

## VORSPEISEN

 **Tagessuppe** 5,20

### Beef Tartare

Gehacktes Filet vom Rind | Pilzmayonnaise  
knusprige Kapern | Schalotten | Bauernbrot 13,80



## BURGER

inkl. Pommes, Aioli und Ananas-Ketchup

### Schwemme Cheeseburger

Faschiertes von Rind und Kalb | Bergkäse XL 17,80  
Schalotten | Ochsenerzparadeiser | Mayonnaise R 13,80  
Senfgurke | Eisbergsalat S 8,80

### „Jim Beam“ Pulled Pork Burger

12 Stunden geräuchertes Pulled Pork R 13,80  
Jim Beam BBQ Sauce | Mangomayonnaise | Eisbergsalat S 8,80

### Halloumi Peanutbutter Burger

Halloumi | Erdnussbutter | Melanzani R 12,80  
getrocknete Paradeiser | Rucola S 7,80

### Chicken Bärlauch Burger

Faschiertes Hühnerfilet | Schafkäse R 14,80  
Bärlauch Mayonnaise | Grillparadeiser | Eisbergsalat S 9,80



## SANDWICH & TACO

### New York Style Pastrami Sandwich

1000 Islands Sauce | Cheddar | Krautsalat 9,80

## SCHWEMME TAPAS

<b>Pommes Frites</b> mit Ananas-Ketchup oder Aioli	<b>3,80</b>
<b>Toms Parmesan Pommes</b> Trüffelöl   Parmesan   Belper Knolle	<b>5,80</b>
<b>Halloumi Fries</b>  Bananen-Ketchup	<b>5,80</b>
<b>Prosciutto &amp; Wurzelspeck</b>	<b>5,80</b>
<b>Avocado-Eiaufstrich</b>	<b>4,80</b>
<b>Unser Erdäpfelsalat</b> Erdäpfel   Stangensellerie   Äpfel   Kichererbsen Granatapfel   Kräuter dressing	<b>5,20</b>
<b>Toms Oliven</b> Zitrone   Minze   Knoblauch   Thymian	<b>3,20</b>
<b>Jubi Käseteller</b> Schweiz Aprés Soleil   Crème Chèvre   Francin die Rundi Cést Bon	<b>9,40</b>
	
 <b>Portion Brot</b>	<b>2,-</b>

## SPEISEN

**Focaccia Burrata**

Burrata | Paradeiser | Rucola

**11,80****Focaccia Spanferkel**Spanferkel | Schwarze Bohnen | Jalapenos  
Creme Fraiche | Zitronenzesten**12,80****Hausgemachte Gnocchi**

Bärlauch | Grana Padano

**12,80****Schwemme Tacos**

Beiried | Cheddar | Schalotten | Creme Fraiche | Rucola

**9,20****Schwemme Tacos**

Garnele | Avocado | Mango | Chili | Rucola

**9,20****Som Tam Thai Beef**Beiried | Papayasalat | Sojasprossen | Jungzwiebel  
Chili | Erdnüsse | Babyerdäpfel**18,80**

## SÜSSES

**Buttermilchmousse**

Sesamkrokant | Sternfrucht | Physalis

**7,20****Schokoladenbrownie**

Vanilleeis | Himbeerespuma | Walnuss

**7,20****Variationen hausgemachter Sorbets****7,20**



# BIERE VOM FASS

	<u>0,2</u>	<u>0,3</u>	<u>0,4</u>	<u>0,5</u>
<b>Riegele</b> Commerzienrat, Helles	2,60	3,60		4,60
<b>Einstök</b> Icelandic, White Ale	3,40	4,80	6,20	
<b>Sierra Nevada</b> Draught Style, Pale Ale	3,40	4,80	6,20	
<b>Birra del Borgo</b> My Antonia, Imperial Pils	3,40	4,80	6,20	



**Riegele - Commerzienrat**  
*Lager, Deutschland 5,2%*

Helles Lager, leicht malz-aromatisch dezentes Hopfenaroma, harmonisch, samtig, weich und mild.



**Einstök - Icelandic White Ale**  
**American Pale Ale**  
*Wit - Island 5,2*

Isländisches Wit Bier mit sehr heller Farbe. Geschmacksnoten von Stroh, Orange & Koriander. Elegant fruchtig.



**Birra del Borgo - My Antonia**  
*Imperial Pils Italien 7,5%*

Kräftig-aromatisches Pils, hell in der Farbe, schlanker Körper fruchtiger Geschmack.



**Sierra Nevada - Pale Ale**  
*Pale Ale - USA 5,6%*

Das Sierra Nevada Pale Ale erinnert in der Nase an Zitrusfrüchte und Grapefruit. Am Gaumen ist es intensiv fruchtig und bitter.



## FLASCHENBIER

0,33l

### **Astra Urtyp**

*Pils, Deutschland 4,9%*

Das Bier aus St. Pauli. Goldene Farbe, mild mit hopfig herben Anklängen.

4,20

### **Muttermilch, Bitta v. Tresen**

*Pils, Wien Mariahilf 5,1%*

Hellgolden, fruchtig-grasige Hopfennote, angenehm schlank und leicht bitter.

4,20

### **Anderson Barney Stout**

*Oatmeal Stout, USA 5,8%*

Tiefschwarz und cremig. Im Aroma Kaffee, Schokolade und dunkle Beeren. Am Gaumen sehr süß und bitter.

5,20

### **Rodauner Bier Strizzi**

*Wiener Lager, Österreich 4,8%*

Angenehm leicht. Im Glas bernsteinfarbig mit leuchtendem Orangerot, feine Malzaromatik, geschmeidig am Gaumen.

4,20

### **Brauwerk Big Easy IPA**

*Session IPA, Wien Ottakring 4,3 %*

Intensives Hopfenaroma, harmonische Bittere, erfrischend leicht, mit Aromen von Grapefruit & Mango.

5,20

### **Hofstettner Granitbier**

4,20

*Spezialbier dunkel, Mühlviertel 4,3%*

Gebraut mit Mühlviertler, durch Granitstein gefiltertes, Wasser, Pilsner & Karamellmalze.

### **Birra del Borgo - ReAle**

*Red Pale Ale, Italien 6,4%*

Sehr schöne Bernsteinfarbe. Weich und vollmundig. In Nase und Mund Zitrusfrüchte wie Grapefruit und Orange.

5,80

### **Riegele Liberis 2+3**

*Alkoholfreies IPA, Deutschland 0, \* %*

Feiner Zitronaten, elegant bitter, alkoholfrei bei vollem Geschmack. Von der Familienbrauerei Riegele.

4,80

### **Brauschneider Hanfbier**

*Spezialbier, Schiltern 5,2%*

Mildes, obergäriges Voobier mit Pils und Weizenmalz, ausgewogen gehopft mit Zugabe von Hanfblättern und Blüten

4,20

### **Gutmann Hefeweizen 0,5l**

*Hefeweizen, Deutschland 5,2%*

Vielleicht Bayerns bestes Weißbier!

4,80





## CIDER



### **Blakstock CIDER**

Österreichs erster Craft-Cider: aus Äpfeln von alten Streuobstgärten, kalt gehopft mit den West Coast Aromahopfen-Sorten Centennial und Chinook. Naturbelassen und naturtrüb.

#### **Blakstoc - Wild Tree 0,33**

**4,80**

*Hoppy Apple Cider Österreich 4,5%*

Exotische Mango-, Ananas- und Citrusnoten in der Nase - zarte, kräuterige Bittere im Nachklang. Wenig Kohlensäure und dezente Süße.

#### **Blakstoc - Quincy Jo & Hops 0,33**

**4,80**

*Hoppy Apple Cider, Currant infused Österreich 4,5%*

Jo ist die Abkürzung für Johannisbeere. Die besten steirischen Johannisbeeren gepaart mit dem gehopften Cider mit einem Hauch von frischer Quitte. Limitierte Auflage.

#### **Blakstoc - Ginger For My Honey**

**4,80**

*Hoppy Apple Cider, Ginger infused Österreich 3%*

Mit frisch gepresstem Ingwersaft und Berghonig. Feine Textur mit komplexen Aromen wie Fichtenharz, Ananas und der Frische vom Ingwer.





## WEISS

1/8



<b>Grüner Veltliner Edition</b> , <i>Ott, Wagram</i>	<b>3,80</b>	<b>22,-</b>
<b>Roter Veltliner</b> , <i>Ecker-Eckhof, Wagram</i>	<b>4,20</b>	<b>25,-</b>
<b>Chardonnay Classic</b> , <i>Wieninger</i>	<b>4,80</b>	<b>28,-</b>
<b>Gelber Muskateller</b> , <i>Krispel, Steiermark</i>	<b>4,20</b>	<b>25,-</b>
<b>Riesling</b> , <i>Donabaum, Wachau</i>	<b>4,20</b>	<b>25,-</b>
<b>Riesling</b> , <i>Pedalones, Wien</i>		<b>38,-</b>
<b>Riesling Rotes Tor</b> , <i>Hirtzberger, Wachau</i>		<b>38,-</b>
<b>Grüner Veltliner</b> , <i>Ebner-Ebenauer</i>		<b>24,-</b>
<b>Gelber Muskateller</b> , <i>Donabaum</i>		<b>34,-</b>
<b>Grüner Veltliner</b> , „Black Edition“, <i>Ebner-Ebenauer</i>		<b>65,-</b>
<b>Chardonnay 2013</b> , <i>Ebner-Ebenauer</i>		<b>65,-</b>
<b>Chardonnay GRAND SELECT</b> , <i>Wieninger, Wien</i>		<b>75,-</b>

## ROSÉ

<b>Rosé aus der Provinz</b> , <i>Dürnberg</i>	<b>4,80</b>	<b>28,-</b>
---	-------------	-------------



<b>Aperol Spritzer</b> mit Prosecco	0,25l	<b>5,20</b>
<b>Hugo</b> mit Prosecco	0,25l	<b>5,20</b>
Weiss gespritzt	0,25l	<b>3,00</b>



ROT

1/8



<b>Zweigelt</b> Classic, <i>Christian Fischer</i>	<b>4,20</b>	<b>25,-</b>
<b>Blafränkisch</b> Classic, <i>Gager</i>	<b>4,80</b>	<b>28,-</b>
<b>Cuveé</b> Colloredo, <i>Hagn</i>	<b>5,80</b>	<b>30,-</b>
<b>Cuveé</b> Heideboden, <i>Umathum</i>		<b>36,-</b>
<b>Pinot Noir</b> „S. Dona vom Bruch“, <i>Donabaum</i>	<b>5,20</b>	<b>30,-</b>
<b>Blafränkisch</b> POINT, <i>Kollwentz</i> , Burgenland   0,75l		<b>85,-</b>
<b>Cuvee</b> STEINZEILER, <i>Kollwentz</i> , Burgenland   0,75l		<b>85,-</b>
<b>Pinot Noir</b> GRAND SELECT, <i>Wieninger</i> , Wien   0,75l		<b>65,-</b>

CHAMPAGNE



SCHAUMWEIN

<b>Cantina Progettidivini</b> Prosecco Superiore DOCG, 2013   0,125l	<b>4,60</b>
<b>Laurent Perrier</b> Cuvée Rosé   0,7l	<b>125,-</b>
<b>Agrapart &amp; Fils</b> 7 Crus   0,75l	<b>75,-</b>







## SCHNÄPSE | BRÄNDE

2cl

Jameson <b>Whiskey</b>	4,20
Sonoma County Rye <b>Whiskey</b>	4,80
Zacappa Solera Gran Reserva <b>Rum</b>	4,80
Diplomatic Ron de Venezuela <b>Rum</b>	5,80
Greenmark <b>Vodka</b>	4,20
Absolut Elyx <b>Vodka</b>	4,80
<b>Grappa</b> Nonino	3,80
<b>Grappa</b> Berta	5,80
<b>Quittenbrand</b> Brennerei Guglhof	5,80
<b>Marille</b> Privatbrennerei Hämmerle	4,90
<b>Rote Williams</b> Brennerei Reisetbauer	5,20
<b>Vogelbeer</b> Brennerei Reisetbauer	5,90
<b>Williams</b> Brennerei Wetter	4,90
<b>Gebrannte Haselnuss</b> Brennerei Parzmair	5,40

## LONGDRINKS

<b>Moscow Mule</b> Greenmark Vodka   Ginger Beer   Gurke   Limette	9,80
<b>Gin Tonic – Fruity</b> Tanquery Ten   Fever Tree Tonic   Orangenzeste	9,80
<b>Gin Tonic – Herbal</b> Monkey 47   Fentimans Tonic   Limette	9,80
<b>Sloeberry Gin Tonic</b> Reisetbauer Sloeberry Gin   Fever Tree Tonic   Himbeere   Limette	8,80
<b>Espresso Martini</b> Greenmark Vodka   Espresso   Kahlúa	10,60



## ALKOHOLFREI



<b>Vöslauer</b> prickelnd / mild / ohne 0,33l	<b>3,20</b>
<b>Vöslauer</b> prickelnd / ohne 0,75l	<b>5,80</b>
<b>Fentimans</b>	
Ginger Ale / Tonic / Bitter Lemonade / Ginger Beer 0,12l	<b>3,50</b>
<b>Fever Tree</b> Tonic 0,2l	<b>3,50</b>
<b>Orangina</b> 0,25l	<b>3,20</b>
<b>All I Need</b> Grünteetränk BIO 0,25l	<b>3,80</b>
<b>Coca Cola</b> / light 0,33l	<b>3,20</b>
<b>Almdudler</b> 0,35l	<b>3,20</b>
<b>Red Bull</b> 0,25l	<b>3,80</b>



	0,25l
Marillennektar	3,60
Johannisbeernektar	3,60
Apfelsaft naturtrüb	3,-
	0,125l
Traubensaft vom Gelben Muskateller	2,80
Traubensaft vom Zweigelt Rosé	2,80

## CAFÉ



CAFFÈ  
HAUSBRANDT

Espresso	<b>2,20</b>
Doppelter Espresso	<b>3,50</b>
Melange	<b>3,20</b>
Café Latte	<b>3,60</b>



DEMME  
RS  
TEHAUS

Tee von Demmer	<b>3,80</b>
Sencha Grüntee, Assam Schwarztee, Pfefferminze, Früchtetee	



**Lorenz:** „Geiles Essen, Hammer Bierauswahl - und vor allem freundlichste Gastgeber! Beide Daumen hoch!“

**Lukas:** „Tolles Essen, ein super Burger, feine Getränke, was will man mehr? Wir kommen sicher wieder, weiter so!“

**Andreas:** „Einfach großartig! Freu mich auf den nächsten Besuch in der Schwemme damit ich auch in den Genuss komme die hausgemachten Gnocchi zu verkosten.“

**Haris:** „Top ! Essen , Service , Ambiente allesamt nur top ! Komme gern wieder und freu mich schon auf das Bami Sandwich.“

**Lisbeth:** „Vorneweg: bis gestern war für mich Bier nur und ausschließlich bitter. Mal mehr mal weniger. Dank der engagierten Bierberatung durfte ich neues erfahren und habe in der Schwemme Biere mit unerwarteten Noten kennengelernt. Eines schmeckt zuerst nach Grapefruit um dann lieblich fruchtig abzugehen. Und ein anderes schmeckt nach Schokolade, dann fruchtig um 2- 3 Sekunden danach extra-bitter im Rache kurz zu explorieren und es bleibt schließlich lieblich zurück. Es war eine spannende Erfahrung!“

**Doris:** „herrlich gegessen - gemütlich gegessen - viel gelacht Gratulation, well done“

**Rudi:** „Köstliches Mittagsmenü, sehr nettes Service, ein Platzlerl zum Wiederkommen“

**Andreas:** „Ausgezeichnet kuratierte Karte - und eine Atmosphäre mit Charme und Identität! Absolut zu empfehlen.“

**Paul:** „Kleine, äußerst feine Bar, geniales Essen, erlesene Getränke!! Unbedingt hinschauen!“

**Nana:** „Bin grad wieder dorthin unterwegs - ich glaube das sagt alles!“

**Rick:** „Lovely small bar, dedicated to craft beers and local cuisine. In an unassuming part of Vienna, and close to one of the more famous Vienna Restaurants, a perfect little hiding place to enjoy good company and the better things of life.“

**Daniela:** „Da muss man unbedingt hin.....Da stimmt einfach alles“

**Christian:** „Kunden verlassen das Geschäft - Fans wollen immer mehr!“

**Harald:** „Tolles service...Essen superlecker...gerne wieder...danke“

Alle Preise in EUR inkl. aller Abgaben

**Informationen über Zutaten in unseren Speisen,  
die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten  
Sie gerne von unseren MitarbeiterInnen.**



Mo. bis Sa. 16 – 24 Uhr  
1030 Wien, Marokkanergasse 3a  
Tel: 01/95 4444 8  
reservierung@dieschwenne.at  
www.dieschwenne.at



# KUNST in der SCHWEMME

Enrique FUENTES

Arbeitet und lebt in Wien und Berlin

[www.facebook.com/enriquefuentesart](https://www.facebook.com/enriquefuentesart)

[www.enriquefuentes.net](http://www.enriquefuentes.net)





Schweimme

Beer+ Burger