



STADTWIRT

café • bar • restaurant

CHEFS SPECIALS

Garnelen mit Mango / Chili und Blattspinat, dazu Baguette	ABG 20,00
Knuspriger Erdäpfelpuffer mit Blattspinat und Spiegelei	CGL 10,90
Gebratene Blunz`n mit Apfel-Sauerkraut und Kren	ALO 10,90
Beef tatar mit Josephbrot	AGLM 15,90

.....HEUTE VEGETARISCH

Gemüse-Currylinsen mit Granatapfelkernen und knusprigem Brot	AGLO 11,90
Hausgemachte Nudeln mit Paradeiser / Chili und Schafkäse	ACG 12,90
The Green Burger Zucchini / Blattspinat / Avocado und Spiegelei	ACG 10,90

SUPPEN

Rindsuppe mit Grießnockel und Suppengemüse	ACFGL 6,50
Bärlauchsuppe mit pochiertem Ei	ACGLO 6,50

EINFACH GUT...

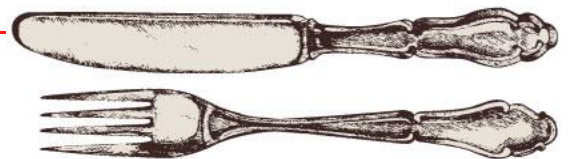
Mostviertler Kümmelbraten mit Sauerkraut und Erdäpfelknödel	AFGLM 16,90
Maishendl mit Thymian gebraten, geschmorter Vermouth-Fenchel und Granatapfelkerne	AGO 17,90
Rib Eye vom argentinischen Black Angus – ca 300 g – mit Cole Slaw Salat	CGM 25,00

VON DER JAGD

Das Salonbeuschel vom Reh mit Semmelknödel	ACGLMO 17,90
Filet vom Ötscher Hirsch in Wacholderbutter gebraten, Mascarpone-Polenta und Weichsel-Lavendel-Jus	AGLO 28,00

FRISCH VOM FISCHMARKT

Tortiglioni mit Hummersauce, Garnelen, Erbsen	ABGLOR 15,80
Branzinofilet auf buntem Gemüse mit Mango aus dem Wok	ADEFLNO 22,90
Zander mit Gemüse-Currylinsen, marinierten Spinatsprossen und knusprigem Brot	ADGLO 25,00



ZUM DESSERT

Wiener Grießpudding mit Karamell und frischen Früchten	AG 9,80
Mousse „Schoko-Banane“ mit Bananen-Erdbeersalat	CFG 9,80
Die berühmte Apfeltarte frisch aus dem Ofen, mit Vanille-Eis	ACG 9,80
Käseauswahl mit Orangensenf, Chili-Honignüssen und Apfel	GM 10,80

WEIN EMPFEHLUNG

Grüner Veltliner Am Berg 2018
WG Bernhard Ott, Feuersbrunn, NÖ
..... zum Zander ...
1/8 5,20

Fraternitas 2015
Stefan & Georg Wellanschitz, Bgld
.....zum Hirschfilet...
1/8 5,50