



STADTWIRT

café • bar • restaurant

ALS ERSTES

Gewürzbrot mit Avocado, Spiegelei, Kresse und getrockneten Paradeisern	AC 12,50
Gebratene Trüffelblunz'n mit Erdäpfelpüree und glacierten Äpfeln	AG 12,50
Beef Tatar mit getoastetem Bauernbrot	AGLM 15,90

SUPPEN

DIE Fischsuppe mit Zander / Skrei / Steinbutt / Polenta-Ravioli und knusprigem Blattspinat	ABGLOR 14,80
Die grüne Bärlauch-Cremesuppe mit Rote Rüben Ravioli	AGLO 6,50
Rindsuppe mit Grießnockerl und Suppengemüse	ACFGL 6,50

.....HEUTE VEGETARISCH

Grüner Salat mit Pomelo, knusprigem Gemüse und Kimchi-Yuzu-Dressing	ACM 12,90
Rollgerst'l Risotto mit viel Gemüse und geriebenem Bergkäse	AGL 12,90
Hausgemachte Nudeln mit bunten Paradeisern / Schafkäse und Bärlauch-Pesto	ACGO 14,90
Gemüse-Currylinsen mit grünen Semmelknödeln	ACGLMO 12,90

EINFACH GUT...

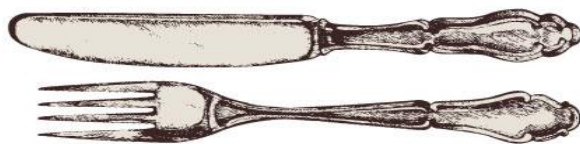
Mostviertler Kümmelbraten mit Sauerkraut und Semmelknödel	ACGLMO 17,90
Filet vom Hirschrücken mit Thymian, Wacholder-Grießnockerl und Preiselbeer-Apfeltatar	ACGLO 27,00
Rib Eye vom argentinischen Black Angus – ca. 300 g – mit Cole Slaw	CGM 28,00
Maishend'l vom Grill mit geschmortem Fenchel / Granatapfelkernen und knusprigem Brot	AGL 22,00

FRISCH VOM FISCHMARKT

Bio Saibling vom Grundsee gebraten mit Kapern/Zitronen/Dille	D 25,00
Steinbutt in Zitronenbutter gebraten auf orientalischem Safran-Risotto	ADGLO 28,00

ZUM DESSERT

Schokomousse Torte mit karamellisiertem Bananensalat	ACFGH 9,80
Cassata „Surprise“ frisch aus dem Ofen mit Cassis-Feigen	ACGHO 9,80
Stadtwirts Cremeschnitte mit frischen Erdbeeren	ACG 9,80



ALLES KÄSE

Rohmilchkäse
Käserei JUMI / Schweiz

Hanfmutschli - *Halbhart*
Cést bon - *Rotschmiere*
Blauer Schnee - *Blauschimmel*
Dolly-Camembert- *Schaf*

Als Käseplatte 13,90
mit Apfel, Chili-Honignüssen und Gewürzbrot

Trüffel la Bouse 15,90
mit Tresterhonig und Gewürzbrot

Weinempfehlung
Solitaire WG Feiler Artinger
in der Halbflasche 0,375 25,00