

STADTWIRT

café • bar • restaurant

EVENTMAPPE

STADTWIRT

café • bar • restaurant

AMBIENTE



WIENER GEMÜTLICHKEIT

Jedes Dorf hat seinen Dorfwirt. Und Wien? Hat seinen Stadtwirt. Einen Ort, wo man sich trifft, lacht und trefflich über Gott und die Welt diskutiert, wo man gut isst, das eine oder andere Glaserl Wein, Bier oder Schnaps trinkt und das Leben genießt. Er ist wie ein zweites Wohnzimmer, einladend, gemütlich, gastfreundlich, liebevoll eingerichtet, eingebettet in dunkles Holz, mit klassisch weißen Tischtücher und bunten Lampen. Oder wie die zweite Terrasse, wenn man draußen im Schanigarten sitzt. Eh klar.

STADTWIRT UND STADTWIRTIN

Was wäre der Stadtwirt ohne Wirt und Wirtin? Und was wären Wirt und Wirtin ohne ihr Team? Sie wären nicht der Stadtwirt, so viel steht fest. Aber zum Glück gibt's ja die vielen guten Seelen und lieben Menschen, die einem dabei helfen, sich im Stadtwirt wie zu Hause zu fühlen. Na ja, fast wie zu Hause, denn das Essen und Trinken schmeckt beim Stadtwirt schon noch ein bisschen besser. Keine Frage.



MARTIN LANG, STADTWIRT

Er ist im burgenländischen Eisenstadt geboren, führt gerne Schmä, liebt Fußball und das Kochen. Natürlich nicht einfach so, wäre ja fad, sondern gewürzt mit der ihm eigenen Kreativität. Schmä ohne.



ELFI LANG, STADTWIRTIN

Sie ist im oberösterreichischen Steyr geboren, liebt ihre Gäste, die Arbeit im Service und das Leben an sich. Und dazu gehört nicht nur der Genuss, sondern auch modische Kleidung. Selbstverständlich.

STADTWIRT

café • bar • restaurant

BUFFET

Wählen Sie bitte

5 Vorspeisen, 1 Suppe, 3 Hauptspeisen,
3 Salate und 3 Desserts

zum Preis von € 30,00
jede weitere Hauptspeise (max. 5) € 5,--

Optional wählen Sie bitte

Aperitif € 4,50

Kleine Speisen zum Aperitif (max. 3) € 5,-

Internationale Käseauswahl mit Weintrauben und Nüssen € 7,-

Alle Preise pro Person

APERITIF

Prosecco

Mostviertler Birnensekt

Aperol Sprizz

Hugo

Goldfassl Spezial

Naturrüber Apfelsaft

Orangensaft

KLEINE SPEISEN ZUM APERITIF SERVIERT

Beef tatar auf Schwarzbrot

Mini Burger mit Cole Slaw

Urltaler Speckbrötchen

Matjes mit Avocado Rahm auf Baguette

Hausebeizter Lachs auf Erdäpfelrösti

STADTWIRT

café • bar • restaurant

BUFFET

VORSPEISEN

Kräutercrêpes mit Räucherlachs

Vitello tonnato

Räucherfischvariationen auf der Platte

Gebratene Champignons mit Limetten

**Zucchini gebraten mit getrockneten Paradeisern
und Pinienkernen**

**Peperonata mit Basilikum
und karamellisiertem Knoblauch**

Riesengarnelen in Kräuter-Olivenöl gebraten

Im Glas serviert:

Matjessalat mit Äpfel und Sauerrahm

Hendlsalat mit Curry, Pfirsich und Avocado

Beinschinkensulz mit Kernölvinaigrette

Mozzarella mit Paradeiser-Olivenkompott

Orientalischer Bulgur Salat mit Koriander-Joghurt

SUPPEN

Paradeisersuppe mit Zimt und Chili

Erdäpfelsuppe mit Schwammerl

Rindsuppe mit Leberknödel

Getrüffelte Selleriecremesuppe

Karotten- Ingwercremesuppe

STADTWIRT

café • bar • restaurant

BUFFET

HAUPTSPESIEN

Wiener Klassiker

Schinkenfleckerl von hausgemachten Nudeln mit Beinschinken

Kalbsrahmgulasch mit Butternockerl

Mostviertler Kümmelbraten mit Sauerkraut und Semmelknödel

Geschmorter Kalbsbraten mit Rosmarinsafterl und Erdäpfelpüree

Mit Hülle und Fülle

Cordon bleu

Gebackenes Schnitzel vom Schweinsfilet

Gebackene Hendlhaxerl in der Kürbiskernpanier

Mediterran

Schweinsmedaillons mit Ratatouille Gemüse und Erdäpfelgratin

Puten Ragout im Marillen-Chilisafterl mit Spiralnudeln

Lamm Ragout mit Oliven, Gemüse und Polenta

Rosmarin-Brathendl mit Limetten, Chili und Braterdäpfel

Fisch

Lachsfilet gebraten mit Zitronensauce und Lavendelreis

Fischfilet im Backteig mit Sauce tatar

Vegetarisch

Buntes Gemüse aus dem Wok mit Basmatireis

STADTWIRT

café • bar • restaurant

BUFFET

SALAT

Erdäpfelsalat

Bunter Salat

von Bummerl, Gurke, Paradeiser und Zwiebel

Cole Slaw

Fisolen Salat

DESSERTS

Überbackene Topfenpalatschinken

Warmer Schokoladekuchen mit Schokosauce und Kirschkompott

Joghurtmousse mit Erdbeermark

Weißes Schokomousse mit Himbeerragoût

Schokolademousse mit Marillen Röster

Topfenknödel mit Zuckerbrösel und Zwetschkenröster

Frisch aus der Backstube

Gemischte Strudelplatte:

Apfel / Zwetschken / Kirsch – mit Vanillesauce

Wiener Kuchenvariation

Wir freuen uns auf Ihr Kommen und Verbleiben mit freundlichen Grüßen

Elfi und Martin Lang

STADTWIRT

café • bar • restaurant

MENÜ

Menü Klassisch 3-gängig (Suppe) € 28,-/ 4gägig 36,-
Menü Deluxe 3-gängig (Suppe) € 33,-/ 4-gängig € 40,-

Optional wählen Sie bitte

Aperitif € 4,50

Kleine Speisen zum Aperitif (max. 3) € 5,-

Internationale Käseauswahl mit Weintrauben und Nüssen € 7,-

Alle Preise pro Person

APERITIF

Prosecco

Mostviertler Birnensekt

Aperol Sprizz

Hugo

Goldfassl Spezial

Naturrüber Apfelsaft

Orangensaft

KLEINE SPEISEN ZUM APERITIF SERVIERT

Beef tatar auf Schwarzbrot

Mini Burger mit Cole Slaw

Urltaler Speckbrötchen

Matjes mit Avocado Rahm auf Baguette

Hausgebeizter Lachs auf Erdäpfelrösti

STADTWIRT

café • bar • restaurant

MENÜ

KLASSISCH

Grießnockerlsuppe

Faschierte Laibchen auf Erdäpfel-Vogelersalat

Gebratenes Filet vom Zander
auf Ratatouille und Petersilerdäpfel

Gekochter Tafelspitz mit Cremespinat Rösti,
Apfelkren und Schnittlauchsauce

Apfelstrudel mit Zimtobers

DELUXE

Kokos-Currycremesuppe

Eierspeis mit Avocado Tatar

Saiblings Filet gebraten auf Rieslingsauce
mit Krebsenschwänzen, dazu Petersilerdäpfel

Kalbsrückensteak mit Kräutern gebraten
auf Kürbis Risotto

Nougatmousse mit Mango Kompott

VEGETARISCHE AUSWAHL

Hausgemachte Nudeln mit Paradeiser und Pesto

Buntes Gemüse aus dem Wok mit Basmatireis

STADTWIRT

café • bar • restaurant

MENÜ

KLEINE KARTE ALS MENÜ

Eierspeis mit hausgebeiztem Lachs und Sauerrahm-Kren

Faschierte Laibchen mit Erdäpfel-Vogerlsalat

Grießnockerlsuppe

Selleri cremesuppe

Gemüseravioli mit Paradeiserpesto, Rucola und Parmesan

**Gebratenes Filet vom Zander auf Ratatouille
mit Petersilerdäpfel**

Ausgelöstes Backhendl mit Erdäpfel-Vogerlsalat

**Wiener Schnitzel vom Kaiserteil
mit Petersilerdäpfel und Salat**

**Gekochter Tafelspitz mit Rösti, Cremespinat,
Apfelkren und Schnittlauchsauce**

**Filetsteak mit grüner Pfeffersauce
und getrüffeltem Erdäpfelpüree**

Topfenknödel mit Erdbeermark

Gezogener Kirschenstrudel mit Vanilleeis

Fruchtsalat

Menü 3-gängig (Suppe) € 33,--

Menü 4-gängig € 40,--