

ESSEN

STADTWIRT

café · bar · restaurant

WIRTSCHAUS WIE FRÜHER

Spezialwurstsemmel mit Extra, Gouda und Gurkerl	AGMO	4,90
Sacherwürstel mit Senf und Kren	AMO	7,90
Stadtwirts Wurzelspeck mit Kren, Zwiebel und Pfefferoni	MO	10,50
Rindsgulasch - das Rezept meiner ungarischen Mutter	AFGL	15,90

DAS ISST WIEN

Gebackenes Schnitzel - das „echte“ mit gemischtem Salat	ACFGLO	16,50
Cordon Bleu mit Erdäpfel-Vogersalat	ACFGLO	20,50
Backhendl vom Bauernhof mit steirischem Salat	ACFGLO	18,90
Wiener Zwiebelrostbraten mit Braterdäpfel	AGLO	24,00
Geröstete Nierndl mit Zwiebelsafter und Erdäpfelpuffer	AGLO	16,90
Geröstete Leber mit Majoran, glacierten Äpfeln und Petersilerdäpfel	AFGLO	16,90
Gebackene Leber mit Erdäpfel-Mayonnaisesalat	ACFGLMO	16,90
Faschierte Laibchen mit Erdäpfel-Vogersalat	AFGLMO	15,90
Sarma - serbische Krautroulade mit Petersilerdäpfel	FGLM	15,90

WIENER SÜSSSPEISEN

Palatschinke mit Marillenmarmelade	ACG	4,50
Palatschinke mit Topfenfülle	ACG	6,90
Wiener Apfelstrudel mit Schlagobers	ACG	6,90
Topfenknödel mit Zuckerbrösel und Erdbeermark	ACG	10,90
Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster	ACFGHO	13,90

GLASWEISE GLÜCKLICH

Select „Venice Sprizz“
mit Prosecco, Olive und Eis
7,90

Bio Limoncello Sprizz
mit Pet Nat
7,90

1 Glas **Prosecco DOC**
5,00

SUPPEN

Rindsuppe mit Leberknödel	ACFGL	6,50
Rindsuppe mit Frittaten	ACFGL	6,50
Burgenländische Krautsuppe mit Sauerrahm	AFGLM	7,50
Rindsuppe mit Fleischstrudel, Grießnockerl und viel Gemüse	AGLO	7,90
Paradeiser-Paprikasuppe mit Chili und Josephbrotroutons / +Garnelen	ABGLO	7,90/10,90
Wiener Erdäpfelsuppe mit Steinpilzen und Gemüse	FGLO	7,90

Leitners Fruchtsäfte aus dem Urтал

Apfel-Holunder, Apfel-Karotte,
Apfel-Rhabarber 0,25l 3,90

Hausgemacht

Ingwer-Zitronenlimonade mit Minze
0,5l 5,20

DA GIBT'S IMMER WAS NEUES

Mostviertler Schafkäse im Blütenmantel mit Kernöl, Käferbohnen und Eierschwammerl	GLO	13,00
Bio Sardinen aus Portugal mit buntem Antipasti Gemüse	DLO	13,00
Beef Tatar - der Klassiker - mit getoastetem Josephbrot	AGLM	13/16
Bunter Salat mit Avocado, Birnen und Cranberries mit gegrillten Hühnerstreifen oder knusprigen Garnelen	GLO	16/18
Hausgemachte Nudeln mit Sardinen und Paradeiser-Basilikumragout	ACDG	18,90
Kärntner Nudeln mit gebratenen Steinpilzen	ACG	19,90
Eierschwammerl in Rahmsauce mit Semmelknödel und Petersilöl	ACGL	19,90
Calamari vom Grill mit Spinaterdäpfel „Istrien“	ABDGLO	26,00
Bio Saibling vom Grundlsee mit Zitronen, Wasabiblättern und Kapern	ADLNO	28,90
Wiener Schnitzel von der Kalbsschale mit Petersilerdäpfel und Blattsalat	ACFGLO	22,00
Maishendl gegrillt auf hausgemachten Nudeln in Paprikarahmsauce - fast ein Paprikahendl	ACFGLO	22,00
Geschmorte Rindsrouladen mit Erdäpfelpüree und Blattspinat	AFGLMO	22,00
Tafelspitz mit Cremespinat, Rösti, Apfelkren und Schnittlauchsauc	ACFGLMO	24,00
Rumpsteak 280 gr. auf gegrilltem Kürbis mit Kräuterrahm und Rote Rüben Creme	GMO	30,00

ZUM DESSERT

Hausgemachter Zwetschkenknödel mit Butterbrösel, Vanillecreme und Karamelleis	ACG	11,00
Apfelrad'In mit Preiselbeeren und Vanilleeis	ACG	10,90
Topfenauflauf mit Sauerkirschragout und Basilikumsorbet	ACG	10,90
Unsere Sorbets Cassis / Zitrone / Maracuja Sgroppino (mit Prosecco)		2,90 5,90

Gebäck		3,00
--------	--	------

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Speisen, können Spuren von weiteren Allergenen nicht ausgeschlossen werden.

A - glutenhaltiges Getreide, B - Krebstiere, C - Eier, D - Fisch, E - Erdnüsse, F - Sojabohnen, G - Laktose, H - Schalenfrüchte, L - Sellerie, M - Senf, N - Sesam, O - Sulfite, P - Lupinen, R - Weichtiere

FOOD

STADTWIRT

café • bar • restaurant

TRADITIONAL PUB SNACKS

Bologna sausage sandwich with Gouda and gherkin	AGMO	4,90
Sacher Frankfurter with mustard and horseradish	AMO	7,90
Stadtwirt's spicy bacon with horseradish, onions and chili peppers	MO	10,50
Beef goulash - from my Hungarian mothers' recipe	AFGL	15,90

GREETINGS FROM VIENNA

Fried escalope with mixed salad	ACFGLO	16,50
Cordon Bleu with potato-lettuce salad	ACFGLO	20,50
Baked farm-raised chicken with Styrian salad and pumpkin seed oil	ACFGLO	18,90
Viennese roast beef with onion sauce and roast potatoes	AGLO	24,00
Roast kidneys with onion sauce and hash browns	AGLO	16,90
Roast liver with majoram, apple parsley potatoes	AFGLO	16,90
Fried liver with potato-mayonnaise salad	ACFGLMO	16,90
Meatballs with potato-lettuce salad	AFGLMO	15,90
Sarma - Serbian stuffed cabbage with parsley potatoes	FGLM	15,90

VIENNESE DESSERTS

Pancake filled with apricot jam	ACG	4,50
Pancake filled curd cheese	ACG	6,90
Viennese apple strudel with whipped cream	ACG	6,90
Cheese curd dumplings with sweet breadcrumbs and strawberry purée	ACG	10,90
Kaiserschmarrn - chunky pancake with raisins and stewed plums	ACFGHO	13,90

HAPPINESS PER GLASS

Select „Venice Sprizz“
with Prosecco, olive and ice cubes
7,90

Organic Limoncello Sprizz
with Pet Nat
7,90

1 glass Prosecco DOC
5,00

SOUPS

Beef broth with liver dumpling	ACFGL	6,50
Beef broth with pancake strips	ACFGL	6,50
Burgenland cabbage soup with sour cream	AFGLM	7,50
Beef broth with meat strudel, semolina dumplings and vegetables	AGLO	7,90
Tomato-bellpepper soup with chili and bread croutons / +shrimps	ABGLO	7,90/10,90
Viennese potatosoup with porcini and vegetables	FGLO	7,90

Leitners best juices from Urtal

Apple-elderflower, Apple-carrot,
Apple-rhubarb 0,25l 3,90

Homemade Lemonade

Ginger and lemon with mint
0,5l 5,20

SEASONAL DISHES

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
Mixed leaf salad with avocado, pears and cranberries with grilled chicken or fried shrimps	GLO	16/18
Homemade pasta with sardines and tomato-basil sauce	ACDG	18,90
Stuffed pasta with grilled porcini	ACG	19,90
Chanterelles in cream sauce with bread dumpling and parsley oil	ACGL	19,90
Grilled calamares with spinach potatoes "Istria"	ABDGLO	26,00
Organic char from the Grundlsee with lemon, wasabi leaves and caper	ADLNO	28,90
Wiener Schnitzel from veal - the original - with parsley potatoes and green salad	ACFGLO	22,00
Grilled chicken with homemade pasta in bellpepper sauce	ACFGLO	22,00
Braised beef roll with mashed potatoes and leaf spinach	AFGLMO	22,00
Tafelspitz - boiled beef with spinach, roast potatoes, apple-horseradish and chive sauce	ACFGLMO	24,00
Rumpsteak 280 gr. served on grilled pumpkin with herbed sour cream and beets cream	GMO	30,00

CHEF'S FAVORITE DESSERTS

Homemade white curd dumpling filled with plum , in butter bread crumbs with vanilla sauce and caramel ice cream	ACG	11,00
Fried Appleslices with berry jam and vanilla ice cream	ACG	10,90
Curd cheese soufflé with cherry sauce and basil sorbet	ACG	10,90
Our sorbets		per scoop
Cassis / Lemon / Passion fruit		2,90
Sgroppino (with Prosecco)		5,90

Bread		3,00
-------	--	------