

# Sonntag ab Mai beim Stockerwirt

## VORSPEISEN

### SONNTAG SPECIAL

Mariniertes **Beef Tatar** / **am Tisch zubereitet** / ab 2 Personen /  
getoastetes Öfferl BrotⒶⓐⓐⓐⓐⓐⓐ

**Tagliolini im Bergkäse** laib geschwenkt / mit Rehbolognaise nach Toskaner Art oder  
mit vegetarischer Arrabiata Sauce

### VEGETARISCH

**Beef Tatar ohne Beef** (Rote Rübe, Shiitake-Pilze) / getoastetes Öfferl BrotⒶⓐⓐⓐⓐⓐⓐ

**Schafskäse** (Fam. Nuart, Kärnten) / Blattsalat / gebratener Solospargel / Wiesenkräuter / Ofenpaprikacremeⓐⓐ

**Melanzani-Tofubällchen** / Blattsalat / Wiesenkräuter / Rhabarberchutney / Erdnussdipⓔⓔⓐⓐ

**Marchfelder Spargel** (Gut Harbich, Aderklaa) / Gemüsevinaigrette / Wachtelei

Tatar von der **Lachsforelle** (Gut Dornau) / grüner Spargel / Quinoa-Fenchel-Amalfizitronensalatⓐⓐ

**Sülzchen vom Duroc Schwein** (Obermaierhof, Kaumberg) / Gemüsevinaigrette / Zwiebel / Kernölⓐⓐ

**Rindscarpaccio** / Balsamico-Olivenölmarinade / Ruccola / Parmesan

**Sashimi vom Eismeersaibling** (Oberwasser, Schwarzau/Gebirge) / Yuzu / Sesamöl / Sojasauce / Korianderⓐⓔⓐⓐⓐⓐ

Geräucherte **Goldforelle** (Oberwasser, Schwarzau am Gebirge) / Creme vom roten Schmorpaprika /  
Wurzelspeck vom Schöny / Gemüsevinaigrette / Krenⓐⓐ

**Surf & turf – Tataki von der Beiried** / **knusprige Garnelen** (alpengarnelen.at, Hall in Tirol) /  
Jalapeno-Koriandercreme / Mango-Granatapfel-ApfelsalatⒶⓐⓐ

## ZWISCHENGERICHT

Faschiertes **Rehbutterschnitzel** (Wienerwald Wild, Heiligenkreuz) / Erdäpfelpüree / RöstzwiebelⒶⓐⓐⓐ

**Tagliolini** nach Toskana-Art mit Faschiertem vom Hochlandrind / ParmesanⒶⓐⓐⓐⓐⓐⓐ

Hausgemachte **Rehkäsekrainer** (Wienerwald Wild, Heiligenkreuz) / knusprig gegrillt  
Erdäpfelpüree / Senfkren / warmer Krautsalatⓐⓐⓐⓐ

**Knusprige Bio-Bachforelle** (Biofisch Heinisch, Schwarzau) / Erdäpfel-Eierschwammerl-KernölsalatⒶⓐⓐⓐⓐⓐⓐ

Gebratene **Bio-Lammleber** (Fam. Nuart / Kärnten) / Rotweinsauce / Erdäpfelpüree / ApfelⒶⓐⓐⓐⓐ

**Spargel-Cordon Bleu** / Spargel / Waldviertler Schinken / Bio Emmentaler / Blattsalat / KräuterdipⒶⓐⓐⓐ

Kräftige **Rindssuppe**ⓐ / FrittatenⒶⓐⓐⓐ, **Kalbsleberknödel**Ⓐⓐⓐⓐ, **Spargelcremesuppe**Ⓐⓐⓐⓐ

### VEGETARISCH

**Tagliolini mit Eierschwammerln** a la Creme / ParmesanⒶⓐⓐⓐⓐⓐ

**Marchfelder Spargel-3-erlei** / Butterbrösel mit gehacktem Ei / Sauce Hollandaise / BärlauchpestoⒶⓐⓐⓐⓐ

**Safran-Spargelrisotto** / gebackenes Wachtelei / BlattsalatⒶⓐⓐⓐ



## HAUPTSPEISEN

### SONNTAG SPECIALS

**Eismeersaibling in der Salzkruste** (Fischzucht Oberwasser, Rohr im Gebirge) / SpargelrisottoⓂⓂ - für 2 Personen

**Rib Eye** (500g) / am Tisch tranchiert / Café de Paris-Butter / Chiliöl / Pommes FritesⓂ - für 2 Personen

**Kalbskotelett am Knochen gebraten** / am Tisch tranchiert /  
Rosmarinkartoffeln / Blattspinat Ⓜ - für 2 Personen

**Gekochtes Rindfleisch vom Rohrer Biorind** (Sallmanshofer, Rohr im Gebirge) **in der Rindsuppe serviert** / Rösti /  
Cremespinat / Apfelkren / Schnittlauchsauce / Markknochen / Kren / getoastetes Schwarzbrot ⓂⓂⓂⓂ

### MARCHFELDER SOLOSPARGEL (Gut Harbich, Aderklaa)

-mit **Wiener Schnitzel** vom Kalb / Sauce HollandaiseⓂⓂⓂ

-mit **Bio-Hühnerbrust** (Daniel Heindl, St. Aegydt) / Blattspinat-Ziegenkäsefülle / HollandaiseⓂⓂⓂⓂⓂ

-mit **Filet vom Tiroler-Lachs** (Alpengarnelen.at, Hall/Tirol) / HollandaiseⓂⓂⓂⓂ

-mit rosa **Beiriedschnitte** (Fleischermeister Schöny, Kaltenleutgeben) / Sauce BernaiseⓂⓂ

zu den oben angeführten Spargelgerichten servieren wir Petersilerdäpfel

### VEGETARISCH

**Tagliolini mit Eierschwammerln** a la Creme / ParmesanⓂⓂⓂⓂⓂ

**Marchfelder Spargel-3-erlei** / Butterbrösel mit gehacktem Ei / Sauce Hollandaise / BärlauchpestoⓂⓂⓂⓂ

**Safran-Spargelrisotto** / gebackenes Wachtelei / BlattsalatⓂⓂⓂⓂ

Geschmorter, knuspriger **Ofenpaprika** / orientalisches Bulgur-Paradeis-ErdäpfelgemüseⓂⓂ

Mit Kräutern mariniertes, in der Kürbiskernkruste gebackenes **Rehschnitzlerl** (Wienerwald Wild, Heiligenkreuz)  
/ Erdäpfel-Vogelersalat / PreiselbeerenⓂⓂⓂⓂⓂⓂ

**Rehrücken in der Nusskruste** / Spargel / Eierschwammerlsauce / ErdäpfelpüreeⓂⓂⓂⓂⓂ **Aufpreis 15,00 €**

**Stör** (Oberwasser, Schwarzau/Gebirge) / Artischocke / Kirschparadeiser /  
Blattspinat / Erdäpfelpüree / ZitronencremeⓂⓂⓂ

**Boeuf Bourguignon vom Hochlandrind** – langsam geschmort nach  
Burgunder Art (Champignons, Speck, Gemüse) / PüreeⓂⓂⓂ

**Wiener Schnitzel vom Bio-Schwein** (David Weirer, Griesshof, St. Aegydt) / ErdäpfelsalatⓂⓂⓂⓂⓂⓂ

**Wienerwald-Schnitzel** vom **Bio-Schwein** (David Weirer, Griesshof, St. Aegydt)  
(gefüllt mit Schöny-Speck, Bergkäse) / PetersilienerdäpfelⓂⓂⓂⓂ

### KALBSLEBER AUS ÖSTERREICH

**Gebacken oder geröstet oder glaciert** – nach Ihren Wünschen zubereitet

### FLEISCHERMEISTER SCHÖNY, KALTENLEUTGEBEN

**Zwiebelrostbraten** von der österreichischen Beiried /  
Zwiebelsaft / Röstzwiebeln / BraterdäpfelnⓂⓂⓂⓂ

**Pfefferbeiried** – Beiriedschnitte (220g) / Pfeffersauce / Speckfisolen / BraterdäpfelⓂⓂⓂ

**Eierschwammerlrostbraten von der Beiried** / Eierschwammerlsauce / NockerlⓂⓂⓂⓂⓂ



## DESSERT

### SONNTAG SPECIAL

**Kaiserschmarrn** / Zwetschkenröster / Rahmerdbeeren / Vanilleeis (A)(C)(E)(F)(H) ab 2 Personen

**Erdbeerknödel** / Butterbrösel (A)(C)(E)(H)

Knödel Weinempfehlung: RIESLANER AUSLESE 2022 Klaus Peter Keller, Flörsheim-Dalsheim, Rheinhessen, Deutschland

**Variation von dunkler- und heller Mousse von der Zotter Schokolade** / Zwergorangen(C)(E)(H)

**Pistazientarte** / weiße Schokocreme / Topfeneis(A)(C)(E)(H)(I)

**Kokos-Vanille Panna Cotta** / Mangosalat – (vegan möglich)

**Flüssiger Schokoladekuchen** (Zotter-Schokolade) (15 Min) / Rahmerdbeeren / Vanilleeis(A)(C)(E)(F)(H)

**Böhmische Palatschinke** / Powidlfülle / Mohnbutter / Vanillerahm(A)(C)(E)(H)

**Griessflammerie** / Mohn / Quitte(A)(C)(H)

**Nougat-Tiramisu** / Kirsch-Amarettoragout(A)(C)(E)(H)(I)

**Tonka Bohnen Creme**(C)(H)

**Vanilleoberscremeschnitte** / Erdbeersauce(A)(C)(H)

<b>Vorspeise / Hauptspeise / Dessert</b>	<b>75,00 €</b>
<b>Zwischengericht / Hauptspeise / Dessert</b>	<b>75,00 €</b>
<b>Vorspeise / Zwischengericht / Hauptspeise</b>	<b>80,00 €</b>
<b>Vorspeise / Zwischengericht / Hauptspeise / Dessert</b>	<b>85,00 €</b>

Bei vegetarischer Menüfolge verrechnen wir 65,- € für 3 Gänge

Kinder bis 16 Jahre werden nach Konsumation verrechnet.

#### Überraschungsmenü – ab 2 Personen

6 Gänge	105,00 €	Weinbegleitung	70,00 €
8 Gänge	125,00 €	Weinbegleitung	85,00 €
10 Gänge	145,00 €	Weinbegleitung	100,00 €

**Sonntags Gedeck € 6,50** – wird automatisch serviert

(Stoffserviette, Brot vom Öfferl, Bio-Butter, Aufstrich, Gemüse, Schöny Speck) (A)(C)(E)(H)

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