



STADTWIRT

café • bar • restaurant

CHEF'S SPECIALS

Haussulz mit Apfelessig, Kernöl und Jungzwiebel	ALM 10,90
Beef Tatar mit getoastetem Josephsbrot	AGLM 15,90
Mozzarella di Bufala mit den besten Paradeisern vom Markt und Basilikum	AGL 14,90

SUPPEN- NICHT NUR FÜR DEN KASPER

Kalte Gurkensuppe mit Buttermilch, Minze und Zitrone	AGLO 6,50
Karotten-Orangensuppe mit Curry und gebratenen Garnelen	ABCFL 6,90

EINMAL MIT OHNE FLEISCH

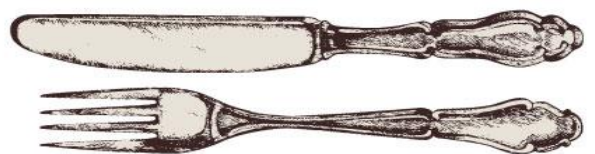
Tagliolini mit Blattspinat, Grana und schwarzem Trüffel	ALO 15,90
Heurigen Erdäpfel mit Kräutertopfen und Schnittlauch	AGL 7,90
Sautierte Steinpilze mit Petersilerdäpfel	G 24,00
Gebackene Steinpilze mit Kräuter-Zitronenrahm	ACG 24,00
Eierschwammerl in Obers-Rahmsauce und Semmelknödel	AG 19,90

EINFACH GUT...

Lammkotelettes vom Grill mit korsischen Braterdäpfeln und Tsatsiki	AGLMO 22,90
Filetsteak mit Trüffel, Grillgemüse und bunter Kresse	ALMO 30,00
Cordon Bleu Royal mit Trüffelkäse, Beinschinken, Petersilerdäpfel und Rahmgurkensalat	AGLMO 18,90

FRISCH VOM FISCHMARKT

Bio Saibling vom Grundlsee mit Kapern und Zitronenbutter	DGL 30,00
Lachsfilet mit Chili-Granatapfelbutter auf Broccoli-Avocadopüree	DGL 22,90



ZUM DESSERT

Schokoladetorte mit Mangosorbet und Schlagobers	ACFGH 7,90
Marillenknödel mit Zimt-Zuckerbrösel und heißer Butter	ACG 9,80
Holunder Panna Cotta mit Waldbeeren-Campari-Ragout	G 9,80
„Heiße Liebe“ – und der Sommer ist schön	ACG 7,90

NABER KAFFEE

Icepresso

Espresso / Kugel Vanille Eis
3,90

Iced Macchiato

Doppelter Espresso / Milchschaum / Eiswürfel
3,90