mit Blattsalat, Quitte, Feige
und PreiselbeerdressingⓂⓃⓄ 9,00

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

Oktopus-Gemüse-ChilissalatⓂ 12,00

WILD

Faschiertes Wildbutterschnitzel mit
Erdäpfelpüree
und RöstzwiebelnⓂⓃ 9,00/12,50

Gebackene, faschierte Wildkroketten mit
Blattsalat, Quitte, Feige und
PreiselbeerdressingⓂⓃⓄ 9,00/13,50

Mit Kräutern mariniertes, in der
Kürbiskernkruste gebackenes
Wildschweinschnitzel mit Erdäpfel-
Vogerlsalat und PreiselbeerenⓂⓃⓄ 19,80

Fasanenbrust mit Maroni gefüllt im Speck-
mantel gebraten, dazu Rahmlinsen,
Erdäpfel- Frühlingsrolle
und PreiselbeerenⓂⓃⓄⓄⓂ 23,00

WIENERWALD DRY AGED

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

KÜRBIS-CHILIROSTBRATEN von der dry
aged Beiried mit Kürbisgemüse,
Petersilerdäpfeln und frischem ChiliⓂⓃ 24,00

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

SCHOTTISCHES BIO-HOCHLANDRIND

FEINES RINDSGULASCH mit gebratenem
ServiettenknödelⓂⓃⓄⓄ 12,00/16,00

GEFÜLLTE RINDSROULADE mit
Wurzelrahmsauce, Bandnudeln
und PreiselbeerenⓂⓃⓄⓄⓂ 19,80

WIENER TAFELSPITZ mit Erdäpfelschmarrn,
Cremespinat, Apfelkren und
SchnittlauchsauceⓂⓃⓄ 22,00


STOCKERWIRT BURGER
mit Ciabatta, Avocado, Tomate, Rucola,
Parmesan und PommesⓂⓃⓄ 23,50



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
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
Gansl-Einmachsuppe mit Bröselknödeln [Ⓐ] [Ⓢ] [Ⓢ]	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

DIE KLASSIKER

Wiener Schnitzel vom Schwein/Kalb mit Petersilienerdäpfel [Ⓐ] ⓐⓑ	12,00/19,50
Gebackene Kalbsleber mit Erdäpfel-Vogerlsalat [Ⓐ] ⓐⓑⓓ	19,80
Geröstete Kalbsleber mit Petersilerdäpfeln [Ⓐ] ⓓ	19,80
Gebackenes Waldviertler Bauernschnitzel vom Schwein gefüllt mit Speck, Pilzen und Käse, dazu Petersilienerdäpfel [Ⓐ] ⓐⓑ	16,00
Maishuhnbrüstchen mit Ziegenkäse-Blattspinatfülle, dazu rotes Rübengemüse und Petersilerdäpfeln [ⓐ]	19,80
Pfefferbeiried – Beiriedschnitte (220g) mit Pfeffersauce, Speckfisolen und potato wedges [ⓐ]	26,00

OFENFRISCH SERVIERT

BRAT'L vom Ötscherblick-Schwein (Höllerschmid) mit warmem Speckkrautsalat und Serviettenknödel [Ⓐ] ⓐⓑ	16,00
---	-------

FISCHE

Gebratenes Filet von der Bio-Bachforelle (Heinisch, Schwarzau) mit Rote Rübengemüse und Kren-Erdäpfelpüree [ⓐ] ⓑ	24,00
Gebratenes Filet vom Seesaibling (Gut Dornau) mit Kürbisgemüse und Petersilerdäpfeln [ⓐ]	24,00
Gebratene Seeteufelmedaillons mit Thai-Gemüsecurry (mittlere Schärfe) und Reis [ⓐ] ⓑⓓ	29,00

VEGETARISCH

Hausgemachte Gemüselaiabchen mit Quinoa und Mozzarella, dazu Kürbisgemüse und Peteresilerdäpfel [Ⓐ] ⓐⓑ	13,00
Thai-Gemüsecurry (mittlere Schärfe) mit Reis [ⓐ] ⓑ	16,00

ALLERGENINFORMATION

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