

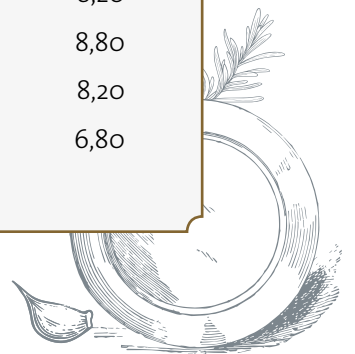


## EMPFEHLUNGEN DER SAISON



Oktober 2019

<b>Junger Steirer</b> , Weingut Strablegg-Leitner 1/8l	3,90
<b>Grüner Veltliner</b> Steinfeder, Weingut Holzapfel, Wachau 1/8l	4,40
<b>Cuvée Quattro</b> , Weingut Gager, Deutschkreutz 1/8l	6,20
<i>Herbst Bier</i> (Trumer) ungefiltert, bernsteinfärbig 0,3 l	3,60
➤ <b>Gebratene Gänseleber</b> mit glacierten Äpfel, Dörrzwetschken und Brioche	14,80
➤ <b>Ganslgrammelknödel</b> mit warmen Speckkrautsalat	10,80
<b>Karamelisierter Ziegenkäse</b> mit Saltatherzen und Rotkraut-Vinaigrette	10,80
➤ <b>Gänseleberparfait</b> mit Rotweinschalotten	10,80
<b>Matjesfilet</b> mit Apfelrahm und warmen Erdäpfelscheiben	9,80
➤ <b>Gansleinmachsuppe</b> mit Bröselknödel	5,80
<b>Ganslravioli</b> mit Quitten und Rotkraut	13,80
<b>Specklinsen</b> mit Serviettenknödel	10,60
<b>Geröstetes Hirn</b> mit Ei, Petersilerdäpfeln und grünem Salat	13,60
<b>Pfeffernierndln</b> mit Pilzsauce und Braterdäpfeln	12,80
<b>Hirschbraten</b> in Wacholdersauce mit Rotkraut und Erdäpfelpilzroulade	18,80
➤ <b>Martini Gansl</b> mit Maroni-Rotkraut, zerlei Knödel und	
<b>Bratapfel</b> mit Preiselbeeren	20,80
Waldviertler <b>Karpfenfilet</b> gebacken mit Mayonnaisesalat	17,40
<b>Rinderfiletsteak</b> 280g mit Speckfisolen, Erdäpfelgratin und Pfeffersauce	32,-
<b>Maronisouffle</b> mit Orangenkompott	8,20
<b>Kastanienreis</b> mit Schlagobers	8,80
<b>Topfenkaiserschmarrn</b> mit Zwetschkenröster	8,20
Hausgemachte <b>Sorbetvariation</b>	6,80



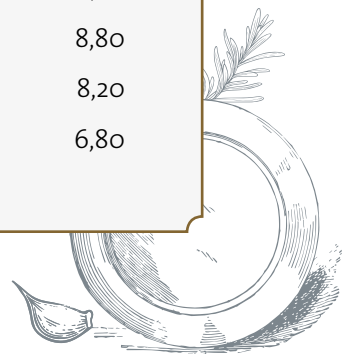


## REFERENCES OF THE SEASON



Oktober 2019

<b>Styrian new wine</b> , Wy. Strablegg-Leitner 1/8l	3,90
<b>Grüner Veltliner</b> "Steinfeder", Wy. Holzapfel, Wachau 1/8l	4,40
<b>Cuvée Quattro</b> , Wy. Gager, Deutschkreutz 1/8l	6,20
<i>Herbst Bier</i> Trumer autumn beer, unfiltered, colour amber 0,3 l	3,60
➤ <b>Fried goose liver</b> with candy apple, prunes and brioche	14,80
➤ <b>Greaves dumplings</b> of goose with warm bacon-cabbage salad	10,80
➤ <b>Caramelized goat cheese</b> with lettuce and red cabbage-vinaigrette	10,80
➤ <b>Gooseliver parfait</b> with red wine shallots	10,80
<b>"Matjesfilet"</b> a kind of hering, with applecream and sliced potatoes	9,80
➤ <b>Goose cream soup</b> with crumbs dumplings	5,80
➤ <b>Goose ravioli</b> with quincesan red cabbage	13,80
<b>Bacon lentils</b> with dumplings	10,60
<b>Rosted brain</b> with egg, parsley potatoes and green salad	13,60
<b>Pepper-kidney</b> with mushroom sauce and roasted potatoes	12,80
<b>Roast of deer</b> in juniper sauce with red cabbage and potato-mushroom roulade	18,80
➤ <b>Goose with chestnut</b> red cabbage, 2 kind of dumplings and roasted apple with cranberries	20,80
<b>Baked carp fillet</b> with potato-mayonnaise salad	17,40
<b>Beef tenderloin steak</b> with green beans in bacon, potato gratin and pepper sauce	32,-
<b>Chestnut soufflé</b> with orange compote	8,20
<b>Chestnut puree</b> with whipped cream	8,80
Austrian <b>"Kaiserschmarrn"</b> with plum compote	8,20
Homemade <b>sorbet variation</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  
www.dieschwemme.at

