



Stand: März 2018

SPEISEN

Tagessuppe 4,80



Beef Tartare

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

12,80

ACGMOP

„Schwemme“ Cheeseburger

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

13,80

„Schwemme“ Mini Cheeseburger

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

8,80

ACGMOP

„Jim Beam“ Pulled Pork Burger

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

12,40

AOP

„The Goat“ Burger | Faschiertes von Rind und Kalb

Ziegenkäse | Balsamico Zwiebel | Rucola

13,80

ACGMOP

Schwemme Tacos Pulled Turkey | Rote Bohnencreme
Pimientos de Padrón | Minze | Schalotten | Joghurt

13,80

AGO



Alexs Pastrami Sandwich | Cheddar | Chili Mango
Mayonnaise | Red Coleslaw

9,80

ACG

Pommes Frites mit Ananas-Ketchup oder Aioli 3,80

00

Toms Parmesan Pommes

Trüffelöl | Parmesan | Belper Knolle

5,80

00





Stand: März 2018

SPEISEN



Hausgemachte Gnocchi

Rote Rübe | Ziegenkäse | Orangen-
Walnußdressing | Kresse

12,80

ACGHM

Flammkuchen | Burrata | Vanilleparadeiser | Rucola
Pinienkerne | Kräuterpesto

8,80

AGHM

Hoppy Beef Ragout | Rindfleisch
Schwarzbrotknödel | Peperonata

13,80

ACGM

Schwemme Delikatessen

Prosciutto | Salami | Ziegenkäse | Schafkäse
Oliven | Wurzelspeck

12,60

Für 2 Personen

22,60

AGP

Jubli Käse

Bergkäse 12 Monate | Ziege Schaf | Edelziege
Rotschmier

9,40

AGP

SÜSSES

Crème Brûlée vom weißen Pfirsich | Physalis

6,80

ACGH

Brownie #1 | Schokoladenbrownie
Vanilleeis | Himbeerspuma | Walnuß

7,20

CGH

Variationen hausgemachter Sorbets

7,20

CGH





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 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 - 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 0,33l** 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 <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 |
| Sloeberry Gin Tonic Reisetbauer Sloeberry 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 Grünteetränk 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 |



DEMME
RS
TEHAUS

| | |
|---------------------------------------------------------------|-------------|
| 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@dieschwemme.at
www.dieschwemme.at



KUNST in der SCHWEMME

Enrique FUENTES

Arbeitet und lebt in Wien und Berlin

www.facebook.com/enriquefuentesart

www.enriquefuentes.net

