

VORSPEISEN & TAPAS

Beef Tartare	13,80
Gehacktes Filet vom Rind Pilzmayonnaise knusprige Kapern Schalotten Bauernbrot	
Gebackene Eierschwammerl	7,80
Geräucherte Selleriecreme Rote Rübe Orangen-Walnussdressing gebratene Salatherzen	
Toms Oliven	3,20
Zitrone Minze Knoblauch Thymian	
Avocado-Ei Aufstrich	4,80
Unser Erdäpfelsalat	5,20
Erdäpfel Stangensellerie Äpfel Kichererbsen Granatapfel Kräuterdressing	
Prosciutto & Wurzelspeck	5,80
Grana Padano	4,80
Juhi Käseteller Schweiz	9,40
Aprés Soleil Crème Chèvre Francin die Rundi Cést Bon	
Portion Bauernbrot	2,00
Portion Burgerbrot	1,80

BURGER & SANDWICH

Schwemme Cheeseburger

Faschiertes von Rind und Kalb | Bergkäse
Schalotten | Ochsenerzparadeiser
Mayonnaise | Senfgurke | Eisbergsalat

XL 15,80
R 11,80
S 7,80

„Jim Beam“ Pulled Pork Burger

12 Stunden geräuchertes Pulled Pork
Jim Beam BBQ Sauce | Krautsalat
Mangomayonnaise | Eisbergsalat

R 11,80
S 7,80

Halloumi Peanutbutter Burger

Halloumi | Erdnussbutter | Melanzani
getrocknete Paradeiser | Rucola

R 10,80
S 6,80

California Burger

Faschiertes vom Rind und Kalb | Cheddar
Avocado | Jalapeños | Paradeiser | Rucola

R 12,80
S 9,80

New York Style Pastrami Sandwich

1000 Islands Sauce | Cheddar | Krautsalat

9,80



FRIES & DIPS



Pommes Frites inkl. 1 Dip nach Wahl

3,80

Halloumi Fries inkl. 1 Dip nach Wahl

5,80

Tom's Parmesan Pommes

5,80

Hausgemachte Dips

pro Portion 1,50

- Schwarzbier BBQ
- Ananas-Ketchup
- Bananen-Ketchup
- Aioli
- Trüffel-Mayo
- Smoked-Pepper-Mayo

XL 300g R 200g S 100g

SAISONALE SPEISEN



Hausgemachte Gnocchi **12,80**
Eierschwammerl | Grana Padano | Rucola



Focaccia Burrata **11,80**
Burrata | Paradeiser | Rucola

Focaccia Blauer Schnee **11,80**
Marillen-Apfel-Chutney | Crème fraîche

Schwemme Taco pro Stück **4,60**
Garnele | Paradeissauce | Feta
Chili | Jungzwiebel

Koreanische Rinderbrust **17,80**
Selbstgemachtes Kimchi | Reis | Koriander | Jungzwiebel



HAUSGEMACHTES SÜSSES

Cremeschnitte **7,20**
Portweinzwetschgen | Vanillecreme | Blätterteig

Schokoladenbrownie **7,20**
Vanilleeis | Himbeerspuma | Walnuss

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 erinnert in der Nase an Zitrusfrüchte und Grapefruit. Am Gaumen ist es intensiv fruchtig und bitter.



FLASCHENBIER

0,33l

- | | |
|---|---|
| <p>ASTRA Rotlicht 4,40
 <i>Lager 6,0 %</i>
 Inspiriert von Hamburgs Rotlichtbezirk: das Astra mit ein bisschen mehr Schmackes! Gold-Braune Farbe. Süffig, leichte Karamellnoten.</p> | <p>BRAUWERK Native Tongue 5,20
 <i>Vienna Pale Ale, 4,4%</i>
 Fruchtig-leichte Hopfennase, ungefiltert, sehr süffig und angenehme Bittere im Abgang.</p> |
| <p>MUTTERMILCH Wiener Bubi 4,80
 <i>Wiener Lager, 4,7%</i>
 Bernsteinfarbig, zarte Orange und feines Karamell, macht Lust auf mehr!</p> | <p>TRUMER Pils 4,20
 <i>Pils, 4,9%</i>
 Wunderbares Pils aus Obertrum mit Naturhopfen & Quellwasser. Süffig, elegant.</p> |
| <p>BRAUWERK Big Easy IPA 5,20
 <i>Session IPA, Wien Ottakring 4,3 %</i>
 Intensives Hopfenaroma, harmonische Bittere, erfrischend leicht, mit Aromen von Grapefruit & Mango.</p> | <p>HOFSTETTNER Granitbier 4,80
 <i>Spezialbier dunkel, Mühlviertel 4,3%</i>
 Gebraut mit Mühlviertler, durch Granitstein gefiltertes, Wasser, Pilsner & Karamellmalze.</p> |
| <p>FULLER'S Black Cab 5,80
 <i>Stout, 4,5%</i>
 Dunkelbraune, fast schwarze Farbe. Malz und Röstaromen. Sowie Aromen von roten Beeren. Cremig, würzig.</p> | <p>RIEGELE Liberis 2+3 4,80
 <i>Alkoholfreies IPA, Deutschland 0,* %</i>
 Feiner Zitronaten, elegant bitter, alkoholfrei bei vollem Geschmack. Von der Familienbrauerei Riegele.</p> |
| <p>BRAUSCHNEIDER Hanfbier 4,40
 <i>Spezialbier, Schiltern 5,2%</i>
 Mildes, obergäriges Voobier mit Pils und Weizenmalz, ausgewogen gehopft mit Zugabe von Hanfblättern und Blüten</p> | <p>GUTMANN Hefeweizen 0,5l 4,80
 <i>Hefeweizen, Deutschland 5,2%</i>
 Vielleicht Bayerns bestes Weißbier!</p> |
| <p>BREW AGE Alphantier 5,20
 <i>New Engand IPA, 5,6 %</i>
 Wunderbar hopfig, betörend fruchtig und ein cremiges Mundgefühl. Hopfensmoothie :-)</p> | |





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 , <i>Ebner-Ebenauer, Poysdorf</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 Urgestein , <i>Schloß Gobelsburg</i>	4,20	25,-
Riesling Federspiel , <i>Weinhofmeisterei Hirtzberger, Wachau</i>		38,-
Grüner Veltliner Rotes Tor , <i>Hirtzberger, Wachau</i>		38,-
Grüner Veltliner , „Black Edition“, <i>Ebner-Ebenauer</i>		65,-
Chardonnay GRAND SELECT , <i>Wieninger, Wien</i>		75,-

ROSÉ

Rosé MIRAVAL , <i>Côtes de Provence</i> <i>(Rosé von Angelina Jolie und Brad Pitt)</i>	5,50	33,-
--	-------------	-------------



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,-
Cuvee Kappa , <i>Fattoria Kappa, Toscana</i>		55,-
Pinot Noir GRAND SELECT, <i>Wieninger, Wien</i>		75,-

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
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

Averna Sour Averna Zitrone Orange Soda	8,20
Caipirinha Cachaça Limetten Limettensaft Rohrzucker Eis	9,80
Gin Tonic - Homemade Tanquery Ten Toms Homemade Tonic Rosa Pfeffer Thymian Wacholderbeere	10,80
Gin Tonic - Fruity Tanquery Ten Fever Tree Tonic Orangenzeste	10,80
Gin Tonic - Herbal Monkey 47 Fentimans Tonic Limette Himbeere	10,80
Sloeberry Gin Tonic Reisetbauer Sloeberry Gin Fever Tree Tonic Himbeere Limette	10,80
Moscow Mule Greenmark Vodka Ginger Beer Gurke Limette	9,80
Coronita Tequila Limettensaft Triple Sec Agave 0,2l Corona	10,80



ALKOHOLFREI



Homemade Tonic - Soda mit Limette & Eis 0,25l	4,80
Vöslauer prickelnd / ohne 0,75l	5,80
Fentimans	
Tonic / Ginger Ale / 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
TECHAUS

Tee von Demmer	3,80
Sencha Grüntee, Assam Schwarztee, Pfefferminze, Früchtetee	

Mylène: Accueil très sympathique et chaleureux. Des plats originaux, soignés, faits maison, pour un prix raisonnable. Le patron est heureux de présenter ses produits.

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

Caroline: Great service, wholesome food and warm atmosphere.

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

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

Liliana: 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 extrabitter im Rache kurz zu explodieren und es bleibt schließlich lieblich zurück. Es war eine spannende Erfahrung!

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

Piotr: Bardzo dobre burgery a do tego kraftowe piwa. Szczególnie polecam „Jim Beam“ Pulled Pork Burger. Małe przytulne bistro, wietna atmosfera, fantastyczna obsługa. 5 gwiazdek !!!

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!“

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

www.enriquefuentes.net





Schwe
imme

Beer+Burger