

Empfehlungen der Saison

Stand: Februar 2019

Cuvée Quattro , Weingut Gager, Deutschkreutz 1/8l	5,90
Beerenauslese Weingut Kracher 1/16 l	5,90
Gutmann Winterweizen 1/3 l	4,60
Gratiniertes Markscheibenbrot mit Schnittlauch	5,20
Matjesfilet mit Apfelrahm und warmen Erdäpfelscheiben	9,80
Rindercarpaccio mit Parmesan-Olivensouffle, Basilikumpesto und Rucola	12,80
Karamelisierter Ziegenkäse auf Ruccola mit Orangen, roten Rüben, Walnüssen und gebackenen Käsekugeln	9,80
Gebeizter Saibling auf Fenchelsalat mit Kräuterblinis und Wasabicreme	12,80
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
Pfefferniernödl mit Pilzsauce und Braterdäpfeln	11,20
Rahmbeuschel mit Serviettenknödel	10,80
Lammstelze geschmort mit Ratatouille und gebratener Polenta	19,60
Kalbsrahmgulasch mit Butternockerl	15,80
Rinderfiletsteak mit Süßerdäpfelpürree, Speckpflaumen und Schalottensauce	28,00
Hechtfilet auf Szegedinerkraut und Erdäpfelflan	19,80
Duett vom Schokomousse (weiß, dunkel) mit frischen Beeren und Eierlikörcreme	7,80
Schlosserbuben (gebackene Dörrzwetschke mit Marzipanfülle) und hausgemachtem Vanille-Zimteis	7,80
Topfenkaiserschmarrn mit Zwetschkenröster	7,80
Hausgemachte Sorbetvariation	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

