

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

Sonn- & Feiertag

12.00 – 22.00

KEIN RUHETAG

Dein
Stuwer

NEUES WIENER BEISL

Speisekarte

SUPPEN

Cremesuppe vom weißen Marchfelder Bio-Spargel – vegan 8,9

Soufflé vom grünen Spargel / Zitronenöl / Kresse ALO



Frittatensuppe 7

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

Grießnockerlsuppe 7,5

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

Leberknödelsuppe 7,5

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

VORSPEISEN

Beef Tatar vom österreichischen Bio-Rind – handgeschnitten klein 19,5 / groß 24

Stuwers Roggen-Dinkelbrot / Steinpilzhippe / Aioli / eingelegte Zucchini / Kresse ACDMO

Steirische Frühlingsrolle von der Rinderzunge 14,5

Käferbohnencreme / Vogerlsalat / Kernöl AHO

Pinker Spargelsalat – vegan 16,5

Wildkräutersalat / Rote Rübensauce / Mandel-Schnittlauchdip / Buchweizen-Crunch / Papadam AEHNO

LANGOS

Vitello Tonnato 13,5

Österreichisches Kalb / Thunfischsauce / gepoppte Kapern ACDGM

Bergkäse 13,5

Schwarzer Trüffel / Sauerrahm / Kresse AG

Stuwer

Speisekarte

HAUPTSPEISEN

Stroganoff von der österreichischen Stierbeiried 32,5
Fregola Sarda / Gurkerl / Champignon / Crème fraîche / Schnittlauch ACGLO

Paprikahendl von der ausgelösten steirischen Hühnerkeule 23,5
Butternockerl / Hendlhautchips / Sauerrahm / Kresse AGLO

Bio-Solospargel vom Marchfeld 25,9 
Petersilerdäpfel / Sauce Hollandaise / Kräuterbrösel ACGMO
- wahlweise mit **Beinschinken von der Raxer Sau** +4,9

Lachsforellenfilet von der Fischzucht Oberwasser á la Vichyssoise 34,5
Erdäpfel-Lauchcreme / hausgemachte Senfgurken / Senfkaviar / Erdäpfelstroh DGMO

Spargelrisotto - vegan 22,5 
Weißer und grüner Spargel / Cashew-Parmesan / geschmorte Paradaiser PHLMO

GEBACKENES – OHNE BEILAGE

Gebackener weißer Bio-Spargel „Cordon bleu“ 21,5 
Beinschinken von der Raxer Sau / Käse / Sauce Tartar ACGM

Wiener Schnitzel vom österreichischen Kalb rosé / Zitrone ACG 27

Wiener Schnitzel vom österreichischen Schwein / Zitrone ACG 14

Backhendl auf Bergwiesenheu vom österreichischen Maishendl 16,5
ausgelöste & marinierte Hühnerkeulen / Zitrone ACG

SALATE & BEILAGEN

Blattsalat MO 5

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

Wildkräutersalat mit lauwarmen Erdäpfeln G 7

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

Bio-Pommes 7

2 Scheiben hausgemachtes Roggen-Dinkelbrot A 2,9

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

NACHSPEISEN

Stuwer Schmarrn 13,5 / gerne auch zum Teilen mit ein paar Stückelr mehr – pro Person 8
Rumrosinen (können wir auf Wunsch auch weglassen) / Zwetschkenröster ACGO


Weißes Schokomousse 12,5
kandierte Oliven / Rhabarberbröster / Minze CGHO

Stuwers „Snickers“ – vegan 11
Dattel-Mandelboden / Erdnussbuttercreme / gesalzene Erdnüsse / Sanddorn-Gel EHO

Stuwer

Menu

SOUPS

Organic white asparagus cream soup – vegan 8,9 
green asparagus soufflé / lemon oil / cress ALO

Organic beef broth with garnish of your choice:

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

OR

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

OR

“Leberknödel” liver dumpling / root vegetables / chives ACGL 7,5

STARTERS

Beef tartare of hand-cut organic beef small 19,5 / large 24
homemade rye-spelt bread / crispy porcini tuile / aioli / pickled zucchini / garden cress ACGMO

Styrian spring roll with slow-cooked beef tongue 14,5
runner bean cream / lamb’s lettuce / pumpkin seed oil AHO

pink asparagus salad – vegan 16,5
wild herb salad / beetroot dressing / almond chive dip / buckwheat crunch / papadam AEHNO

LANGOS – CRISPY FRIED FLATBREAD / OUR SIGNATURE STARTERS

vitello tonnato 13,5
Austrian veal / tuna sauce / crispy capers ACDGM

mountain cheese 13,5
black truffle / sour cream / cress AG


Stuwer

Menu

MAIN COURSES

beef stroganoff with Austrian sirloin 32,5
fregola sarda / gherkins / mushrooms / crème fraîche / chives ACGLO

paprika chicken from Styrian chicken leg 23,5
butter spaetzle / crispy chicken skin / sour cream / cress AGLO

poached organic white asparagus 25,9 
parsley potatoes / sauce hollandaise / herb crumbs ACGMO
- optionally with **Austrian cured ham** +4,9

salmon trout fillet from a local fish farm vichyssoise style 34,5
potato leek cream / house-made mustard pickles / mustard caviar / crispy potatoes DGMO

asparagus risotto - vegan 22,5 
white and green asparagus / cashew parmesan / braised tomatoes FHLMO

FRIED MAIN COURSES – SERVED WITHOUT SIDE DISHES

crispy fried asparagus “cordon bleu style” 21,5 
filled with Austrian ham & cheese / sauce tartar ACGM

Original Wiener Schnitzel of Austrian veal / lemon ACG 27

Schnitzel Viennese style of Austrian pork / lemon ACG 14

Viennese fried chicken from Carinthian corn-fed hen 16,5
marinated boneless chicken thighs / lemon ACG

SALADS & SIDE DISHES

Leaf salad MO 5

Potato and lamb's lettuce salad MO or **Parsley potatoes** G 6

wild herb salad with warm potatoes G 7

Styrian potato and lamb's lettuce salad / scarlet runner beans / radish / pumpkin seed oil LMO 7,5

Organic Fries 7

2 slices of homemade rye-spelt bread A 2,9

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

DESSERTS

Austria's famous “Kaiserschmarrn” 14 / very good for sharing – per person 8
sweet torn pancakes / rum raisins (can be left out on request) / stewed plums ACGO

white chocolate mousse 12,5
candied olives / stewed rhubarb / mint CGHO

Stuwer's „Snickers“ - vegan 11
date almond base / peanut butter cream / salted peanuts / sea buckthorn gel EHO

Stuwer