



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



Ganslwochen

5. Oktober – 23. Dezember

APERITIF

Prosecco vom Fass

100% Glera-Traube / Venezien / Italien
leicht moussierend / blumig / frisch / süffig
0,1 2,9

Honig Lavendel Weizen vom Fass

Braukollektiv Zaungast aus Wien / Exklusiv nur bei uns im Stuver.
1. Platz Österreichische Staatsmeisterschaft
World Beer Awards: Gold (Country Winner Austria)
0,2 3,9

WEINEMPFEHLUNG

„Why Taille?“ Weiß (CH/RR/GV) 2021

Weingut Zuschmann Schöfmann / Martinsdorf / Weinviertel
Für Natural Wine Neulinge & Neugierige ein echtes Geschmackserlebnis.

o d e r

Cuveè Hotter (CS/ME/SY/ZW) 2020

Weingut Wellanschitz / Neckenmarkt / Mittelburgenland
feine Tannine / kräftiger Körper / langer Abgang

0,125 5,4
0,7 32

Ganslmenü

Ganslsuppe

Bröselknödel, Gänseklein, Gemüse

¼ Gansl (Sous Vide)

Erdäpfelknödel, Rotkraut, Quitte, Saftl

Pochierte Birne

Maronimousse, Vanillehippe, karamellisierte Haselnüsse

¼ Gansl Solo 29,5
3 Gang Menü 44,5

Stuver

Speisekarte

SUPPEN

Rauchige Melanzanisuppe (vegan) 7

geröstete Kichererbsen, fermentierte Paradeiser, Harissa, frische Kräuter 0

Ganslsuppe 7,5

Bröselknödel, Gänseklein, Gemüse ACGL0

Frittatensuppe 5,5

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

Grießnockerlsuppe 5,8

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

Leberknödelsuppe 5,8

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

VORSPEISEN

Beef Tatar vom österreichischen Bio-Rind – handgeschnitten klein 17 / groß 21

Eingelegte rote Zwiebel, Markknochen-Aioli, Hausbrot, Kresse ACDMO

Fenchel-Orangen-Salat 9,5

Feta, Pinienkerne, Balsamico, Ahornsirup GO

Rote Rüben Tatar (vegan) 12

Pekannüsse, Gemüsestroh, Aioli HMO

LANGOS

Schafkäse 8,5

Tomatensalsa, Rucola, Oliven, Pinienkerne AGO

Cordon Bleu 9

Gefülltes Langos mit Schinken von der Raxer Sau & Gouda, fermentiertes Tomatenketchup AGO

Stuwer

Speisekarte

HAUPTSPEISEN

Stuwers Fiakergulasch vom österreichischen Bio-Bergweiderind 24
hausgemachte Mini-Bratwurst, Semmelknöderln, Stundenei, Senfgurke, Petersilie ACGNO

¼ Gansl (Sous Vide) 29,5
Erdäpfelknödel, Rotkraut, Quitte, Saftl ACGMO

Geröstete Schweinsleber vom Waldviertler Roggenschwein 17,5
Erdäpfelpüree, Kohlsprossen, Speck, Saftl, Röstzwiebel, Schnittlauch AGOM

Steinpilz Maultaschen (vegan) 16
Kürbiseintopf, Blattspinat, gepoppte Kürbiskerne, Lauchasche A

Miso-Melanzanisteak (vegan) 14,5
Kichererbsencreme, Schmorparadeiser, Sesamstangerl, Kräuteröl FN

Erdäpfel-Vogersalat MO 4,5

Blattsalat, eingelegte Radieschen, Hausdressing MO 4

GEBACKENES

Wiener Schnitzel von der österreichischen Kalbin 24,5
Kalbsschale, Erdäpfel-Vogersalat oder Petersilerdäpfel, Zitrone ACGMO

Wiener Schnitzel vom österreichischen Schwein 16
Schweinsschale, Erdäpfel-Vogersalat oder Petersilerdäpfel, Zitrone ACGMO

Backhendlsalat vom österreichischen Maishendl 17,5
Ausgelöste, marinierte Hühnerkeule, Erdäpfel-Vogersalat, Käferbohnen, Radieschen, Kernöl ACGMO

NACHSPEISEN

Stuwer Schmarrn 11
Rumrosinen (können wir auf Wunsch auch weglassen), Zwetschkenröster ACGO

Crème Brûlée 9,5
Physalis CGO

Pochierte Birne (vegan) 12
Maronimousse, Vanillehippe, karamellisierte Haselnüsse AHO

Stuwer