

Gerne bieten wir unsere Speisen auch zum Mitnehmen an!
 Für Bistro-Genuß zu Hause.

Stand: März 2020

BURGER & SANDWICH

Schwemme Cheeseburger		
Faschiertes von Rind und Kalb Aprés Soleil	XL 300g	15,80
Portweinschalotten Mayonnaise Eisbergsalat	R 200g	11,80
	S 100g	7,80
„Jim Beam“ Pulled Pork Burger		
12h geräucherte Pulled Pork Cole slaw	R 200g	11,80
Röstzwiebel Mangomayonnaise	S 100g	7,80
Falafel Burger		
Falafel Melanzani-Tahinacreme Paradeiser	R 200g	10,80
Minzjoghurt Rucola	S 100g	6,80
Hamburger Alster Brötchen		6,80
Matjes Filets Apfelrahm Gewürzgurke		
Portweinschalotten Salatherzen Kresse		
Pastrami Sandwich		9,80
Cheddar Cole Slaw Pickles Ei		

FRIES & DIPS

Pommes Frites inkl. 1 Dip nach Wahl	3,80
Halloumi Fries inkl. 1 Dip nach Wahl	5,80
Parmesan Pommes	
Parmesan Belper Knolle Trüffelöl	5,80

Schwemme Dips	pro Portion 1,50
<ul style="list-style-type: none"> • Schwarzbier BBQ • Ananas-Ketchup • Bananen-Ketchup • Aioli • Trüffel-Mayo • Smoked-Pepper-Mayo 	



Stand: März 2020



TAPAS & SAISONALES

Roterübensalat Kichererbsen Orangen gebratener Ziegenkäse Orangen-Walnussdressing Kresse	5,20
Erd-Apfelsalat Erdäpfel Stangensellerie Granatapfel Kichererbsen Jungzwiebel Kräuterdressing	5,20
Oliven Zitrone Minze Thymian	3,20
Prosciutto & Wurzelspeck	5,80
Beef Tartare Gehacktes Filet vom Rind Pilzmayonnaise knusprige Kapern Schalotten Bauernbrot	13,80
Räucherlachstartare Räucherlachs Sushireis Avocado Nori-Algen Wasabi Sesam Shiso-Kresse	12,80
Grana Padano	4,80
Julmi Käseteller Après-Soleil Franzin Cést Bon Crème Chèvre	9,40
Portion Bauernbrot	2,00
Portion Erdäpfel-Thymianbrot	2,00

**Gerne bieten wir
unsere Speisen auch
zum Mitnehmen an!**
Für Bistro-Genuß zu Hause.

Stand: März 2020

TAPAS & SAISONALES

Tagliatelle Verde		12,80
Kräuterpesto Paradeiser Schafkäse		
Garnele	per Stk.	4,00
 Focaccia Pancetta		11,80
Pancetta Rosmarin Belper		
 Focaccia Burrata		12,80
Burrata Paradeiser Rucola		
Zander		15,90
Roterübe geräucherte Selleriecreme Kresse		



SCHWEMME SWEETS

Weisses Espresso Panna Cotta		7,20
Tonkabohnenschaum Kaffeekrokant		
Brownie		7,20
Vanilleeis Walnuss Himbeeren		
Cheesecake		5,20
Sorbets diverse Sorten	pro Kugel	2,40



FASSBIERE

	<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	
Brewdog Elvis Juice, Grapefruit infused IPA	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.



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.



Brewdog *Grapefruit infused IPA 6,5%*

Bersteinfarben. Aromen von Grapefruit und exotischen Früchten verbinden sich im Duft. Am Gaumen Grapefruit mit dezenter Süße und einem fruchtig bitteren Abgang.



- ASTRA Rotlicht** 4,40 **BREW AGE Alphetier** 5,20
Lager 6,0 %
 Inspiriert von Hamburgs Rotlichtbezirk: das Astra mit ein bisschen mehr Schmackes! Gold-Braune Farbe. Süffig, leichte Karamellnoten.
- MUTTERMILCH Wiener Bubi** 4,80 **KALTENHAUSEN Kellerbier** 4,20
Wiener Lager, 4,7%
 Bernsteinfarbig, zarte Orange und feines Karamell, macht Lust auf mehr!
- BEVOG TAC Pale Ale** 5,20 **TRUMER Pils** 4,20
Pale Ale 5,5%
 Sehr aromatisch und hopfiges Pale Ale, das sehr gut balanciert ist. Vier verschiedene Hopfsorten und Karamellmalze ergeben ein frisches, fruchtiges Aroma, welches das Bier sehr schön trinkbar macht.
- FULLER'S Black Cab** 5,80 **GUTMANN Hefeweizen 0,5l** 4,80
Stout, 4,5%
 Dunkelbraune, fast schwarze Farbe. Malz und Röstaromen. Sowie Aromen von roten Beeren. Cremig, würzig.
- BRAUSCHNEIDER Hanfbier** 4,40 **RIEGELE Liberis 2+3** 4,80
Spezialbier, Schiltern 5,2%
 Mildes, obergäriges Voolbier mit Pils und Weizenmalz, ausgewogen gehopft mit Zugabe von Hanfblättern und Blüten.
- HOFSTETTNER Granitbier** 4,80
Spezialbier dunkel, Mühlviertel 4,3%
 Gebraut mit Mühlviertler, durch Granitstein gefiltertes, Wasser, Pilsner & Karamellmalze.





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 - 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.

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.





WEISSWEIN

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,-
Grüner Veltliner Rotes Tor , <i>Hirtzberger, Wachau</i>		38,-
Riesling Smaragd , <i>Weingut Knoll, Wachau</i>		42,-

ROSÉWEIN

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



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



ROTWEIN

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	34,-
Cuvee Kappa , <i>Fattoria Kappa, Toscana</i>		55,-

CHAMPAGNE

SCHAUMWEIN

Cantina Progettidivini

Prosecco Superiore DOCG, 2013 | 0,125l 4,60

Laurent Perrier

Cuvée Rosé | 0,7l 125,-

Arapart & Fils

7 Crus | 0,75l 75,-



SCHNÄPSE | BRÄNDE

2cl

Jameson Whiskey	4,20
Sonoma County Rye Whiskey	4,80
Greenmark Vodka	4,20
Diplomatic Ron de Venezuela Rum	5,80
Zacappa Solera Gran Reserva Rum	4,80
Tanqueray No. 10 London Gin	4,80
Monkey 47 Schwarzwald Gin	4,80
Hendricks Gin	4,80
Gin Mare Mediterrane	4,80
Grappa Nonino	3,80
Rote Williams Brennerei Reisetbauer	5,20
Marille Privatbrennerei Hämmerle	4,90
Williamsbirne Privatbrennerei Hämmerle	4,90
Himbeere Privatbrennerei Hämmerle	4,90
Gebrannte Haselnuss Brennerei Parzmair	5,40

LONGDRINKS

Jameson Ale Whiskey Lime Ginger Ale	10,80
Homemade Gin & Tonic Tanquery Ten Toms Homemade Tonic Rosa Pfeffer Thymian Wacholderbeere	12,40
Fruity Gin Tonic Tanquery Ten Fever Tree Tonic Orangenzeste	12,40
Herbal Gin Tonic Monkey 47 Fentimans Tonic Limette Himbeere	12,40
Sloeberry Gin Tonic Reisetbauer Sloeberry Gin Fever Tree Tonic Himbeere Limette	12,40
Moscow Mule Greenmark Vodka Ginger Beer Gurke Limette	10,80
Caipirinha Cachaça Limetten Limettensaft Rohrzucker Eis	10,80
Margarita Tequila Limette Triple Sec Agave Eis	10,80
Coronita Klassische Margarita mit einem 0,2l Corona	13,80

ALKOHOLFREI



Vöslauer prickelnd	0,33l	3,20	0,75l	5,80
Vöslauer ohne	0,33l	3,20	0,75l	5,80
Sodawasser 0,25l				1,20
Coca Cola / light 0,33l				3,20
Almdudler 0,33l				3,20
Orangina 0,25l				3,20
Fentimans				
Tonic / Bitterlemon / Ginger Ale / Ginger Beer	0,12l			3,50
Fever Tree Tonic	0,2l			3,50



Apfelsaft naturrüb 0,25l	3,-
Johannisbeernektar 0,25l	3,60
Marillennektar 0,25l	3,60
Traubensaft vom Gelben Muskateller 1/8l	2,80
Traubensaft vom Zweigelt Rosé 1/8l	2,80

HOMEMADE

Tonic-Soda Limette Eis 0,25l	4,20
Iced-T Limette Minze Eis 0,25l	4,80

CAFÉ



CAFFÈ
HAUSBRANDT



DEMERS
TEEHAUS

Espresso	2,20
Espresso Doppio	3,50
Capocchino	3,20
Café Latte	3,60
Tee von Demmer	3,80
Sencha Grüntee, Assam Schwarztee, Pfefferminze, Früchtetee	

Michael: Sehr nettes Ambiente, top Mitarbeiter die sich als Gastgeber verstehen, und sehr gute Küche!

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!

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!

Eva: Mjamm. Koreanisches Rind, Haloumnisticks mit Ananasketchup, Parmesanpomes und Pulled Pork Burger. Unglaublich gut. Und ein Chefkoch, der seine Kreationen selbst serviert. Gemütlich und gut. Die perfekte Mischung.

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

Elvina: Choice of portions, nice and intimate with personalized service. Food was delicious and reasonably priced Well done Schwemme!!!!

Anja: (Geheimtipp: Sehr, sehr netter entgegenkommender bemühter Koch mit einem offenen Ohr für vegane Wünsche. Cosy atmosphere

Helga: extrem schmackhafte Tacos und sündig gute, saftige Mohnschnitte.

Petra: Last meal for today. Pofa buna!

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@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





Schwe
imme

Beer + Burger