

# Heute beim Stockerwirt ...

## Unser Weintip des Tages

### GRÜNER VELTLINER FEDERSPIEL 2016

#### Klostersatz

F.X. Pichler, Oberloiben, Wachau 1/8 5,90

#### BAUDILI 2016 (Macabeo, Xarello)

Mas Candi, Barcelona, Spanien 1/8 5,90

#### CUVEE CARNUNTUM 2015 (BF, ZW)

Artnner, Höflein, Carnuntum 1/8 4,90

#### CABERNET FRANC 2014

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

## MARTINIGANSL

Gebratenes Gansl mit einer Beilagenvariation bestehend aus Speckkraut, Rotkraut, Servietten- und Erdäpfelknödelⓐⓐⓐ 23,00

Gebackene Ganslleber mit Erdäpfel-Vogerlsalatⓐⓐⓐⓐ 11,00/17,00

## WIENERWALD DRY AGED

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

## KOBE - RIND

(Gerhard Zadrobilek, Laab im Walde)

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

## VORSPEISEN

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

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

Knusprige Bio-Bachforelle (Heinisch, Schwarzau) mit Erdäpfel-Rote-Rübensalatⓐⓐⓐ 12,00

Gegrillte Calamari mit Quinoa-Avocado-Rote-Rübensalatⓐ 12,00

Gebratener Ziegenkäse mit Hirschroschinken, Kürbis, Roten-Rüben, Feigen und marinierten Linsenⓐ 13,00

Variation vom hausgebeiztem Seesaibling (Gut Dornau) und Thunfisch mit eingelegtem Herbstgemüse und Erdäpfelcremeⓐⓐ 12,00

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

## FISCHE

Lachsfilet mit Erbsenpüree, Wasabi und Belugalinsenⓐⓐ 19,80

Bio-Bachforelle (Heinisch, Schwarzau) mit Safrancreme, herbstlichem Gemüse und Erdäpfelnⓐⓐⓐ 24,00

Seesaibling (Gut Dornau) mit Rote-Rübengemüse und Erdäpfel-Krenpüreeⓐⓐⓐ 22,00

## GANSL VORSPEISEN

Gansl-Einmachsuppe mit Bröselknödelnⓐⓐⓐ 4,80

Gänselebertöpfchen – Ganslleber im eigenen Schmalz 4,80

Gebratene Ganslleber mit Grießpüree und pochierter Birneⓐⓐ 12,00



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 23,00
<b>Ganssülzchen</b> mit Rotkrautcreme <sup>ⓐ</sup>	9,50
<b>Rindercarpaccio</b> mit Rucola, Balsamico-Olivenölmarinade und Parmesan <sup>ⓐ</sup> <sup>ⓓ</sup>	13,00
<b>Vitello tonnato</b> - rosa Kalbsrücken mit Thunfischcreme mariniert <sup>ⓐ</sup> <sup>ⓐ</sup> <sup>ⓐ</sup>	12,00
<b>Marinierter Vogersalat</b> mit Käferbohnen und Schwarzbrotcroutons, auf Wunsch mit gebratenem Speck <sup>Ⓐ</sup>	7,50

## VEGETARISCH & VEGAN

<b>Marinierter Vogersalat</b> mit Käferbohnen, Schwarzbrotcroutons und Kernöldressing <sup>Ⓐ</sup> 	7,50
<b>Herbstliche Gemüsevariation</b> – Rote-Rübe, Feige, Kürbis und marinierte Linsen <sup>ⓓ</sup> 	9,50

## SUPPEN

<b>Kräftige Rindssuppe</b> mit Leberknödel <sup>Ⓐ</sup> <sup>ⓐ</sup> oder Frittaten <sup>Ⓐ</sup> <sup>ⓐ</sup> <sup>ⓐ</sup>	4,20
<b>Kürbiscremesuppe</b> mit gerösteten Kürbiskernen und Kernöl <sup>Ⓐ</sup> <sup>ⓐ</sup>	4,80
<b>Gansl-Einmachsuppe</b> mit Bröselknödeln <sup>Ⓐ</sup> <sup>ⓐ</sup> <sup>ⓐ</sup>	4,80

## 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'lschnitzerl</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)

### ALLERGENINFORMATION

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



## HAUPTSPEISEN

<b>Hausgemachte Gemüselabchen mit Quinoa und Mozzarella,</b> dazu Kürbisgemüse und PetersilerdäpfelⒶⓈⓈ	13,00
<b>Gebratenes Herbstgemüse</b> mit leichter Safrancreme und hausgemachten potato wedges	13,00
<b>Faschierter Butterschnitzel</b> mit Erdäpfelpüree und RöstzwiebelnⒶⓈ	14,00
<b>Wiener Schnitzel</b> vom Schwein/Kalb mit PetersilienerdäpfelⒶⓈⓈ	12,80/19,80
<b>Gebackenes Waldviertler Bauernschnitzel vom Schwein</b> gefüllt mit Speck, Pilzen und Käse, dazu PetersilienerdäpfelⒶⓈⓈ	17,00
<b>Backhuhn</b> mit Erdäpfel-VogerlsalatⒶⓈⓈⓂ	17,00
<b>Gefüllte Rindsroulade</b> mit Wurzelrahmsauce, Bandnudeln und PreiselbeerenⒶⓈⓈⓂ	18,50
<b>Tafelspitz</b> mit Erdäpfelschmarrn, Cremespinat, Apfelkren und SchnittlauchsauceⒶⓈⓈ	19,80
<b>Zwiebelrostbraten von der dry aged Beiried</b> mit Zwiebelsaft, Röstzwiebeln und BratkartoffelnⒶⓈ	22,00
<b>Pfefferbeiried</b> – Beiriedschnitte (220g) mit Pfeffersauce, Speckfisolen und potato wedgesⓈ	26,00

### WIENERWALD-WILD

<b>Rehragout</b> mit Wurzelrahmsauce, Serviettenknödel und PreiselbeerenⓈⓈ	19,80
<b>Mit Kräutern mariniertes, in der Kürbiskernkruste gebackenes Rehschnitzel</b> mit Erdäpfel-Vogerlsalat und PreiselbeerenⒶⓈⓈ	23,00
<b>Fasanenbrust mit Maroni gefüllt im Speckmantel gebraten,</b> dazu Rahmlinsen, Erdäpfel-Frühlingsrolle und PreiselbeerenⒶⓈⓈ	24,00

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