



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 Marchfelder Bio-Spargel 8,5 
Croutons vom hausgemachten Brot / Kresse AGO

Frittatensuppe 6,5
Bouillon vom österreichischen **Bio-Rind** / Wurzelgemüse / Schnittlauch ACGL

Grießnockerlsuppe 6,8
Bouillon vom österreichischen **Bio-Rind** / Wurzelgemüse / Schnittlauch ACGL

Milzschnitte 6,8
Bouillon vom österreichischen **Bio-Rind** / Wurzelgemüse / Schnittlauch ACGL

VORSPEISEN

Beef Tatar vom österreichischen Bio-Rind – handgeschnitten klein 19,5 / groß 22
hausgemachtes Toastbrot / Gewürzbutter / eingelegte rote Zwiebel / Kresse ACDGMO

Gegrillter Oktopussalat 14,5
Kirschparadeiser / Stangensellerie / schwarze Olive / knusprige Erdäpfel / Chorizo-Aioli GMO

BBQ Karfiol Wings – vegan 12
Asiatischer Coleslaw, Sesam, Kresse FNH

LANGOS

Beinschinken von der Raxer Sau 8,5
Sauerrahm / Schnittlauch / Kren AGO

Labneh – hausgemachter Frischkäse 9,5
Schmorparadeiser / Dukkha / Zitrone / Rucola AGHO

Asia Langos 12
Tatar von der Lachsforelle / Gurke / Wasabicreme / Jungzwiebel / Sesam ADGO

Stuwer

Speisekarte

HAUPTSPEISEN

Schweinsbraten - Schopf & Bauch vom Waldviertler Roggenschwein 23,5
Briocheknödel / lauwarmer Speckkrautsalat / Schwartenchips / Schwarzbiersaftl ACG LMO

Paprikahendl vom steirischen Maishendl – sous vide 22,5
Nockerl / Peperonata / Sauerrahm ACG MLO

Lachsforellenfilet vom Gut Dornau 29,5 / Spargelrisotto ohne Fisch 19,5
Risotto vom grünen & weißen Marchfelder Bio-Spargel / Schmorparadeiser / Mandeln / Kresse ACG MO 

Bio-Solospargel vom Marchfeld 23,5
Petersilerdäpfel / Sauce Hollandaise / Kräuterbrösel ACG MO 
- wahlweise mit **Beinschinken von der Raxer Sau** +4,5

Kichererbsen-Dal - vegan 17,5
gerösteter Karfiol / Süßkartoffel / Chili / Kokosjoghurt / Jungzwiebel F

GEBACKENES – OHNE BEILAGE

Gebackener weißer Bio-Spargel „Cordon bleu“ 24
Beinschinken / Käse / Wildkräutersalat mit lauwarmen Erdäpfeln / Sauce Tartare ACG MO 

Wiener Schnitzel von der österreichischen Kalbin / Zitrone ACG 21,5

Wiener Schnitzel vom österreichischen Schwein / Zitrone ACG 12,5

Backhendl auf Bergwiesenheu vom österreichischen Maishendl 14
ausgelöste & marinierte Hühnerkeulen / Zitrone ACG

SALATE & BEILAGEN

Blattsalat MO 5

Erdäpfel-Vogerlsalat MO oder **Petersilerdäpfel** G 5,5

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

Bio-Pommes 6

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

NACHSPEISEN

Stuwer Schmarrn 12,5
Rumrosinen (können wir auf Wunsch auch weglassen) / Zwetschkenröster ACGO

Erdbeer-Topfenknödel 11
Erdbeerröster / eiskühlte Vanillesauce / Butterbrösel ACGO

Buttermilch-Holunder-Panna Cotta 9,5
Rhabarberkompott / Crumble / Minze AGHO

Stuwer