



STADTWIRT

café • bar • restaurant

CHEFS SPECIALS

Erdäpfelpuffer mit hausgebeiztem Lachs / Rucola / Kräuter Rahm	CDG 11,90
Gebratene Garnelen auf Rucola und Blattspinat, mit Limettendressing und Granatapfelkernen	BGO 15,90
G' selchte Bratwurst vom Reh mit Wacholderjus und Sauerkraut	AGLO 10,90
Beef tatar mit Josephbrot	AGLM 15,90

.....HEUTE VEGETARISCH

Burger mit gegrilltem Gemüse, Schafkäse und Oliven-Aioli	ACGL 10,90
Bio-Letschogemüse mit Spiegelei und Petersilerdäpfel	CGL 10,90
Hausgemachte Nudeln in Mascarpone-Basilikumsauce und Birnen	ACG 12,90

SUPPEN

Paradeisersuppe mit Zimt und Chili	L 6,50
Rindsuppe mit Fleischstrudel und Gemüse	ACGL 6,50

EINFACH GUT...

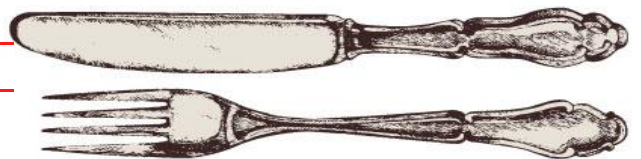
Mostviertler Kümmelbraten mit Sauerkraut und Erdäpfelknödel	AFGLM 16,90
Geschmortes Kalbs-Schulterscherz'l im Portweinsafterl/ Datteln /Feigen /Parmesan-Polenta	AGLO 18,90
Kalbsrückensteak mit Bio-Paprikagemüse	AGLO 20,90
Rib Eye vom argentinischen Black Angus – ca 300 g – mit Cole Slaw Salat	CGM 25,00
Filetsteak vom Hereford Rind mit grüner Pfeffersauce	G 28,00

VON DER JAGD

Ragoût vom Ötscher-Reh mit Semmelknödel und gebratenen Pilzen	ACGLO 18,90
Filet vom Ötscher Hirsch gebraten /Kräuterseitlinge /Lavendeljus /Wacholder-Topfentascherl	AFGLM 28,00

FRISCH VOM FISCHMARKT

Goldbrasse mit Chili / Mango und Blattspinat	DG 25,00
Lachsfilet mit Vanille-Zitronenpfeffer auf buntem Wokgemüse	ADEFLNO 22,90



ZUM DESSERT

Stadtwirts Cremeschnitte mit Waldbeerenragout	ACG 9,80
Armer Ritter mit Eisparfait und Amarenakirschen	ACGH 9,80
Baileys Mousse au chocolat mit Cassis-Feigen	CFG 9,80

WEIN EMPFEHLUNG

Grüner Veltliner Terrassen 2017
WG Jurtschitsch
..... zur Goldbrasse ...
1/8 5,20

Zweigelt 2016
WG Kerschbaum
.....zum Hirschfilet...
1/8 5,50