



Stand: September 2018

## SPEISEN



### BURGER

Inkl. Pommes und Dip

#### „Schwemme“ Cheeseburger

Faschiertes von Rind und Kalb | Bergkäse  
Schalotte | Ochsenerzparadeiser  
Mayonnaise | Senfgurke

XL 17,80

L 13,80

S 8,80

#### „Jim Beam“ Pulled Pork Burger

12 Stunden geräuchertes Pulled Pork  
Jim Beam Marinade | Mango-Chili Mayonnaise  
Krautsalat

L 13,80

S 8,80

#### „The Mexican“ | Hühnerfilet | Avocado

Sojasprossen | Sesam  
Soja-Honig Marinade | Eisbergsalat

XL 17,80

L 13,80

S 8,80

#### Halloumi Peanutbutter Burger

Halloumi | Erdnussbutter | Melanzani  
getrocknete Paradeiser | Rucola

XL 16,80

L 12,80

S 7,80

#### New York Style Pastrami Sandwich

1000 Islands Sauce | Cheddar | Krautsalat

9,80



#### Roast Beef Sandwich

Senf-Mayonnaise | Vogerlsalat | Schalotten  
Paradeiser | Red Cole Slow

13,80

**Schwemme Tacos** | Garnele | Creme Fraiche | Limette  
Chili | Orangenfilet | Frisee-Salat | Sepia | Koriander

13,80

**Pommes Frites** mit Ananas-Ketchup oder Aioli

3,80

**Toms Parmesan Pommes**

Trüffelöl | Parmesan | Belper Knolle

5,80

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





Stand: September 2018

## SPEISEN



### Tagessuppe

4,80

### Beef Tartare

Gehacktes Filet vom Rind | Pilzmayonnaise  
knusprige Kapern | Schalotten | Bauernbrot

12,80



### Hausgemachte Gnocchi

Blauer Schnee | Radicchio | Grappatrauben

12,80

**Flammkuchen** | Burrata | Mariniertes Kürbis | Rucola

8,80

**Flammkuchen** | Beinschinken | Feige | Creme fraiche

8,80

### „Moules Frites“

Bouchet Muscheln | Pommes frites | Aioli

8,80

### Schwemme Delikatessen

Prosciutto | Salami | Ziegenkäse | Rotschmierkäse  
Bergkäse | Weißschimmel | Oliven | Wurzelspeck

12,60

Für 2 Personen

22,60

### Jubli Käse

Bergkäse | Weißschimmel  
Rotschmierkäse | Ziegenkäse

9,40

## SÜSSES

### Zwetschkentarte

Zimtmascarpone | Powidlsorbet

7,20

### Brownie #1 | Schokoladenbrownie

Vanilleeis | Himbeerespuma | Walnuß

7,20

### Variation hausgemachter Sorbets

7,20

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





# BIERE VOM FASS

	<u>0,2</u>	<u>0,3</u>	<u>0,4</u>	<u>0,5</u>
<b>Riegele</b> Commerzienrat Privat	2,60	3,60		4,60
<b>Beavertown</b> Gamma Ray American Pale Ale	3,40	4,80	6,20	
<b>Brauwerk</b> Padrone Calabrese	3,40	4,80	6,20	
<b>Muttermilch</b> Wiener Bubi	3,40	4,80	6,20	



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

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

**Beavertown - Gamma Ray**  
**American Pale Ale**  
*Pale Ale - London, UK 5,4%*

Süffig, fruchtig, Aromen von tropischen Früchten in Nase und Gaumen.



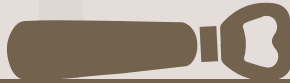
**Brauwerk Padrone Calabrese**  
*Red Ale, Wien, Ottakring 6,0%*

Obergäriges Ale mit fruchtig-vollem Charakter und angenehmen Zitrusaroma durch Beigabe von Bergamotten.

**Muttermilch - Wiener Bubi**  
*Wiener Lager, Österreich 4,7%*

Malzig weich und süffig, schöne Bernsteinfarbe, Kultbrauerei aus Mariahilf.





## FLASCHENBIER

### **Anchor Steam Beer 0,36l**

*California Common*

Bernsteinfarben. Im A  
Honig, ausbalanciert

### **Astra Urtyp 0,33l**

*Pils, Deutschland*

Das Bier aus St. Pauli.  
mild mit hopfig herbe

### **Birra del Borgo - ReA**

*Red Pale Ale, Italien*

Sehr schöne Bernstein  
vollmundig. In Nase u  
früchte wie Grapefrui

### **Anderson Barney Sto**

*Oatmeal Stout, USA*

Tiefschwarz und crem  
fee, Schokolade und d  
Gaumen sehr süß und

### **Brauwerk IPA 0,33l**

*Session IPA, Wien O*

Intensives Hopfenaro  
Bittere, erfrischend lei  
von Grapefruit & Man

### **Brauschneider Hanfb**

*Spezialbier, Schiltern*

Mildes, obergäriges V  
Weizenmalz, ausgewo  
Zugabe von Hanfblätt

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

*Pils, Wien Mariahilf*

Hellgolden, fruchtig-g  
angenehm schlank und

4,80

### **Rodauner Bier Strizzi 0,33l**

4,20

*Wiener Lager, Österreich*

	0,2	0,3	0,4	0,5
Riegele Commerzienrat Privat	2,60	3,60		4,60
Beavertown Gamma Ray American Pale Ale	3,40	4,80	6,20	
Brauwerk Padrone Calabrese	3,40	4,80	6,20	
Muttermilch Wiener Bubi	3,40	4,80	6,20	

**RIEGELE**

**BRAUWERK**

**BEAVERTOWN**

**MUTTER MILCH**  
VIENNA BEERERY

*Handwritten notes:*  
New Bevog Deetz  
New -> Einstöck White  
Wien -> Mariahilf

**Riegele - Commerzienrat Lager, Deutschland 5,2%**  
Helles Lager, leicht malz-  
aromatisch dezentes Hopfen-  
aroma, harmonisch, samtig,  
weich und mild.

**Beavertown - Gamma Ray American Pale Ale Pale Ale - London, UK 5,4%**  
Süffig fruchtig, Aromen von  
tropischen Früchten in Nase  
und Gaumen.

**Brauwerk Padrone Calabrese Red Ale, Wien, Ottakring 6,0%**  
Obergäriges Ale mit fruchtig-  
vollem Charakter und  
angenehmen Zitrusaroma durch  
Beigabe von Bergamotten.

**Muttermilch - Wiener Bubi Wiener Lager, Österreich 4,7%**  
Malzig weich und süffig, schöne  
Bernsteinfarbe, Kultbrauerei  
aus Mariahilf.



## 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 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@dieschwemme.at  
www.dieschwemme.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)





Schwe  
imme

Beer+Burger