



SPEISEN

Tagessuppe 4,80



Beef Tartare

Gehacktes Filet vom Rind | Honig-Senfbutter
Bauernbrot

12,80 AMOP

„Schwemme“ Cheeseburger

Faschiertes von Rind und Kalb | Bergkäse
Schalotte | Oxsenherzparadeiser
hausgemachte Mayonnaise | Senfgurke
Pommes Frites

13,80 ACGMOP

„Schwemme“ Mini Cheeseburger

8,80 ACGMOP



BURGER

„Jim Beam“ Pulled Pork Burger

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

12,40 AOP

Tunaburger

Thunfischfilet | Grünspargel | Paradeis-Relish
Soja-Honigglace | Gartenkresse

13,80 ADFP



Alex's Pastrami Sandwich

Red cole slaw | Cheddar | Dip

9,80 AGOP

Pommes Frites 3,80 CO

Parmesan Pommes
Trüffelöl | Parmesan | Belper Knolle 5,80 GO





SPEISEN



Hausgemachte Gnocchi

karamellierter Ziegenkäse | Rucola |
Kirschparadeiser | Orangen-Walnuß Vinaigrette

12,20

ACGHH

Hausgemachte Gnocchi

Spargel | Räucherlachs | Paradeiser | Oliven

14,80

ACGDO

Marinierter Spargelsalat

Grünspargel | Kräutervinaigrette | Prosciutto

15,80

DFN

Beiriedschnitte

Chili-Paradeissalsa | Cheese-Nachos

18,80

AGO

Jacobsmuschel

Safranrisotto | Babyblattspinat

17,80

GR

Käseselektion vom *Jubini* aus 1080 Wien

9,40

AGP



Poehls Delikatessen

Prosciutto | Salami | Ziegenkäse | Schafskäse
Oliven | Wurzelspeck

12,60

Für 2 Personen

22,60

AGP

SÜSSES

Cremè brûlée von der Tonkabohne

Rhabarberkompott

7,80

CG

Brownie #1 im Glas

Schokoladenbrownie | Vanilleeis
Himbeerspuma | Krokant | Karamellsauce

7,80

ACGH





BIERE VOM FASS

	<u>0,2</u>	<u>0,3</u>	<u>0,4</u>	<u>0,5</u>
Riegele Commerzienrat Privat	2,60	3,60		4,60
Beavertown Gamma Ray Pale Ale USA	3,40	4,80	6,-	
My Antonia Birra del Borgo	3,60	4,90	6,20	
Thornbridge - Jaipur IPA	3,60	4,90	6,20	



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 USA** *Pale Ale - USA 5,4%*

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



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

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

Thornbridge - Jaipur *IPA- 5,9%*

Erfrischendes IPA mit malzigem Charakter im Antrunk. Aromen tropischer Früchte.





FLASCHENBIER

- Gutmann Hefeweizen 0,5l 4,80**
Hefeweizen Deutschland 5,2%
Vielleicht Bayerns bestes Weißbier!
- Anchor Steam Beer 0,36l 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.
- Fullers London Pride 0,33l 5,20**
Bitter England 4,7%
Spezialität aus London, gut ausbalancierter Geschmack, malzig und fruchtig.
- Anderson Barney Stout 0,36l 5,20**
Oatmeal Stout USA 5,8%
Tiefschwarz und cremig. Im Aroma Kaffee, Schokolade und dunkle Beeren. Am Gaumen sehr süß, leicht säuerlich und bitter.
- Einstök White Ale 0,33l 4,80**
Wit Island 5,2%
Noten von Stroh, Koriander und Orange. Fruchtig und süß mit trockenem Abgang.
- Boon Kriek 0,37l 12,-**
Kirschlambic Belgien 4%
Traditionelle belgische Spezialität mit wilden Kirschen gebraut.
- Zundert Trappist 0,33l 5,40**
Tripel Niederlande 8%
Trappistenbier, kupferfarben, obergärig gebraut mit süßlichen Karamell- und Vanillenoten.
- Thornbridge Jaipur 0,3l 4,80**
IPA England 5,9%
Erfrischendes IPA mit malzigen Charakter im Antrunk. Aromen tropischer Früchte.
- Duvel Moortgat 0,33l 4,80**
Belgian Strong Ale Belgien 8,5%
Strahlend gelbe Farbe, überzeugt es durch grasige Noten und Zitrusfrüchte. Ausgewogen rund, bitterer Abgang.
- Collabs Dom Rep Pils 0,33l 4,80**
Pils Österreich 5,2%
Wiener Wanderbrauerei. Goldgelb. Trockenes, exotisch-fruchtiges Bier mit sanfter Bitterkeit.
- Mikkeller Drink'in the Sun 0,33l 5,20**
Alkoholfreies Ale Dänemark 0,3%
Alkoholfrei, fruchtig leicht mit Weizenmalz. Mit lebendigem Prickeln. Sehr trinkfreudig.





CIDER



Blackstock 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 , <i>Ebner-Ebenauer, Weinviertel</i>	3,80	22,-
Roter Veltliner , <i>Ecker-Eckhof, Wagram</i>	4,20	25,-
Chardonnay Reserve , <i>Ceel, Burgenland</i>	4,80	28,-
Riesling , <i>Donabaum, Wachau</i>	4,20	25,-
Riesling , <i>Pedalones, Wien</i>		38,-
Riesling , „Kung Fu Girl“ <i>Charles Smith Wines, USA</i>		38,-
Gelber Muskateller , <i>Donabaum, Wachau</i>		34,-
Grüner Veltliner , „Black Edition“, <i>Ebner-Ebenauer</i>		65,-
Grüner Veltliner HONIVOGL, <i>Hirtzberger, Wachau</i>		105,-
Riesling SINGERRIEDL, <i>Hirtzberger, Wachau</i>		120,-
Chardonnay GRAND SELECT, <i>Wieninger, Wien</i>		75,-

ORANGE

Godello Sobre Lias Valdeorras <i>The Orange Republic 0,125l</i>	5,20	30,-
---	-------------	-------------



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



ROT

1/8



Zweigelt Classic, <i>Christian Fischer 0,125l</i>	4,20	25,-
Blaifränkisch Classic, <i>Gager 0,125l</i>	4,80	28,-
Côtes du Rhône Lunar Apogé, <i>0,125l</i>	5,20	30,-
Ribera del Duero Alexander vs. The Ham Factory <i>0,125l</i>	5,20	30,-
Pinot Noir „Don vom Bruch“ <i>Donabaum 0,125l</i>	5,20	30,-
Blaifränkisch POINT, <i>Kollwentz, Burgenland 0,75l</i>		85,-
Cuvee STEINZEILER, <i>Kollwentz, Burgenland 0,75l</i>		85,-
Pinot Noir GRAND SELECT, <i>Wieninger, Wien 0,75l</i>		65,-

CHAMPAGNE**SCHAUMWEIN**

Cantina Progettidivini Prosecco Superiore DOCG, 2013 <i>0,125l</i>	4,60
Laurent Perrier Cuvée Rosé, 0,7l	125,-
Agrapart & Fils 7 Crus <i>0,75l</i>	75,-
Pol Roger Brut Reserve 0,75l	72,-



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 <i>Brennerei Guglhof</i>	5,80
Marille <i>Privatbrennerei Hämmerle</i>	4,90
Rote Williams <i>Brennerei Reisetbauer</i>	5,20
Vogelbeer <i>Brennerei Reisetbauer</i>	5,90
Williams <i>Brennerei Wetter</i>	4,90
Gebrannte Haselnuss <i>Brennerei Parzmair</i>	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
Whiskey n' Ale Jameson Irish Whiskey Ginger Ale Eis	8,80



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 Grünteetränk BIO 0,25l	3,80
Coca Cola / light 0,33l	3,20
Almdudler 0,35l	3,20

ALTENRIEDERER

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



DEMME
R'S
TEEHAUS

Tee von Demmer	3,80
Sencha Grüntee, Assam Schwarztee, Pfefferminze, Minze (Bio)	

KUNST in der SCHWEMME

Enrique FUENTES

Arbeitet und lebt in Wien und Berlin

www.facebook.com/enriquefuentesart

www.enriquefuentes.net



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

