

Heute beim Stockerwirt ...

Unser Weintip des Tages

GRÜNER VELTLINER 2017 Karmeliterberg

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

FURMINT 2017

Michael Wenzel, Rust, Neusiedlersee-Hügelland 1/8 6,50

ALTER REBSTOCK 2017 (BF, ZW, SL)

Reinisch, Tattendorf, Thermenregion 1/8 4,90

CABERNET FRANC 2014

Clau de Nell, Anjou, Loire 1/8 7,90

VORSPEISEN

Thunfisch kurz gebraten

mit Avocado-Rucola-Sprossensalat
und frischem Koriander ①②③④ 16,00

Oktopuscarpaccio mit Avocado
und Paradeis-Vinaigrette ①② 14,00

Knusprige Bio-Bachforelle
(Heinisch, Schwarza) mit Erdäpfel-Rote-Rübensalat ①②③ 12,00

Gegrillter Oktopus mit
Quinoa-Avocado-Rote-Rübensalat ① 16,00

Gebratener Ziegenkäse mit Kürbis, Roten-
Rüben, Feigen und marinierten Linsen ① 12,00

Bio Forellenkaviar (Heinisch, Schwarza) mit
warmen Erdäpfeln, Roten Rüben
und Dillrahm ①② 12,00

Variation vom hausgebeiztem Seesaibling
(Gut Dornau) und Wolfsbarsch aus der
Salzkruste mit eingelegtem Herbstgemüse
und Erdäpfelcreme ①② 12,00

GANSL VORSPEISEN

Gansl-Einmachsuppe
mit Bröselknödeln ①②③ 4,80

Gänselebertöpfchen – Gansleber
im eigenen Schmalz 4,80

Gebratene Gansleber
mit Grießpüree und pochierter Birne ①② 12,00

OFENFRISCH SERVIERT

Schopfbrat mit warmem Speckkrautsalat und
Serviettenknödel ①②③ 13,00

KOBE - RIND (Gerhard Zadrobilek, Laab im Walde)

STOCKERWIRT BURGER vom Kobe-Rind
mit Avocado, Tomate, Rucola, Parmesan und
Pommes ①②③ 24,00

BIO – RIND (Fam. Sallmanshofer, Rohr im Gebirge)

Spaghetti Bolognese vom Rohrer Bio-Rind
mit Parmesan ①②③ 11,00/16,00

Gulasch vom Rohrer Bio-Rind mit
gebratenem Serviettenknödel ①②③ 12,00/18,00

Gefüllte Rindsroulade vom Rohrer Bio-Rind
mit Wurzelrahmsauce, Bandnudeln und
Preiselbeeren ①②③ 23,00

Gekochtes vom Rohrer Bio-Rind
mit Erdäpfelschmarrn, Cremespinat,
Apfelkren und Schnittlauchsauce ①②③ 25,00

FISCHE

Lachsfilet mit Erbsenpüree, Wasabi
und Belugalinsen ①② 19,80

Bio-Bachforelle
(Heinisch, Schwarza) mit Safrancreme,
herbstlichem Gemüse und Erdäpfeln ①② 26,00

Seesaibling (Gut Dornau)
mit Rote-Rübengemüse und
Erdäpfel-Krenpüree ①②③ 24,00

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



ZU BEGINN

BIO – RIND (Fam. Sallmanshofer, Rohr im Gebirge)

Mariniertes Beef Tatar vom Rohrer Bio-Rind mit weichem Bio-Freilandeier und Toastbrot [Ⓐ] [Ⓒ] [Ⓜ] auf Wunsch gerne auch mit frischem Chili	22,00
--	-------

Tafelspitzsülzchen mit Gemüsevinaigrette und Kernöl[Ⓒ][Ⓜ] 9,50


Rindercarpaccio mit Rucola, Balsamico-Olivenölmarinade und Parmesan[Ⓒ][Ⓜ] 13,00

Vitello tonnato - rosa Kalbsrücken mit Thunfischcreme mariniert[Ⓒ][Ⓜ][Ⓛ] 12,00

Marinierter Vogerlsalat mit Käferbohnen und Schwarzbrotcroutons,
auf Wunsch mit gebratenem Speck[Ⓐ] 7,50

VEGETARISCH & VEGAN

Marinierter Vogerlsalat mit Käferbohnen, Schwarzbrotcroutons
und Kernöldressing[Ⓐ]  7,50

Herbstliche Gemüsevariation – Rote-Rübe, Feige,
Kürbis und marinierte Linsen[Ⓜ]  9,50

SUPPEN

Kräftige Rindssuppe mit Leberknödel[Ⓐ][Ⓒ] oder Frittaten[Ⓐ][Ⓒ][Ⓜ] 4,20

Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen und Kernöl[Ⓐ][Ⓜ] 4,80

Gansl-Einmachsuppe mit Bröselknödeln[Ⓐ][Ⓒ][Ⓜ] 4,80

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Schnitzerl mit Pommes vom Schwein / Kalb[Ⓐ][Ⓒ][Ⓜ] 7,80 / 13,50

Naturschnitzerl mit Reis vom Schwein / Kalb[Ⓐ][Ⓜ] 7,80 / 13,50

Hend'lschnitzerl mit Pommes[Ⓐ][Ⓒ][Ⓜ] 7,80

Spaghetti mit Fleischsauce oder Tomatensauce[Ⓐ][Ⓒ] (auf Wunsch mit Parmesan)[Ⓒ] 6,50

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

ALLERGENINFORMATION

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



HAUPTSPEISEN

Hausgemachte Gemüselaiabchen mit Quinoa und Mozzarella, dazu Kürbisgemüse und PetersilerdäpfelⒶⓈⓈ	13,00
Gebackene Gansleber mit Erdäpfel-VogerlsalatⒶⓈⓈⓂ	9,00/12,00
Faschierter Butterschnitzel mit Erdäpfelpüree und RöstzwiebelnⒶⓈ	14,00
Gebratenes Herbstgemüse mit leichter Safrancreme und hausgemachten potato wedgesⓈ	13,00
Wiener Schnitzel vom Schwein/Kalb mit PetersilienerdäpfelⒶⓈⓈ	12,80/19,80
Gebackenes Waldviertler Bauernschnitzel vom Schwein gefüllt mit Speck, Pilzen und Käse, dazu PetersilienerdäpfelⒶⓈⓈ	17,00
Backhuhn mit Erdäpfel-VogerlsalatⒶⓈⓈⓂ	17,00
Gebratenes Maishuhnbrüstchen mit Ziegenkäse-Blattspinatfülle, Kürbisgemüse und PetersilerdäpfelnⓈ	19,80
Kürbis-Chilirostbraten - Rostbraten von der dry aged Beiried mit Kürbisgemüse, Chili und PetersilerdäpfelnⒶⓈ	22,00
Zwiebelrostbraten von der dry aged Beiried mit Zwiebelsaft, Röstzwiebeln und BratkartoffelnⒶⓈ	22,00
Pfefferbeiried – Beiriedschnitte (220g) mit Pfeffersauce, Speckfisolen und potato wedgesⓈ	26,00
Fasanenbrust mit Maroni gefüllt im Speckmantel gebraten, dazu Rahmlinsen, Erdäpfel-Frühlingsrolle und PreiselbeerenⒶⓈⓈ	24,00

WIENERWALD DRY AGED

DRY AGED RIB EYE (400g – leicht durchzogen) dazu servieren wir Kräuterbutter, Chili-Olivenöl und PommesⓈ	36,00
--	-------

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