



STADTWIRT

café • bar • restaurant

CHEFS SPECIALS

Gansl Leberpastete mit Bio-Vollkornbrot und 1 Glas Muscato	AGO 7,90
Erdäpfelpuffer mit hausgebeiztem Lachs / Rucola / Kräuter Rahm	CDG 11,90
Gebratener Hokaido Kürbis mit Sesam-Joghurt und Stampferdäpfel	GN 11,90
Beef tatar mit Josephbrot	AGLM 15,90

.....HEUTE VEGETARISCH

Burger mit gegrilltem Gemüse, Schafkäse und Oliven-Aioli	ACGL 10,90
„Risotto“ von der Rollgerste mit Gemüse, bunter Kresse und Parmesan	GLO 11,90

SUPPEN

Ganslsuppe mit Kardamon	AFGLO 6,50
Rindsuppe mit Fleischstrudel und Gemüse	ACGL 6,50
Kürbissuppe mit Kokos, Curry und knusprigem Gemüseknödel	ACGLNO 6,50

EINFACH GUT...

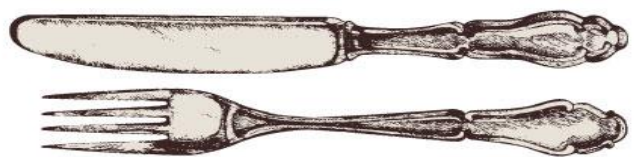
Mostviertler Kümmelbraten mit Sauerkraut und Semmelknödel	AFGLM 16,90
Hausgemachte Nudeln mit Bolognese Puttanesca	ACG 14,90
Geschmorte Rindsroulade im Zweigeltsafterl / Rotkraut / Püree	AGLMO 17,90
Filet vom Ötscher Hirsch gebraten / Kräuterseitlinge / Lavendeljus / Wacholder-Topfentascherl	AFGLM 28,00

VOM GRILL

Kotelette vom Weidekalb mit Tsatsiki	G 18,90
Rib Eye vom argentinischen Black Angus – ca 300 g – mit Cole Slaw Salat	CGM 25,00
Filetsteak vom Hereford mit grüner Pfeffersauce	G 28,00

FRISCH VOM FISCHMARKT

Goldbrasse mit Chili / Mango und Blattspinat	DG 25,00
Filet vom Steinbutt auf Erdäpfelschaum, mit Chorizo	DG 28,00



ZUM DESSERT

Bratapfel Tarte mit gebrannte Mandeln-Eis frisch aus dem Ofen	ACGH 9,80
Kardinalschnitte „Heiße Liebe“	ACGO 7,90
Warmer Schokokuchen mit Apfelkompott und Apfelsorbet	ACGF 9,80
Winter Wonderland	ACGH 9,80

WEIN EMPFEHLUNG

Grüner Veltliner Am Berg
WG Bernhard Ott
..... zum Steinbutt...
1/8 5,20

Furioso
WG Mad
.....zum Hirschfilet...
1/8 6,90