


VORSPEISEN

 **Tagessuppe** **5,20**

Beef Tartare

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



BURGER

inkl. Pommes, Aioli und Ananasketchup

Schwemme Cheeseburger

Faschiertes von Rind und Kalb Bergkäse | Schalotte **XL 17,80**
Ochsenherzparadeiser | Mayonnaise | Senfgurke **L 13,80**
S 8,80

„Jim Beam“ Pulled Pork

12 Stunden geräuchertes Pulled Pork **R 13,80**
Jim Beam Marinade | Mango-Chili Mayonnaise | Krautsalat **S 8,80**

Halloumi Peanutbutter

Halloumi | Erdnussbutter | Melanzani **L 12,80**
getrüffelte Paradeiser | Rucola **S 7,80**

Suisse Wild Hog

Wildschweinfaschiertes | Wurzelspeck | Raclettekäse **L 14,40**
Schwarzbir-Zwiebelconfit | Rucola | Mayonnaise **S 9,80**



SANDWICH & TACO

New York Style Pastrami Sandwich

1000 Islands Sauce | Cheddar | Krautsalat **9,80**

Schwemme Tacos

Hühnerfilet | Chilenische Anticuchos Marinade
Schwarze Bohnen | Grüne Chili Sauce | Koriander **13,80**

SCHWEMME TAPAS

Pommes Frites

Aioli oder Homemade Ketchup **3,80**

Parmesan Pommes

Grana | Belperknolle | Trüffelöl **5,80**

Halloumi Fries

Bananenketchup **5,80**



Prosciutto & Wurzelspeck

5,80

Avocado & Ei

4,80

Muttis Erdäpfelsalat

Erdäpfel | Stangensellerie | Äpfel | Kichererbsen
Granatapfel | Kräuterdressing **5,20**

Humus

Pinienkerne **4,80**

Toms Oliven

Zitrone | Minze | Knoblauch | Thymian **3,20**

Grana Padano Italien

4,20

Jubli Käseteller Schweiz

Aprés Soleil | Crème Chèvre | Francin die Rundi
Cést Bon **9,40**

Portion Brot

2,-

SPEISEN

Flammkuchen Burrata

Vanilleparadeiser | Kresse | Crème fraîche **9,80**

Flammkuchen Roastbeef

Schalotten | Senfmayonnaise | Crème fraîche | Rucola **10,80**

**Hausgemachte Gnocchi**

Schwarzwurzel | Maroni | Kohlsprossen **12,80**

Thunfisch Tokio-Style | Marinierter Thunfisch

Sesam | Teriyaki | Wasabipüree | Radischen
Sepiabackerbsen **18,80**

**Bauernblunz'n und Jakobsmuschel**

Cider-Zellercreme | Granny Smith | Schalotte **15,50**

Beef-Steak „Saigon“

Beiriedschnitte | vietnamesischer Krautsalat
Trüffelerdäpfel **18,80**



SÜSSES

Parfait & Praline | Krokantparfait

Mokkapraline | Gewürzorange **7,20**

Brownie #1 | 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>
Riegele Commerzienrat, Helles	2,60	3,60		4,60
Einstök Icelandic, White Ale	3,40	4,80	6,20	
Sierra Nevada Draught Style, Pale Ale	3,40	4,80	6,20	
Birra del Borgo My Antonia, Imperial Pils	3,40	4,80	6,20	



Riegele - Commerzienrat
Lager, Deutschland 5,2%

Helles Lager, leicht malz-
aromatisch dezentes Hopfen-
aroma, 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%

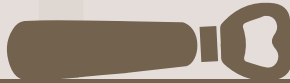
Kräftig-aromatisches Pils, hell
in der Farbe, schlanker Körper
fruchtiger Geschmack.



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

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





FLASCHENBIER

- Anchor Steam Beer 0,33l** 4,80
California Common USA 4,9%
Bernsteinfarben. Im Aroma Karamell und Honig, ausbalanciertmalzig und zitronig.
- Astra Urtyp 0,33l** 4,20
Pils, Deutschland 4,9%
Das Bier aus St. Pauli. Goldene Farbe, mild mit hopfig herben Anklängen.
- Birra del Borgo - ReAle 0,33l** 5,80
Red Pale Ale, Italien 6,4%
Sehr schöne Bernsteinfarbe. Weich und vollmundig. In Nase und Mund Zitrusfrüchte wie Grapefruit und Orange.
- Anderson Barney Stout 0,33l** 5,20
Oatmeal Stout, USA 5,8%
Tiefschwarz und cremig. Im Aroma Kaffee, Schokolade und dunkle Beeren. Am Gaumen sehr süß und bitter.
- Brauwerk IPA 0,33l** 5,20
Session IPA, Wien Ottakring 4,3%
Intensives Hopfenaroma, harmonische Bittere, erfrischend leicht, mit Aromen von Grapefruit & Mango.
- Brauschneider Hanfbier 0,33l** 4,20
Spezialbier, Schiltern 5,2%
Mildes, obergäriges Voobier mit Pils und Weizenmalz, ausgewogen gehopft mit Zugabe von Hanfblättern und Blüten
- Muttermilch, Bitta v. Tresen 0,33l** 4,20
Pils, Wien Mariahilf 5,1%
Hellgolden, fruchtig-grasige Hopfennote, angenehm schlank und leicht bitter.
- Rodauner Bier Strizzi 0,33l** 4,20
Wiener Lager, Österreich 4,8%
Angenehm leicht. Im Glas bernsteinfarbig mit leuchtendem Orangerot, feine Malzaromatik, geschmeidig am Gaumen.
- Hofstettner Granitbier 0,33l** 4,20
Spezialbier dunkel, Mühlviertel 4,3%
Gebraut mit Mühlviertler, durch Granitstein gefiltertes, Wasser, Pilsner & Karamellmalze.
- La Chouffe Golden 0,33l** 4,80
Strong Pale Ale, Belgien 8%
Leicht trübe goldene Farbe. In der Nase Noten von Karamell, Orangen und Zimt. Der Geschmack ist intensiv würzig, süß und leicht bitter.
- Collabs Dom Rep Pils 0,33l** 4,80
Pils, Österreich 5,2%
Wiener Wanderbrauerei. Goldgelb. Trockenes, exotisch-fruchtiges Bier mit sanfter Bitterkeit.
- Riegele Liberis 0,33l** 4,80
Alkoholfreies IPA, Deutschland 0,%*
Feiner Zitronaten, elegant bitter, alkoholfrei bei vollem Geschmack. Von der Familienbrauerei Riegele.
- Gutmann Hefeweizen 0,5l** 4,80
Hefeweizen, Deutschland 5,2%
Vielleicht Bayerns bestes Weißbier!





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



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

ROSÉ

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



Aperol Spritzer mit Prosecco	0,25l	5,20
Hugo mit Prosecco	0,25l	5,20
Weiss gespritzt	0,25l	3,00



ROT

1/8



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

CHAMPAGNE



SCHAUMWEIN

Cantina Progettidivini Prosecco Superiore DOCG, 2013 0,125l	4,60
Laurent Perrier Cuvée Rosé 0,7l	125,-
Agrapart & Fils 7 Crus 0,75l	75,-





SCHNÄPSE | BRÄNDE

2cl

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

LONGDRINKS

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



ALKOHOLFREI



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



	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	2,20
Doppelter Espresso	3,50
Melange	3,20
Café Latte	3,60
Tee von Demmer	3,80
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 explodieren 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 Fr. 11 - 24 Uhr | Sa. 17 - 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

www.enriquefuentes.net





Schwe
imme

Beer + Burger