



Empfehlungen der Saison

Stand: 7. Dezember 2018

Cuvée Quattro Weingut Gager, Deutschkreutz 1/8l	5,90
Steirischer „Junger“ Weingut Strablegg-Leitner, Arnfels 1/8l	3,90
Beerenauslese Wg. Kracher 1/16 l	5,90
Gratiniertes Markscheibenbrot mit Schnittlauch	5,20
Matjesfilet mit Apfelrahm und warmen Erdäpfelscheiben	9,80
Gebratene Gänseleber mit karamelierten Apfelspalten, Dörripflaume und Brioche	13,80
Gebratene Entenbrust mit Süßkartoffelpüree, Selleriechips und Pflaumencreme	11,80
Karamelisierter Ziegenkäse auf Ruccola mit Orangen und roten Rüben und gebackenen Käsekugeln	9,80
Kürbiscremesuppe mit Polenta- Mandelbällchen	5,60
Kürbisragout mit Schafkäsewürfeln und Erdäpfelsackerl	11,80
Specklinsen mit Serviettenknödel	9,80
Geröstetes Hirn mit Ei, Petersilienerdäpfeln und grünem Salat	11,60
Pfeffernierndln mit Pilzsauce und Braterdäpfeln	11,20
Rahmbeuschel mit Serviettenknödel	10,80
Hirschkalbsbraten mit Rotkraut und Serviettenknödel	16,80
Kalbsrahmgulyas mit Butternockerl	15,80
Rinderfilet mit Gänseleber, getrüffeltem Zellerpüree und Portweinschalotten	28,60
Gebratenes Saiblingsfilet mit rotem Rübenragout und Gnocchi	18,80
Schokoladekuchen mit flüssigem Kern dazu Waldbeersorbet	7,80
Maronireis mit Kirschragout	7,80
Topfenkaiserschmarrn mit Zwetschkenröster	7,80
Hausgemachte Sorbetvariation	6,80





References of the Season

Cuvée Quattro Wy. Gager, Deutschkreutz 1/8l	5,90
Steirischer „Junger“ Wy. Strablegg-Leitner, Arnfels 1/8l	3,90
Beerenauslese Wy. Kracher 1/16 l	5,90
Bone marrow bread gratinée with chive	5,20
Matjesfilet a kind of hering, with applecream and sliced potatoes	9,80
 Roasted goose liver with caramelised apple slices, dried plum and brioche	13,80
 Roasted duck breast with sweet potato purée, celery chips and plum cream	11,80
Caramelised goat cheese on arugula with oranges and beets and baked cheese balls	9,80
Pumpkin soup with polenta almond balls	5,60
Pumpkin ragout with feta cheese cubes and potatoes	11,80
Bacon lentils with napkin dumplings	9,80
Roasted brain with egg and parsley potatoes green salad	11,60
Pepper kidneys with mushroom sauce and fried potatoes	11,20
Sliced lung and heart of veal with dumplings	10,80
Roast fawn with red cabbage and dumpling	16,80
Cremy veal goulash with homemade pasta	15,80
Beef filet with goose liver, truffled cellar puree and port wine scallions	28,60
Fillet of brook trout on beetroot ragout with potato gnocchi	18,80
Chocolatecake with liquid heart and sorbet	7,80
Marron rice with cherry ragout	7,80
Austrian „ Kaiserschmarrn “ with plum compote	7,80
Homemade sorbet variation	6,80

Stand: 7. Dezember 2018



Allergeninformation

gem. § 3 Abs. 2 AllergeninformationsVO BGBl. II Nr. 175/2014



Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie gerne von unseren MitarbeiterInnen.



Any informations concerning ingredients which may cause allergies can be provided by our service staff.





Geschlossen von 23. 12. – 6. 1.

Nur 83 Schritte entfernt!

Only 83 Steps away!

Mo. bis Fr. 11 – 24 Uhr | Sa. 17 - 24 Uhr
1030 Wien, Marokkanergasse 3a

Tel: 01/95 4444 8
reservierung@dieschwemme.at
www.dieschwemme.at

