



## STADTWIRT

café • bar • restaurant

### CHEFS SPECIALS

Erdäpfelpuffer mit hausgebeiztem Lachs / Rucola / Kräuter Rahm	CDG 11,90
Gebatener Hokaido Kürbis mit Sesam-Joghurt und Stampferdäpfel	GN 11,90
Beef tatar mit Josephbrot	AGLM 15,90

### .....HEUTE VEGETARISCH

Burger mit gegrilltem Gemüse, Schafkäse und Oliven-Aioli	ACGL 10,90
The Best Melanzane in Town: Gegrillte Melanzane mit Limette/Chili/Joghurt	GN 11,90

### SUPPEN

Rindsuppe mit Fleischstrudel und Gemüse	ACGL 6,50
Kürbissuppe mit Kokos, Curry und knusprigem Gemüseknödel	ACGLNO 6,50

### EINFACH GUT...

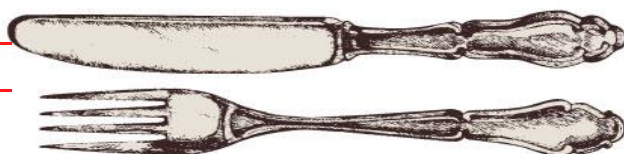
Mostviertler Kümmelbraten mit Sauerkraut und Erdäpfelknödel	AFGLM 16,90
Szegediner Krautfleisch mit Semmelknödel	ACGL 14,90
Geschmorte Rindsroulade im Zweigeltaferl / Rotkraut / Püree	AGLMO 17,90
Gebatene Lammstelze im Chili-Zimtsaferl mit gerührter Polenta	AGLO 18,90
Filet vom Ötscher Hirsch gebraten / Kräuterseitlinge / Lavendeljus / Wacholder-Topfentascherl	AFGLM 28,00

### VOM GRILL

Kotelette vom Weidekalb mit Tsatsiki	G 18,90
Rib Eye vom argentinischen Black Angus – ca 300 g – mit Cole Slaw Salat	CGM 25,00
Filetsteak vom Hereford mit grüner Pfeffersauce	G 28,00

### FRISCH VOM FISCHMARKT

Goldbrasse mit Chili / Mango und Blattspinat	DG 25,00
Filet vom Steinbutt mit Chorizo, auf Erdäpfelschaum	DG 28,00



### ZUM DESSERT

Bratapfel Tarte mit gebrannte Mandeln-Eis frisch aus dem Ofen	ACGH 9,80
Kardinalschnitte „Heiße Liebe“	ACGO 7,90
Warmer Schokokuchen mit Litschikompott und Litschisorbet	ACGF 9,80
Winter Wonderland	ACGH 9,80

### WEIN EMPFEHLUNG

Grüner Veltliner Am Berg  
WG Bernhard Ott  
..... zum Steinbutt...  
1/8 5,20

Furioso  
WG Mad  
.....zum Hirschfilet...  
1/8 6,90