

## Empfehlungen der Saison

Stand April 2019

<b>Cuvée Quattro</b> , Wg. Gager, Deutschkreutz 1/8l	5,90
<b>Beerenauslese</b> Wg. Kracher 1/16 l	5,90
Gutmann <b>Osterweizen</b> 1/3 l	4,60
Gratiniertes <b>Markscheibenbrot</b> mit Schnittlauch	5,20
<b>Matjesfilet</b> mit Apfelrahm und warmen Erdäpfelscheiben	9,80
<b>Rindercarpaccio</b> mit Senfrahm und Bärlauchsouffle	12,80
<b>Schinken Trilogie</b> mit Basilikum Panna Cotta	10,80
<b>Thunfisch Tartar</b> mit Rhabarbersorbet und Chilicreme	13,80
<b>Bärlauchschaumsuppe</b> mit Schinkenkipferl	5,60
<b>Bärlauchravioli</b> mit Ofenparadeiser, Rucola und Grana	12,40
<b>Specklinsen</b> mit Serviettenknödel	9,80
<b>Geröstetes Hirn</b> mit Ei, Petersilienerdäpfeln und grünem Salat	11,60
<b>Osterschinken</b> mit Portweinsauce, Bärlauchpüree und Spargel	14,80
<b>Rahmbeuschel</b> mit Serviettenknödel	10,80
Geschmorter <b>Lammschlögel</b> mit Erdäpfel-Olivenroulade und Ratatouille	17,20
Gebackenes <b>Osterkitz</b> in der Nussspanier mit Spargelsalat	17,90
<b>Lammnieren</b> mit Feigensenf, grünem Pfeffer und Polentacrepè	12,80
Gebratener <b>Branzino</b> im Ganzen mit Linguine und Spargelragout	18,90
<b>Rinderfiletsteak</b> mit Erdäpfelgratin, Speckfisoln und Portweinsauce	29,-
Duett vom <b>Schokomousse</b> (weiß, dunkel) mit frischen Beeren und Eierlikörcreme	7,80
<b>Marzipan Muffin</b> mit Rhabarberragout und Minzrahm	7,80
<b>Topfenkaiserschmarrn</b> mit Zwetschkenröster	7,80
Hausgemachte <b>Sorbetvariation</b>	6,80



## 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.





83 Schritte hinter dem Gmoakeller!

Only 83 Steps away!

Mo. – Sa. 16 – 24 Uhr  
(Sonn- und Feiertag geschlossen)  
1030 Wien, Marokkanergasse 3a

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

