

Heute beim Stockerwirt

Unser Weintip des Tages

CHENIN BLANC 2021

Francois Chidaine, Loire, Frankreich 1/8 13,00

BOURGOGNE BLANC 2019

Anne Boisson, Meursault, Burgund, Frankreich 1/8 12,00

CHIANTI CLASSICO 2019

Tenuta di Carleone, Radda, Toskana 1/8 11,00

Alkoholfreier Aperitiftip:

Hausg. Ingwer-Limetten-Eistee / Minze 6,90

VORSPEISEN

Knusprige Bio-Bachforelle (Biofisch Heinisch)
/ Erdäpfel-Eierschwammerl-Kernölsalat
(A C D G L M O P) 18,00

Tatar vom **Tiroler Lachs** (alpengarnelen.at, Hall) /
Avocado / Quinoa-Fenchel-
Amalfizitronensalat (D) (G) 19,00

VEGETARISCH

Schafskäse (Fam. Nuart, Kärnten) / Paradeiserraritäten
/ Eierschwammerltatar (G) (L) 17,00

Melanzani-Tofubällchen / Blattsalat /
Marillenchutney / Erdnussdip (E) (F) (G) (O) 16,00

Marinierter Vogerlsalat / Käferbohnen /
Kernöl / knusprige Croutons (E) (F) (G) (O) 10,50
auf Wunsch mit gebratenem Speck (A) (C) (M) (O)

Kleines faschiertes **Rehbutterschnitzel**
Erdäpfelpüree / Röstzwiebel (A) (C) (G) (L) 14,00

Gebratene **Kalbsleber** /
Marille / Erdäpfelpüree / (A) (G) (L) (O) (P) 14,00

Hausgemachter **Rehkäsekrainer** /
Erdäpfelpüree / Senfkren /
warmer Krautsalat (G) (L) (M) (O) 12,00

Sülzchen vom Tafelspitz / Gemüse-
vinaigrette / Zwiebel / Kernöl (L) (O) 12,00

Fleischermeister Schöny, Kaltenleutgeben

Würzspeck - aufgeschnitten
am besten in die Mitte des Tisches stellen 10,00

Gedeck € 3,80 (Stoffserviette, Brotvariation (Öfferl,
Linauer Backstube), Bio-Butter, Aufstrich) (A) (C) (G) (P)

HAUPTSPEISEN

BIO - H U H N (Fam. Daniel Heindl, St. Aegydt am Neuwalde)

Coq au vin vom Bio-Huhn / mehrere Stunden
geschmort / Gemüse-Speck-Champignon-
Tropeazwiebelsaft / Erdäpfelpüree (G) (L) (O) 29,00

Hühnerbrust auf Tandoori Art / getoastetes
Öfferlbrot / Guacamole /
Minz-Koriander-Mangodip (A) (F) (G) (L) (N) 34,00

VEGETARISCH

Tagliolini mit Eierschwammerln /
Blattspinat / Schafsfrischkäse
(Fam. Nuart, Kärnten) (A) (C) (G) (L) (O) 22,00/29,00

2-erlei vegetarisch gefüllte Paprika /
Paradeissauce / Pertersilerdäpfeln
(A) (G) (L) (O) - auch vegan möglich 26,00

Artischockenrisotto (Theuringer, Marchfeld) /
Meyer Zitrone / Ziegenkäse / Pinienkerne /
Paradeiser / Blattsalat (A) (G) (L) (O) 28,00

WILD AUS HEILIGENKREUZ

Faschiertes **Rehbutterschnitzel** / Erdäpfelpüree
/ Röstzwiebel (A) (C) (G) (L) 24,00

**Tagliolini nach Toskana-Art mit Faschiertem
vom Hirsch** / Parmesan (A) (C) (L) (M) (O) (P) 17,00/25,00

Rehbraten / Wurzelrahmsauce /
Serviettenknödel (A) (C) (G) (M) (L) (O) (P) 36,00

Mit Kräutern mariniertes, in der
Kürbiskernkruste gebackenes **Rehschnitzel** /
Erdäpfel-Vogerlsalat / Preiselbeeren
(A) (C) (G) (L) (M) (O) (P) 34,00

Rehrücken / Eierschwammerl / Schmor-
gemüse-Specksaft / Püree (A) (C) (G) (L) (O) 45,00

FISCH

Bio-Bachforelle (Biofisch Heinisch) /
Artischockenrisotto (D) (G) 36,00

Tiroler Lachs Asia style (alpengarnelen.at, Hall) /
Eierschwammerl-Zucchini-Erbsenschoten-
gemüse / Koriander / Reis (D) (G) (L) (O) 36,00

Eismeersaibling (Oberwasser, Schwarzau/Gebirge) /
Fenchel / Paradeiser / Spinaterdäpfeln /
Kaperncreme (D) (G) (L) 38,00

BIO - L A M M (Familie Nuart, Kärnten)

Geschmorte Lammschulter / kräftiger
Schmorgemüsesaft / Erdäpfelpüree (L) (O) 35,00



ZU BEGINN

Mariniertes Beef Tatar / Sittendorfer Wachtelei / getoastetes Öfferl Brot ^{(A)(C)(G)(M)(O)(P)} auf Wunsch gerne auch mit frischem Chili	22,00
Sashimi vom Eismeersaibling (Oberwasser, Schwarzaug/Gebirge) / Yuzu/ Sesamöl / Sojasauce / Koriander ^{(D)(F)(N)(O)(P)}	19,00
Regionales Vitello Tonnato ohne tonnato = Vitello Räucherforelle - Kalbsrose dünn geschnitten / Creme von der Räucherforelle (Oberwasser, Schwarzaug am Gebirge) ^{(D)(F)}	22,00
Zucchini-Blüte im Tempurateig / Zitronen-Minz-Ziegenkäsefülle / Paradeissauce ^{(A)(G)(E)}	16,00
Surf & turf – Tataki von der Beiried / knusprige Garnele (alpengarnelen.at, Hall in Tirol) / Jalapeno- Koriandercreme / Mango-Granatapfel-Apfelsalsa ^{(A)(D)(F)}	24,00

SUPPEN

Kräftige Rindssuppe ^(L) / Frittaten ^{(A)(C)(G)(P)} , Kalbsleberknödel ^{(A)(C)(G)(P)}	7,90
Erdapfel-Pilzcremesuppe ^{(A)(G)(L)(O)}	9,50
Gazpacho / Andalusische Gemüsekaltschale	9,50

HAUPTSPEISEN

ÖSTERREICHISCHE KALBSLEBER	
Geröstete Kalbsleber / Petersilerdäpfel ^{(A)(L)(O)(P)}	32,00
Gebackene Kalbsleber / Erdäpfelsalat ^{(A)(C)(G)(L)(M)(O)(P)}	32,00

BREITENFURTER BIORIND (Familie Geissbüchler, Breitenfurt)	
Gekochter Tafelspitz vom Biorind / Erdäpfelschmarrn / Cremespinat / Apfelkren / Schnittlauchsaucen ^{(A)(C)(G)(L)}	35,00

GEBACKENES	
Wiener Schnitzel vom Bio-Schwein (David Weirer, Griesshof, St. Aegydt) / Erdäpfelsalat ^{(A)(C)(G)(M)(O)(P)}	25,00
Wiener Schnitzel vom Kalb (AMA) / Erdäpfelsalat ^{(A)(C)(G)(M)(O)(P)}	29,00
Wienerwald-Schnitzel vom Bio-Schwein (David Weirer, Griesshof, St. Aegydt) (gefüllt mit Schöny-Speck, Bergkäse) / Petersilienerdäpfel ^{(A)(C)(G)(P)}	29,00

FLEISCHERMEISTER SCHÖNY / KALTENLEUTGEBEN	
Zwiebelrostbraten von der österreichischen Beiried / Zwiebelsaft / Röstzwiebeln / Braterdäpfel ^{(A)(L)(O)(P)}	32,00
Pfefferbeiried – Beiriedschnitte (220g) / Pfeffersauce / Speckfisolen / Braterdäpfel ^{(G)(L)(O)}	38,00
Eierschwammerlrostbraten von der Beiried / Eierschwammerlsauce / Nockerl ^(G)	39,00
Rib Eye (350g) / Cafe´de Paris-Butter / Chiliöl / Pommes Frites ^(G)	45,00

Überraschungsmenü – ab 2 Personen							
4 Gänge	75,-	Weinbegleitung	45,-	8 Gänge	115,-	Weinbegleitung	85,-
6 Gänge	95,-	Weinbegleitung	70,-	10 Gänge	135,-	Weinbegleitung	100,-