



Hand- und hausgemacht mit Liebe zum Detail.

Freu dich auf österreichische Küche mit internationalem Weitblick.

*Ob hausgemachtes Brot, selbstgedrehte Kroketten
oder mit dem Messer fein geschnittenes Beef Tatar.*

Speisen und Getränke wie es sich gehört ohne Wenn und Aber.

Fleisch, Fisch, Obst und Gemüse wo möglich aus Österreich.

Ein hand- und hausgemachtes Geschmackserlebnis.

Das ist uns wichtig und dafür brennen wir.

ÖFFNUNGSZEITEN

*Montag - Samstag
17.30 – 23.00*

*Geschlossene Gesellschaften
gerne auch außerhalb der Öffnungszeiten.*

Dein

Stuwer

AM SCHOTTENTOR

Speisekarte

SUPPEN

Cremesuppe vom österreichischen Bio-Spargel 11,5
Stör-Butterschnitzel / Schwarzbrot-Croutons / Schnittlauch ACDGMO

Frittatensuppe 7
Bouillon vom österreichischen **Bio-Rind** / Wurzelgemüse / Schnittlauch ACGL

Grießnockerlsuppe 7,5
Bouillon vom österreichischen **Bio-Rind** / Wurzelgemüse / Schnittlauch ACGL

Kaspressknödelsuppe 7,5
Bouillon vom österreichischen **Bio-Rind** / Wurzelgemüse / Schnittlauch ACGL

VORSPEISEN

Beef Tatar vom österreichischen Bio-Rind – handgeschnitten klein 19,5 / groß 24
Grillbrot / Fisolen-Butter / Schottenkäse / geröstete Knoblauch-Aioli / eingelegter roter Zwiebel ACGM

Calamari Fritti 19,5
Sambal Oelek-Mayonnaise / Fenchel-Zitronen-Salat ACM

3erlei von der Schwarzwurzel – vegan 14,5
Gegrillt, Püree und Chips / geröstete Kräuterbrösel / gepickelte Safran-Schalotte A

LANGOS

„Provencale“ 8,5
Ziegenkäse / Ratatouille / Wildkräuter ACGMO

Grüner Spargel 9,5
Sourcream / geräucherter Bauchspeck / Schnittlauch ACGO

Speisekarte

HAUPTSPEISEN

Lachsforellenfilet von der Fischzucht Oberwasser 32

Risotto / weißer und grüner Bio-Spargel / pochiertes Ei CDG

Wiener Schnitzel vom österreichischen Kalb rosé 32,5

Erdäpfel-Vogerlsalat oder Petersilerdäpfel / Zitrone ACG LMO

Paprikahendl von der Maishendlbrust 27,5

Butternockerl / Hendlhaut-Brot-Knusper / Sauerrahm / Affila-Kresse ACGMO

Cordon Bleu vom Marchfelder Solo-Spargel 29

Schönbrunner Beinschinken / Gouda / Gurkenrahmsalat / Sauce Tartare ACGMO

Steirisches Backhendl auf Bergwiesenheu vom österreichischen Maishendl 24,5

ausgelöste & marinierte Hühnerkeule / Erdäpfel-Vogerlsalat / Käferbohnen / Radieschen / Kernöl ACG LMO

Gegrillter Karfiol – vegan 19,5

Harissa-Bohnencreme / Linsensalat / gebackener Karfiol AFLO

Hausgemachte Ricotta-Gnocchi 21,5

Parmesan-Espuma / geschmolzene Paradeiser / Parmesanchip ACGMO

SALATE & BEILAGEN

Blattsalat MO 5

Erdäpfel-Vogerlsalat LMO oder **Petersilerdäpfel** G 6

Steirischer Erdäpfel-Vogerlsalat / Käferbohnen / Radieschen / Kernöl LMO 7,5

Bio-Pommes 7

Ketchup oder **Mayonnaise** 1,5 / **Wildpreiselbeeren** 2

NACHSPEISEN

Stuwer Schmarrn 14

Rumrosinen (können wir auf Wunsch auch weglassen) / Zwetschkenröster ACGO

Frittierter Topfenstrudel 14,5

Erdbeer-Balsamico-Salat / Butterstreusel / Basilikumeis ACGO

Popcorn-Crème Brûlée 16,5

gebrannte Mandel / Mango-Gel / Mango-Ragout AFHO

Stuwer

Menu

SOUPS

Cream Soup of Austrian Organic Asparagus 11,5
Sturgeon butter quenelle / rye bread croutons / chives ACDGMO

Organic Beef Broth with a soup garnish of your choice:

“Frittaten” – sliced pancake strips / root vegetables / chives ACGL 7

OR

“Grießnockerl” – semolina dumpling / root vegetables / chives ACGL 7,5

OR

“Kaspressknödel” – Cheese Dumpling Soup / root vegetables / chives ACGL 7,5

STARTERS

Hand-Cut Beef Tartare from Austrian Organic Beef small 19,5 / large 24
Grilled bread / green-bean butter / fresh curd cheese / roasted garlic aioli / pickled red onion ACGM

Calamari Fritti 19,5
Sambal oelek mayonnaise / fennel-lemon salad ACM

Three ways of salsify – vegan 14,5
Grilled, purée and chips / toasted herb crumbs / pickled saffron shallot A

LANGOS

“Provencale“ 8,5
Goat cheese / ratatouille / wild herbs ACGMO

Green Asparagus 9,5
Sour cream / smoked pork belly / chives ACGO

Menu

MAIN COURSES

Lake Trout Fillet from Oberwasser Fish Farm 32

Risotto / white & green organic asparagus / poached egg CDG

Viennese Schnitzel from Austrian Veal 32,5

Potato & lamb's lettuce salad or parsley potatoes / Lemon ACGLMO

Chicken Paprikash (corn-fed chicken breast) 27,5

Butter spaetzle / crispy chicken skin / sour cream / affila cress ACGMO

Cordon Bleu of Marchfeld Asparagus 29

Schönbrunn ham / gouda / cucumber cream salad / tartar sauce ACGMO

Fried Free-Range Chicken on Alpine Meadow Hay 24,5

Boneless, marinated chicken thighs / Potato & lamb's lettuce salad / Scarlet Runner beans / radishes / pumpkin Seed Oil ACGLMO

Homemade Ricotta Gnocchi 21,5

Parmesan espuma / melted tomatoes / parmesan crisp ACGMO

Grilled Cauliflower – vegan 19,5

Harissa bean cream / lentil salad / baked cauliflower AFLO

SALADS & SIDES

Mixed Leaf Salad MO 5

Potato and Lamb's Lettuce Salad LMO or **Parsley Potatoes** G 6

Styrian Potato and Lamb's Lettuce Salad / Scarlet Runner Beans / Radishes / Pumpkin Seed Oil LMO 7,5

Organic Fries 7

Ketchup or **Mayonnaise** 1,5 / **Lingonberries** 2

NACHSPEISEN

Stuwer Schmarrn 14

Rum Raisins (can be omitted upon request) / Plum Compote ACGO

Fried Curd Cheese Strudel 14,5

Strawberry balsamic salad / butter crumble / basil ice cream ACGO

Popcorn Crème Brûlée 16,5

Caramelized almond / mango gel / mango ragout AFHO