



# STADTWIRT

café • bar • restaurant

## CHEFS SPECIALS

Haussulz vom Mostviertler Schwein mit grünem Spargel und Kernöl Vinaigrette	LO 10,90
Beef tatar mit getoastetem Josephbrot	AGLM 15,90
Avocado / Mostviertler Schafkäse / Paradeiser-Salsa	GLO 12,50

## SPARGEL, und der Sommer kann kommen

Spargel mit Zitronen Hollandaise und Beinschinken	ACGLO 18,90
Spargel mit Zitronen Hollandaise und gebackenem Schnitzel	ACGLO 18,90
.....dazu Petersilerdäpfel	G 4,50

## SUPPEN

Rindsuppe mit Fleischstrudel und Suppengemüse	ACFGL 6,50
Spargelcremesuppe mit Safran Croûtons	AGLO 6,50

## .....HEUTE VEGETARISCH

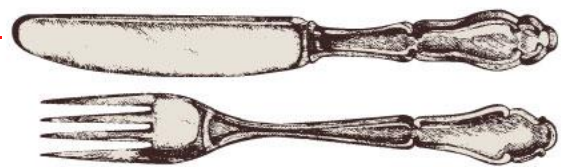
Ravioli mit Austernpilzen / Polenta / gebratene Salatherzen	AG 12,90
Ofenerdäpfel mit Ratatouille und Pecorino	G 11,90
Risotto mit grünem Spargel, gebratenem Ziegenkäse und Nüssen	AGHLO 14,80

## EINFACH GUT...

Hausgemachte Nudeln mit Steinpilzen, Peperoncino und Mascarpone	ACG 18,10
Geschmorte Rindsrouladen im Zwiebelsafterl mit Erdäpfelpüree und Broccoli	AGLMO 17,90
Rehragout vom Maibock mit Schwammerl, Holler und Semmelknödel	ACGLO 18,90
Kalbskotelette vom Grill mit Kresse auf Spargelgemüse	AGLO 28,00

## FRISCH VOM FISCHMARKT

Tintenfisch vom Rost auf knusprigem Erdäpfelpuffer und Blattspinat	GR 18,90
Wildsaibling vom Grundsee in Butter gebraten mit Gurke / Dille / Zitrone / Kapern	DG 25,00



## ZUM DESSERT

Mousse au chocolat mit Erdbeersalat	ACFG 9,80
Frische Erdbeeren mit Likör mariniert und Basilikum-Sorbet	G 9,80
Waldmeister- Tira mi su	ACG 9,80
Stadtwirts Mohnnudeln mit Kokos-Butterbrösel und Kirschragout	ACG 9,80
Käseauswahl mit Orangensenf, Chili-Honignüssen und Apfel	GM 10,80

## SOUP OF THE DAY

Limoncello-Sprizz -Prosecco/Limoncello/Bitter Lemon-	0,25 4,90
Verjus-Sprizz mit Brombeeren	0,25 3,10
Gin und Tonic mit Verjus	10,50