



STADTWIRT

café • bar • restaurant

CHEFS SPECIALS

Haussulz vom Mostviertler Schwein mit Wildkräutersalat, Essig, Kernöl und Zwiebel	LO 10,90
Die Currywurst mit schwarzem Trüffel und Pommes frites	AFLM 15,90
Beef tatar mit getoastetem Josephbrot	AGLM 15,90
Mostviertler Schafkäse mit Gazpacho Andaluz	GL 10,90

SPARGEL, und der Sommer kann kommen

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

SUPPEN

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

.....HEUTE VEGETARISCH

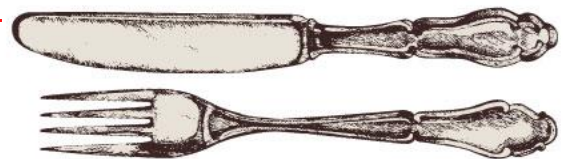
Knuspriger Erdäpfelpuffer mit Blattspinat und Spiegelei	CGL 10,90
Gemüse-Currylinsen mit Granatapfelkernen und knusprigem Brot	AGLO 11,90
Hausgemachte Gnocchi mit Bärlauch und Gorgonzola-Obers Sauce	12,90

EINFACH GUT...

Offene Lasagne „Bolognese“ mit grünem Spargel und Mozzarella di buffala	ACGL 16,90
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

FRISCH VOM FISCHMARKT

Filet vom Wolfsbarsch – Branzino vom Grill mit grünem Spargel, Artischocken und Sauce Vinaigrette	ADGO 20,00
Garnelen mit Mango / Chili und Blattspinat, dazu Baguette	ABG 20,00
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 Apfel Tarte frisch aus dem Ofen, mit Vanille-Eis	ACG 9,80
Käseauswahl mit Orangensenf, Chili-Honignüssen und Apfel	GM 10,80

ALKOHOLFREI IN DEN FRÜHLING

0,3 l Gösser Naturradler 0,00%	3,80
0,5 l Gösser Naturgold AF	4,80
0,5 l Paulaner Hefeweißbier AF	4,80