

Empfehlungen der Saison

Stand Mai 2019

Cuvée Quattro , Wg. Gager, Deutschkreutz 1/8l	5,90
Beerenauslese Wg. Kracher 1/16 l	5,90
Bierschmiede „ Meisterstück “ Pils	4,40
Gratiniertes Markscheibenbrot mit Schnittlauch	5,20
Hausgemachter Leberaufstrich im Rexglas mit Jungzwiebelmarmelade und Bauernbrot	7,80
Matjesfilet mit Apfelrahm und warmen Erdäpfelscheiben	9,80
Rosa Kalbstafelspitz mit Chilli-Erdbeeren und Kräutersaitlingen	12,80
Gebeizter Thymian-Zitronen Saibling auf Gurkencreme mit Spargelsouffle	12,80
Spargelcremesuppe mit Schinkenkipferl	5,60
Spargelravioli mit Ziegenkäse, brauner Butter und Paradeiser	12,40
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
Solospargel mit Beinschinken, Heurige Petersilerdäpfel und Sauce Hollandaise	17,80
Saiblingsfilet mit Spargel und mediterranem Gröstl	19,40
T-Bone Steak (480g) mit BBQ- und Currysauce und Handcut Fries	36,-
Ribeye Steak (250g) mit Erdäpfel-Baumkuchen, Schmorparadeiser und Kräuterbutter	24,80
Rinderfiletsteak (280g) mit Solospargel, „Heurigen“, Sauce Hollandaise und Portweinsauce	32,-
Erdbeertrio (Roulade, Polsterzipf, Erdbeereis)	7,80
Erdbeer-Nougatknödel mit Hollersorbet	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

