

Heute beim Stockerwirt ...

Unser Weintip des Tages

GRÜNER VELTLINER FS 2017 Mühlpoint

Alzinger, Dürnstein, Wachau 1/8 4,90

RIESLING 2016 Schiefergestein

Schäfer-Fröhlich, Nahe, Deutschland 1/8 6,90

ROSE WHISPERING ANGEL 2017 (SY, GR, CI, TI)

Chateau d'Eclans, Provence, Frankreich 1/8 6,50

BLAUFRÄNKISCH 2013 Leithaberg

Kiss, Jois, Neusiedlersee 1/8 4,90

GIVRY 2015 Pied de Chaume (Pinot Noir)

Joblot, Givry, Burgung 1/8 9,00

EIERSCHWAMMERL & STEINPILZE

Eierschwammerl a'la creme mit
Serviettenknödelⓐⓓⓔ 18,00

Gebratenes Maishuhnbrüstchen
mit Ziegenkäse-Blattspinatfülle,
Eierschwammerlsauce und
Petersilerdäpfelnⓐⓔ 24,00

Stockerwirt-Rostbraten von der
dry aged Beiried mit Eierschwammerl
a la creme und Nockerlⓐⓔ 26,00

Gebackene Steinpilze mit Sauce Tartar
und Blattsalatⓐⓓⓔ 18,00/26,00

Beiried (220g) mit gebratenen Steinpilzen,
Kräuterbutter und Petersilerdäpfelnⓔ 29,00

VORSPEISEN

Oktopuscarpaccio mit Avocado
und Paradeis-Vinaigretteⓐⓔ 14,00

Variation vom hausgebeiztem Seesaibling
(Gut Dornau) und Thunatatar
mit Campari-Orangen
und Gurken-Dillrahmⓐⓓⓔ 11,00

Thunfisch kurz gebraten
mit Avocado-Rucola-Sprossensalat
und frischem Koriander ⓐⓔⓓⓔ 16,00

Burratini mit marinierten Sommerparadeiser-
Raritäten und Eierschwammerltatarⓐ 12,00

Gegrillte Scampi mit
Steinpilz-Blattspinatrisottoⓐⓓⓔ 16,00

Frühlingsrolle gefüllt mit Faschiertem vom
schottischen Bio-Hochlandrind, dazu
servieren wir Frühlingsalat, marinierte
Eierschwammerl und Kräuterrahmⓐ 11,00

Steinpilztoast – gebratene Steinpilze
auf Schwarzbrottoastⓐ 17,00

FISCHE

Asiatisch mariniertes Lachsfilet
mit Avocado-Rucola-Sprossensalat
und frischem Korianderⓐⓔ 22,00

Gebratenes Filet von der Bio-Bachforelle
(Heinisch, Schwarzwald im Gebirge)
mit Steinpilz-Blattspinatrisottoⓐⓔ 24,00

Gebratene Scampi
mit Thai-Currygemüse (mittlere Schärfe)
und Reisⓐⓓⓔⓔ 24,00

WIENERWALD DRY AGED



RIB EYE (400g, leicht durchzogen) mit
Kräuterbutter, Chiliöl
und Pommes fritesⓐ 36,00



ZU BEGINN

Mariniertes Beef Tatar	12 dag 17,00
mit weichem Bio-Freilandeier und Toastbrot [Ⓐ] [ⓐ] [Ⓜ]	20 dag 23,00
auf Wunsch gerne auch mit frischem Chili	
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 Vogelsalat mit Käferbohnen und Schwarzbrotcroutons, auf Wunsch mit gebratenem Speck [Ⓐ]	7,50

VEGETARISCH & VEGAN

Marinierter Vogelsalat mit Käferbohnen, Schwarzbrotcroutons und Kernöldressing [Ⓐ] 	7,50
Marinierte österreichische Sommerparadeiser- Raritäten mit Eierschwammerltatar 	12,00
Ziegenkäse im Erdäpfel-Zucchini-mantel gebraten mit Frühlingsalat [Ⓐ] [ⓐ]	11,00

SUPPEN

Kräftige Rindssuppe mit Leberknödel [Ⓐ] [ⓐ] oder Frittaten [Ⓐ] [ⓐ] [ⓐ]	4,20
Pannonische Fischsuppe [Ⓐ] [ⓐ]	6,80
Wiener Erdäpfelcremesuppe [Ⓐ] [ⓐ]	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

ALLERGENINFORMATION

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



HAUPTSPEISEN

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-VogersalatⒶⓈⓈⓂ 17,00

OFENFRISCH SERVIERT

BRAT'L vom Ötscherblick-Schwein (Höllerschmid)
mit Speckkraut und ServiettenknödelⒶⓈⓈ 15,00

Faschirtes Butterschnitzel mit Erdäpfelpüree und RöstzwiebelⒶⓈ 14,00

Gebackene Kalbsleber mit Erdäpfel-VogersalatⒶⓈⓈⓂ 19,80

Gefüllte Rindsroulade mit Wurzelrahmsauce, Bandnudeln und PreiselbeerenⒶⓈⓈ 18,50

Rosa gebratener Lammrücken mit Speckfisolen
und hausgemachten potato wedgesⓈ 26,00

Tafelspitz mit Erdäpfelschmarrn, Cremespinat,
Apfelkren und SchnittlauchsauceⒶⓈⓈ 19,80

Geröstete Kalbsleber mit PetersilerdäpfelnⓈ 19,80

Zwiebelrostbraten von der dry aged Beiried
mit Zwiebelsaft, Röstzwiebeln und BratkartoffelnⒶⓈ 22,00

PFEFFERBEIRIED - Beiriedschnitte (220g) mit Pfeffersauce, Speckfisolen
und hausgemachten potato wedgesⓈ 26,00

Steinpilz Blattspinatrisotto mit BlattsalatⓈⓈ 16,00

Thai-Gemüsecurry (mittlere Schärfe) mit ReisⓈ  16,00