

# Heute beim Stockerwirt

## Unser Weintip des Tages

ALBILLO 2017 Cantocuerdas  
Bernabeleva, Madrid, Spanien 1/8 6,90

HAUSMARKE WEISS 2018 Supernatural (GV, CH)  
Moric Velich, Großhöflein, Leithaberg 1/8 5,50

PAMHOGNA 2015 (SL, CS, ZW)  
Andert, Pamhagen, Neusiedlersee 1/8 6,50

PHINCA HAPA 2016 (Tempranillo, Graziano)  
Bodegas Bhilar, Rioja, Spanien 1/8 7,50

## VORSPEISEN

Gegrillter Oktopus  
mit Topinamburcarpaccio, Spinat,  
Karotten und Rotweinschalotten® 16,00

Thunfisch kurz gebraten  
mit Roter Rübe, Gurke, Pak Choi und  
Chili-Schnittlauchmayonnaise®®® 16,00

Languste im Frühlingsrollenteig  
mit Avocado-Blattsalat und Mango-Chili-  
Limettendressing®®® 12,00

Gebratene Entenleber (Sallmanshofer, Rohr im Gebirge)  
mit Apfel und Topinamburpüree®® 12,00

Kleines faschiertes Butterschnitzel  
mit Erdäpfelpüree und Röstzwiebel®®® 9,00

Sashimivariation von Thunfisch und Lachs  
asiatisch mariniert®®® 14,00

Thai-Fischsuppe®®®®® 9,50

Knuspriges Filet von der Bio-Bachforelle  
(Heinisch, Schwarzau)  
mit Erdäpfel-Rote Rübensalat®®® 13,00

## AUS DEM WASSER

Filet von der Bio-Bachforelle (Heinisch, Schwarzau)  
mit Bärlauch-Blattspinatrisotto®® 25,00


Filet vom Stör (Gut Dornau)  
mit Szegediner Kraut  
und Petersilerdäpfeln®® 26,00

Lachsfilet mit Topinamburpüree, Paprikasauce  
und gebratenem Pak Choi® 24,00

Thunfisch-Steak kurz gebraten  
mit Thai-Gemüsecurry und Reis®®® 27,00

Spaghetti mit gegrillten Garnelen  
und scharfer Paradeissauce®®®® 25,00

## VEGETARISCH

Thai-Gemüsecurry mit gebratenem  
Räuchertofu und Reis®®  16,00

Krautroulade vegetarisch gefüllt  
mit Quinoa, Schafkäse und Gemüse, dazu  
Paprikasauce und Petersilerdäpfeln®® 16,00

Bärlauch-Blattspinatrisotto mit gebratenem  
Ziegenkäse und Blattsalat®® 16,00

Bio-Freilandente im Ganzen gebraten,  
am Tisch tranchiert mit Rotkraut und  
Serviettenknödel®®® 76,00  
für 2 Personen=2/2 Enten, für 3 Personen=4/4 aufgeteilt auf  
3 Personen, für 4 Personen=4/4 Enten

Weinempfehlung zur Ente:

Rot: PAMHOGNA 2015 (SL, CS, ZW), Andert, Pamhagen,  
Neusiedlersee 1/8 6,90

Weiss: ALBILLO 2017 Cantocuerdas, Bernabeleva, Madrid, Spanien 1/8 6,90


Gedeck € 2,00 (Stoffserviette, Brotvariation,  
Bio-Butter und Aufstrich)®®®



## ZU BEGINN

<b>Mariniertes Beef Tatar</b> mit weichem Bio-Freilandeier und Toastbrot <sup>Ⓐ</sup> <sup>ⓐ</sup> <sup>ⓑ</sup> <sup>ⓓ</sup> <sup>Ⓜ</sup> auf Wunsch gerne auch mit frischem Chili	12 dag 17,00 20 dag 26,00
<b>Tafelspitzsülzchen</b> mit Gemüsevinaigrette und Kernöl <sup>ⓓ</sup> <sup>ⓐ</sup>	9,50
<b>Lachstatar</b> mit Avocado <sup>ⓐ</sup>	12,00
<b>Rindercarpaccio</b> mit Rucola, Balsamico-Olivenölmarmade und Parmesan <sup>ⓐ</sup> <sup>Ⓜ</sup>	13,00
<b>Vitello Tonnato</b> – rosa Kalbsrücken mit Thunfischcreme mariniert <sup>ⓐ</sup> <sup>ⓐ</sup>	12,00

## VEGETARISCH & VEGAN

<b>Blattspinatsalat</b> mit Artischoke, Stangensellerie, Jungzwiebeln, Sojabröseln, Nüssen, Rosinen und marinierten Pilzen <sup>Ⓔ</sup> <sup>ⓐ</sup> <sup>Ⓜ</sup> 	12,00
<b>Waldviertler Schafsfrischkäse</b> mit Blattspinatsalat, Artischoke und marinierten Pilzen <sup>ⓐ</sup>	12,00
<b>Marinierter Vogelsalat</b> mit Käferbohnen und knusprigen Croutons, auf Wunsch mit gebratenem Speck <sup>Ⓐ</sup>	7,90

## SUPPEN

<b>Kräftige Rindssuppe</b> mit Leberknödel <sup>Ⓐ</sup> <sup>ⓐ</sup> <sup>ⓓ</sup> , Fleischstrudel oder Frittaten <sup>Ⓐ</sup> <sup>ⓐ</sup> <sup>ⓑ</sup> <sup>ⓓ</sup>	4,60
<b>Karotten-Ingwer-Cremesuppe</b> <sup>ⓐ</sup> <sup>ⓓ</sup>	5,90
<b>Thai-Fischsuppe</b> <sup>Ⓑ</sup> <sup>ⓓ</sup> <sup>ⓐ</sup> <sup>ⓑ</sup> <sup>ⓓ</sup> <sup>Ⓜ</sup>	9,50

## 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'l Schnitzerl</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

Gedeck € 2,00 (Stoffserviette, Brotvariation, Bio-Butter und Aufstrich)<sup>Ⓐ</sup><sup>ⓐ</sup><sup>ⓑ</sup>

ALLERGENINFORMATION

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



## HAUPTSPEISEN

Wiener Schnitzel vom Schwein/Kalb mit Petersilienerdäpfel	14,00/21,00
Faschiertes Butterschnitzel mit Erdäpfelpüree und Röstzwiebel	14,00
Gebackenes Waldviertler Bauernschnitzel vom Schwein gefüllt mit Speck, Pilzen und Käse, dazu Petersilienerdäpfel	18,00
Gebackene Kalbsleber mit Erdäpfel-Vogelersalat	19,80
Geröstete Kalbsleber mit Petersilerdäpfeln	19,80
Gekochtes Beinflisch (saftig, durchzogen) mit Erdäpfelschmarrn, Cremespinat, Apfelkren und Schnittlauchsauce	19,80
½ gebackenes Bio-Landhuhn aus der Steiermark mit Erdäpfel-Vogelersalat	22,00
Zwiebelrostbraten von der Beiried mit Zwiebelsaft, Röstzwiebeln und Braterdäpfeln	23,00
Kotelett vom Iberico-Schwein mit Szegediner Kraut und gebratenem Serviettenknödel	22,00
Rosa gebratener Lammrücken mit Süßkartoffelpüree, gegrillten Zucchini und Karotten	28,00

### STEAKS BEIM STOCKERWIRT

BEIRIEDSCHNITTE (220g) mit Gorgonzolakruste, Rotweinschalotten und getrüffeltem Erdäpfelpüree	28,00
PFEFFERBEIRIED – Beiriedschnitte (220g) mit Pfeffersauce, Speckfisolen und potato wedges	28,00
TAGLIATA DI MANZO - Kurz gebratene Streifen von der Beiried mit Thai-Gemüsecurry und Reis	28,00
RIB EYE (350g) dazu servieren wir Pommes, Kräuterbutter und Chiliöl	38,00