



## EMPFEHLUNGEN DER SAISON

September 2019

Grüner Veltliner Steinfeder, Weingut Holzapfel , Wachau 1/8l	4,40
<b>Cuvée Quattro</b> , Weingut Gager, Deutschkreutz 1/8l	6,20
Muttermilch „ <b>Hefebuam</b> “, Collabs Brew with Brauerei Gutmann	4,40
Gratiniertes <b>Markscheibenbrot</b> mit Schnittlauch	5,20
<b>Räucherlachssalat</b> mit roten Rüben und Lachskaviar	12,80
<b>Matjesfilet</b> mit Apfelrahm und warmen Erdäpfelscheiben	9,80
Karamelisierter <b>Ziegenkäse</b> mit Herzsalat und Mangovinaigrette	10,80
<b>Hirschroastbeef</b> mit Rotkrautsalat und Cumberlandcreme	12,90
<b>Kürbiscremesuppe</b> mit Kürbiskern-Topfenknödel	5,80
<b>Kürbisgemüse</b> mit Schafkäse und Erdäpfelsackerl	12,80
Hausgemachte <b>Erdäpfel-Ricottatascherl</b> mit Steinpilzen, Eierschwammerl und Grana	13,80
<b>Kalbskutteln</b> mit Speck, Bohnen, Grana und Polenta	12,40
<b>Kalbsrahmbeuschel</b> mit Serviettenknödel	12,40
Altwiener <b>Backfleisch</b> mit Erdäpfel-Gurkensalat	17,40
<b>Bauernschmaus</b> von der Ente (Brust, Haxl, Wurst, Leber) mit glaciertem Weißkraut und Entengrammelknödel	19,20
<b>Reinankenfilet</b> mit Steckerrübenpüree, Zitronenbutter und Kapern	17,80
<b>Rinderfiletsteak</b> (280g) mit Speckfisoln, Erdäpfelgratin und Pfeffersauce	32,-
<b>Eiskaffee</b>	5,80
<b>Birnentarte</b> mit dunklem Schokomousse	7,80
<b>Zwetschkenknödel</b> mit Zwetschkenröster	7,80
<b>Topfenkaiserschmarrn</b> mit Zwetschkenröster	7,80
Hausgemachte <b>Sorbetvariation</b>	6,80





## REFERENCES OF THE SEASON

September 2019

<b>Grüner Veltliner</b> Steinfeder, Wineyard Holzapfel, Wachau 1/8l	4,40
<b>Cuvée Quattro</b> , Wineyard Gager, Deutschkreutz 1/8l	6,20
Muttermilch „ <b>Hefebuam</b> “, Collabs Brew with Brauerei Gutmann	4,40
<b>Bone marrow bread</b> gratinée with chive	5,20
<b>Smoked salmon</b> salad with beetroot and salmon caviar	12,80
<b>“Matjesfilet”</b> a kind of hering, with applecream and sliced potatoes	9,80
<b>Caramelized goat cheese</b> with lettuce and mango-vinaigrette	10,80
<b>Deer roastbeef</b> with red cabbage salad and cumberlandcream	12,90
<b>Pumpkincreamsoup</b> with pumpkin seed-cheese dumplings	5,80
<b>Pumpkin vegetables</b> with sheep cheese and potato bag	12,80
Homemade <b>potato-ricotta bags</b> with porcino, chanterelles and grana	13,80
<b>Calf tripe</b> with ham, beans, grana and polenta	12,40
<b>Viennese baked meat</b> with potato-cucumber salad	17,40
<b>Farmers platter</b> from the duck (breast, leg, liver, sausages) with glazed white cabbage and duck greaves dumplings	19,20
<b>Whitefish</b> with turnips puree, lemon butter and capers	17,80
<b>Beef tenderloin steak</b> with green beans in bacon, potato gratin and pepper sauce	32,-
<b>Iced coffee</b>	5,80
<b>Pear tarte</b> with dark chocolate mousse	7,80
<b>Plum dumplings</b> with plum compote	7,80
<b>Austrian “Kaiserschmarrn”</b> with plum compote	7,80
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

