

Heute beim Stockerwirt ...

Unser Weintip des Tages

GRÜNER VELTLINER FS 2017 Mühlpoint

Alzinger, Dürnstein, Wachau 1/8 4,90

SAYBRITZ weiss 2016

Kopfensteiner, Deutsch-Schützen, Südburgenland 1/8 7,50

Cuvee aus Weissburgunder und Grüner Veltliner,

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

Chateau d'Eclans, La Motte, Cotes de Provence 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

DIE ERSTEN STEINPILZE

Gebackene Steinpilze mit Sauce Tartar
und BlattsalatⒶⓈⓈ

18,00/26,00

MARCHFELDER SOLOSPARGEL

(J. Harbich, Aderklaa)

-mit Butterbrösel und gehacktem EiⒶⓈⓈ

-mit Sauce HollandaiseⓈⓈ

-mit Bärlauchpesto und ParmesanⓈ

16,00/22,00

-mit Maishuhnbrüstchen

mit Blattspinat-Ziegenkäsefülle
und Sauce HollandaiseⓈⓈ

24,00

-mit Wiener Schnitzel vom Kalb

und Sauce HollandaiseⒶⓈⓈ

26,00

-mit rosa gebratenem Lammrücken,

und Sauce BernaiseⓈⓈ

29,00

-mit Beiriedschnitte (220g) und

Sauce Choron (Paradeishollandaise)ⓈⓈ

29,00

zu den oben angeführten Spargelgerichten
servieren wir Petersilerdäpfeln

MARCHFELDER SOLOSPARGEL

-mit Filet von der Bio-Bachforelle

(Heinisch, Schwarzau im Gebirge) und

Spargel-BärlauchrisottoⓈⓈⓈ

25,00

FISCHE

Asiatisch mariniertes Lachsfilet

mit Avocado-Ruccola-Sprossensalat
und frischem KorianderⓈⓈ

22,00

Gegrillte Scampi

mit Thai-Currygemüse (mittlere Schärfe)
und ReisⒶⓈⓈⓈ

24,00

VEGETARISCH

Spargel-Bärlauchrisotto mit BlattsalatⓈⓈⓈ 16,00

Thai-Gemüsecurry (mittlere Schärfe)

mit ReisⓈ 

16,00

VORSPEISEN

Oktopuscarpaccio mit Avocado
und Paradeis-VinaigretteⓈⓈ

14,00

Variation vom hausgebeiztem Seesaibling
(Gut Dornau) und Thunatatare

mit FrühlingsgemüseⓈⓈⓈ

11,00

Thunfisch kurz gebraten

mit Avocado-Rucola-Sprossensalat
und frischem Koriander ⓈⓈⓈⓈ

16,00

Burratini mit Radieschen, grünem

Spargel und ParadeisvinaigretteⓈ

11,00

Grüner Spargel (J. Harbich, Aderklaa) mit
Beinschinken (Höllerschmid),

Gemüsevinaigrette und ErdäpfelcremeⓈ

11,00

Gegrillte Scampi mit

Spargel-BärlauchrisottoⓈⓈⓈ

16,00

Frühlingsrolle gefüllt mit Faschiertem vom
schottischen Bio-Hochlandrind, dazu

servieren wir FrühlingsalatⓈ

10,00

Steinpilztoast – gebratene Steinpilze
auf SchwarzbrottoastⓈ



17,00



ZU BEGINN

Mariniertes Beef Tatar mit weichem Bio-Freilandeier und Toastbrot ^{ⒶⓈⓂ} auf Wunsch gerne auch mit frischem Chili	12 dag 17,00 20 dag 23,00
Tafelspitzszülchen vom Schottischen Bio-Hochlandrind (Fam. Masser, Leutschach) 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
Variation von Kohlrabi, Spargel, Radieschen und violetten Karotten mit frischem Bärlauchpesto und Spargel-Gemüsevinaigrette 	10,00
Ziegenkäse im Erdäpfel-Zucchini-mantel gebraten mit Frühlingssalat ^{ⒶⓈ}	11,00

SUPPEN

Kräftige Rindssuppe mit Leberknödel ^{ⒶⓈ} oder Frittaten ^{ⒶⓈⓈ}	4,20
Pannonische Fischsuppe ^{ⒶⓈ}	6,80
Spargelcremesuppe ^{ⒶⓈ}	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

GEBACKENES

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

WAGYU - ANGUS RIND (Gerhard Zadrobilek, Laab im Walde)

KURZ GEBRATENE FILETSPITZEN vom Wagyu-Angusrind mit Eierschwammerl a´la creme und Nockerln [Ⓐ] ⓈⓉ	39,00
--	-------

SCHOTTISCHES BIO HOCHLANDRIND (Familie Masser, Leutschach)

Gulasch vom schottischen Bio-Hochlandrind mit gebratenem Serviettenknödel [Ⓐ] ⓈⓉ	13,00/19,00
Gefüllte Rindsroulade vom schottischen Bio-Hochlandrind mit Wurzelrahmsauce, Bandnudeln und Preiselbeeren [Ⓐ] ⓈⓉ	22,00
Rib Eye vom schottischen Bio-Hochlandrind (300g- leicht durchzogen) mit Kräuterbutter, Chiliöl und Pommes frites [Ⓢ]	36,00

Faschirtes Butterschnitzel mit Erdäpfelpüree und Röstzwiebel [Ⓐ] Ⓢ	14,00
Tafelspitz mit Erdäpfelschmarrn, Cremespinat, Apfelkren und Schnittlauchsauce [Ⓐ] ⓈⓉ	19,80
Zwiebelrostbraten von der Beiried mit Zwiebelsaft, Röstzwiebeln und Bratkartoffeln [Ⓢ]	22,00
Das sollten Sie probieren - Marchfelder Solospargel mit gerösteter Kalbsleber und Petersilienerdäpfel [Ⓢ]	25,00
PFEFFERBEIRIED- Beiriedschnitte (220g) mit Pfeffersauce, Speckfisolen und hausgemachten potato wedges [Ⓢ]	26,00
Rosa gebratene Hirschmedaillons (Wienerwald Wild) mit Marchfelder Solospargel (J. Harbich, Anderklaa), Eierschwammerlrahmsauce und Petersilerdäpfeln [Ⓐ] ⓈⓉ	29,00