

DER SOMMER IM STADTWIRT

Mostviertler Schafkäse im Blütenmantel mit Kernöl, Käferbohnen und Eierschwammerl	GLO	13,00
Bio Sardinien aus Portugal mit buntem Anti Pasti Gemüse	DLO	13,00
Beef Tatar - der Klassiker - mit getoastetem Josephbrot	AGLM	13/16
Erbsen-Buttermilchsuppe mit Trüffelcroutons - hot or cold	AGLO	7,90
Rindsuppe mit Fleischstrudel, Grießnockerl und viel Gemüse	ACLO	7,90
Bunter Salat mit Avocado , Birne und Cranberries mit gegrillten Hühnerstreifen oder knusprigen Garnelen	GLO	16/18
Rote Rüben Gnocchi mit Birnen, Pecorino und Blattspinat	AGLO	18,90
Eierschwammerl in Rahmsauce mit Semmelknödel und Petersilöl	ACGL	19,90
Calamari vom Grill mit Spinaterdäpfel „Istrien“	ABDGLO	26,00
Lachsfilet auf Gemüsetempura mit Rucola-Pfirsich-Salat und Lemon-Tahini Topping	ADLNO	28,90
Geschmorte Rindsrouladen mit Erdäpfelpüree und Blattspinat	AFGLMO	22,00
Maishendl gegrillt mit Ofenerdäpfel und Tsatsiki	AGLO	25,00
Geröstete Leber mit Majoran, glacierten Äpfeln und Petersilerdäpfel	ACGLO	14,90
Tafelspitz mit Cremespinat, Rösti, Apfelkren und Schnittlauchsauce	ACFGLMO	24,00
Backhendl vom Bauernhof mit steirischem Erdäpfelsalat/Kürbiskernöl	ACFGLO	17,90
Cordon Bleu mit Erdäpfel-Blattsalat	ACFGLO	18,50
Wiener Schnitzel von der Kalbsschale mit Petersilerdäpfel, Preiselbeeren und Blattsalat	ACFGLO	20,00
Filetsteak mit Pfeffersauce, wildem Broccoli und Portweinzwiebel	AFGLMO	32,00

Hausgemachter Marillenknödel mit Zuckerbrösel und Vanillemousse	ACGH	11,00
Warmer Schokokuchen mit Basilikumsorbet und Krokant	ACEFGH	10,90
Unsere Sorbets	pro Kugel	
Cassis / Zitrone / Maracuja		2,90
Sgroppino (mit Prosecco)		5,90
Palatschinke mit		
- Marillenmarmelade	ACG	4,50
- Topfenfülle	ACG	6,90

Glasweise Sommer

Hausgemachte Ingwer-Zitronenlimonade mit Minze	0,5l	5,20
Select „Venice Sprizz“ mit Prosecco, Olive und Eis		6,90
Rose all day Sprizz Rose, Tonic, Limette, Gurke		6,90
1 Glas Prosecco DOC		5,00

SUMMER AT STADTWIRT

Sheep's milk cheese covered in blossoms with pumpkin seed oil and chanterelles	GLO	13,00
Sardines from Portugal with antipasti vegetables	DLO	13,00
Beef Tatar with toasted bread from Joseph Bakery	AGLM	13/16
Green peas-buttermilk soup with truffle croutons - served hot or cold	AGLO	7,90
Beef broth with meat strudel, semolina dumplings and vegetables	ACLO	7,90
Mixed leaf salad with avocados, pears, cranberries and grilled chicken / crispy shrimps	GLO	16/18
Beetroot gnocchi with pears, pecorino cheese and spinach leafs	AGLO	18,90
Chanterelles in cream sauce with dumpling and parsley oil	ACGL	19,90
Grilled calamares with spinach potatoes "Istria"	ABDGLO	26,00
Filet of salmon on vegetable tempura with rocket-peach salad and lemon-tahini topping	ADLNO	28,90
Braised beef roll with mashed potatoes and leaf spinach	AFGLMO	22,00
Grilled chicken with oven potatoes and tsatsiki	AGLO	25,00
Roast liver with majoram, apples and parsley potatoes	ACGLO	14,90
Tafelspitz - boiled beef spinach, roast potatoes, apple-horseradish and chive sauce	ACFGLMO	24,00
Baked farm-raised chicken with Styrian salad and pumpkin seed oil	ACFGLO	17,90
Cordon Bleu mit potato-green salad	ACFGLO	18,50
Viennese Schnitzel (veal) with parsley potatoes, cranberry jam and green salad	ACFGLO	20,00
Fillet Steak with pepper sauce, wild broccoli and port wine onions	AFGLMO	32,00

Homemade white curd dumpling filled with apricot, in sugared bread crumbs and vanilla sauce	ACGH	11,00
Warm chocolate cake with basil sorbet and brittle	ACEFGH	10,90
Our sorbets	pro Kugel	
Cassis / lemon / passion fruit		2,90
Sgroppino (with Prosecco)		5,90
Pancakes filled with		
- apricot jam	ACG	4,50
- white curd	ACG	6,90

summer drinks

Homemade Lemon-Ginger-Lemonade with mint leafs	0,5l	5,20
Select „Venice Sprizz“ with Prosecco, olive and ice		6,90
Rose all day Sprizz		
Rose, Tonic, Lime, Cucumber		6,90
1 glass Prosecco DOC		5,00