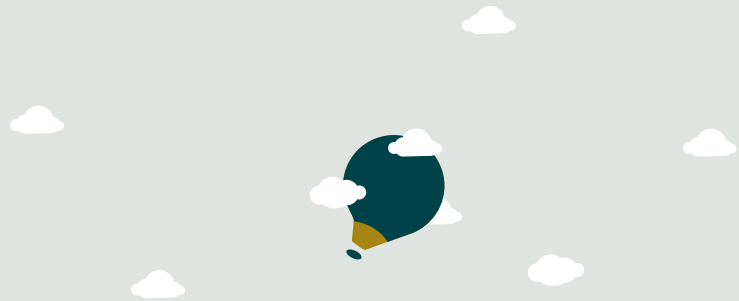

Hand- und hausgemacht mit Liebe zum Detail.

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

ENDLICH WIEDER GANSLZEIT

Unser stadtbekanntes Haubengansl bekommt heuer pflanzliche Gesellschaft.

3-Gang-Wahlmenü

Ganslsuppe
Bröselknödel / Gänseklein / Gemüse

oder

Erdäpfel-Lauch-Cremesuppe - *vegan*
Trüffel-Croûtons / Jungzwiebelöl / Kresse

***

¼ Gansl
Erdäpfelknödel / Quitten-Rotkraut / Ganslsaftl

oder

Stuwers Vegansl
Knuspriger Sellerie im Yuba-Mantel / Quitten-Rotkraut
Steinpilz-Serviettenknödel / veganes Bratlsaftl

***

Maronikuppel - *von Haus aus vegan*
Birne / Vanillehippe / karamellisierte Haselnüsse

¼ Gansl 39,5
3-Gang-Menü 57,5

Vegansl 22,9
3-Gang-Menü 39,5

EARLY BIRD DEAL

NUR VON 19.10. – 30.11.

Gilt bei Reservierung um 17:00 Uhr · Tisch bis 18:30 Uhr

3 Gänge genießen – nur den Hauptgang bezahlen!
Vorspeise & Dessert gehen auf uns.

Ganslmenü 39,5
Veganslmenü 22,9

Stuwer
NEUES WIENER BEISL

Speisekarte

SUPPEN

Ganslsuppe *11,5*
Bröselknödel / Gänseklein / Gemüse ACGLO

Erdäpfel-Lauch-Cremesuppe *– vegan 9,5*
Trüffel-Croûtons / Jungzwiebelöl / Kresse AHLO

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 19,9 / groß 24,5*
Stuwers Roggen-Dinkelbrot / gepuffte Parmesanhippe / eingelegte Zwiebel / Zwiebelconfit / Kresse ACDGMO

Gebratener Ziegenkäse *14,5*
Portwein-Feigen / Wildkräuter / Hausbrot AGMO

Quinoasalat *– vegan 13,5*
geschmorte Rote Rüben / Pistazien / Zitronencreme / knusprige Kapern / Ahorn-Senf-Dressing FHLMO

LANGOS

Beinschinken *13,5*
Sauerrahm / Kren / Schnittlauch AG

Bohnen-Knoblauchcreme *12,5*
Getrocknete Tomaten / eingelegte Zucchini / Rucola AMO

Stuwer

Speisekarte

HAUPTSPEISEN

¼ Gansl – *sous-vide* 39,5
Erdäpfelknödel / Quitten-Rotkraut / Ganslsaftl ACGLMO

Gulasch vom österreichischen Bio-Bergweiderind 28,5
Nockerl / Sauerrahm / Schnittlauch ACGLMO

Gebratenes Forellenfilet von der Fischzucht Oberwasser 29,5
Szegediner Kraut / Minierdäpfel / Schinkenspeck DLO

Kürbisrisotto 22,5
geschmorter Hokkaido / Feta / Babyspinat / Kernöl GLO

Vegansl – *vegan* 22,9 AFLMO
Sellerie im knusprigen Yuba-Mantel / Quitten-Rotkraut / Steinpilz-Serviettenknödel / veganes Bratlsaftl

GEBACKENES – OHNE BEILAGE

Original Wiener Schnitzel vom Kalb / Zitrone ACG klassisch 27 / groß 34

Wiener Schnitzel vom österreichischen Schwein / Zitrone ACG klassisch 14 / groß 19

Cordon bleu vom österreichischen Schwein 17,5
Beinschinken von der Raxer Sau / Gouda / Zitrone ACGM

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

SALATE & BEILAGEN

Blattsalat MO 5,5

Erdäpfelsalat LMO *oder* **Petersilerdäpfel** G 6,5

Steirischer Erdäpfelsalat / *Käferbohnen / Radieschen / Kernöl* LMO 7,5

Pommes frites CGMO 7

2 Scheiben hausgemachtes Roggen-Dinkelbrot A 2,9

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

NACHSPEISEN

Stuwer Schmarrn 14,5 / *gerne auch zum Teilen mit ein paar Stückerl mehr pro Person* 8
Rumrosinen (können wir auf Wunsch auch weglassen) / Zwetschkenröster ACGO

Cheesecake San Sebastián 12,5
Espresso-Karamell-Sauce / Schokospäne ACGO

Maronikuppel – *vegan* 13,5
Birne / Vanillehippe / karamellisierte Haselnüsse AHO

Stuwer

Menu

SOUPS

Goose Soup 11,5
breadcrumb dumpling / goose giblets / vegetables ACGLO

Creamy Potato & Leek Soup – *vegan* 9,5
truffled croutons / spring onion oil / cress AHLO

Organic Austrian 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

Hand-Cut Beef Tartare from Austrian Organic Beef *small 19,9 / large 24,5*
homemade rye-spelt bread / puffed Parmesan crisp / onion – pickled & confit / cress ACDGMO

Grilled Goat Cheese 14,5
Port wine figs / wild herbs / homemade bread AGMO

Quinoa Salad – *vegan* 13,5
braised beetroot / pistachios / lemon cream / crispy capers / maple-mustard dressing FHLMO

LANGOS – CRISPY FRIED FLATBREAD / OUR SIGNATURE STARTERS

Austrian Cooked Ham 13,5
sour cream / horseradish / chives AG

Bean & Garlic Cream 12,5
sun-dried tomatoes / pickled courgette / rocket AMO

Stuwer

Menu

MAIN COURSES

Crispy Quarter of Goose – *sous-vide* 39,5
potato dumpling / red cabbage with quince / goose jus ACGLMO

Austrian Organic Beef Goulash 28,5
spaetzle / sour cream / chives ACGLMO

Pan-Fried Trout Fillet from Oberwasser Fish Farm 29,5
Szegediner-style sauerkraut / baby potatoes / cured ham DLO

Pumpkin Risotto 22,5
braised Hokkaido pumpkin / feta / baby spinach / pumpkin seed oil GLO

Crispy Celeriac Roast – *vegan* 22,9 AFLMO
yuba crust / red cabbage with quince / porcini bread dumpling / vegan roast jus

FRIED MAIN COURSES – SERVED WITHOUT SIDE DISHES

Original Wiener Schnitzel of veal / *lemon* ACG *regular 27 / large 34*

Viennese-Style Schnitzel of Austrian Pork / *lemon* ACG *regular 14 / large 19*

Cordon Bleu from Austrian Pork 17,5
Austrian cooked ham from Raxer Sau / Gouda / lemon ACGM

Viennese fried chicken from Austrian corn-fed chicken served on mountain meadow hay 16,5
marinated boneless chicken thighs / lemon ACG

SALADS & SIDE DISHES

Leaf salad MO 5,5

Potato salad LMO *or* ***Parsley potatoes*** G 6,5

Styrian potato salad / *Styrian runner beans / radish / pumpkin seed oil* LMO 7,5

French Fries CGMO 7

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

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

DESSERTS

Stuwer Schmarrn – Austria's Famous Kaiserschmarrn 14,5 / *very good for sharing – per person* 8
sweet torn pancakes / rum raisins (can be left out on request) / stewed plums ACGO

Cheesecake San Sebastián 12,5
espresso caramel sauce / chocolate shavings ACGO

Chestnut Dome – *vegan* 13,5
pear / vanilla tuile / caramelised hazelnuts AHO

Stuwer