

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	11,50
Rindsgulasch - das Rezept meiner ungarischen Mutter	AFGL	16,90

DAS ISST WIEN

Gebackenes Schnitzel - das „echte“ mit gemischtem Salat	ACFGLO	17,90
Cordon Bleu mit Erdäpfel-Vogelersalat	ACFGLO	20,50
Backhendl vom Bauernhof mit steirischem Salat	ACFGLO	18,90
Wiener Zwiebelrostbraten mit Braterdäpfel	AGLO	24,00
Geröstete Nierndl im Zwiebelsafterl mit Erdäpfelpuffer	AGLO	17,90
Geröstete Leber mit Majoran, glacierten Äpfeln und Petersilerdäpfel	AFGLO	17,90
Gebackene Leber mit Erdäpfel-Mayonnaisesalat	ACFGLMO	17,90
Faschierte Laibchen mit Erdäpfel-Vogelersalat	AFGLMO	17,90
Sarma - serbische Krautrouladen mit Petersilerdäpfel	FGLM	17,90

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

1 Glas Prosecco DOC	5,00
Hausgemacht Ingwer-Zitronenlimonade mit Minze 0,5l	5,90
Leitners Fruchtsäfte aus dem Urmtal Apfel-Holunder, Apfel-Karotte, Apfel-Rhabarber 0,25l	4,50
Select „Venice Sprizz“ mit Prosecco, Olive und Eis	7,90
Bio Limoncello Sprizz mit Pet Nat	7,90

SUPPEN

Rindsuppe mit Leberknödel oder Frittaten	ACFGL	6,50
Rindsuppe mit Fleischstrudel, Grießnockerl und viel Gemüse	AGLO	7,90
Burgenländische Krautsuppe mit Sauerrahm	AFGLM	7,50
Kürbis-Orangensuppe mit Chili und Crôutons	AGLO	7,90

GANSL GANSL GANSL

Das Ganslgedeck 2022: Gansleberpastete mit Preiselbeeren, Baguette und 1 Glas Neuburger Traubensaft naturtrüb	ACFGLO	10,90
Ganslsuppe mit Grammelknödel	ACFGLO	8,90
Ofenfrisches Gansl mit Apfelrotkraut und Waldviertler Knödel	ACFGLO	32,00

DA GIBT'S IMMER WAS NEUES

Hausgemachte Nudeln mit Garnelen, Blattspinat und Hummersauce	ADGLO	18,90
Wiener Rahmkohl Gemüse mit g'röste Erdäpfel	AGLO	16,50
Gegrillter Hokkaido Kürbis auf gerührter Polenta mit Kernöljoghurt	G	16,50
Bunter Salat mit Avocado, Birnen und Cranberries mit gegrillten Hühnerstreifen oder knusprigen Garnelen	GLO	18,00
Trüffelblunz'n auf Wiener Rahmkohl Gemüse	AGLO	15,50
Beef Tatar - der Klassiker - mit getoastetem Josephbrot	AGLM	15/18
Bio Saibling vom Grundlsee mit Zitronen, Wasabiblättern und Kapern	ADLNO	28,90
Wiener Schnitzel von der Kalbsschale mit Petersilerdäpfel und Blattsalat	ACGLO	26,00
Mostviertler Kümmelbraten mit Sauerkraut und Semmelknödel	ACFGLO	20,90
Geschmorte Rindsrouladen mit Erdäpfelpüree und Blattspinat	AFGLMO	22,00
Tafelspitz mit Cremespinat, Rösti, Apfelkren und Schnittlauchsauce	ACFGLMO	25,00
Filet vom Hirschrücken mit Preiselbeerrahmsauce, Brokkoli und Wacholder-Grießnockerl	ACFGLO	30,00
Tagliata vom Rumpsteak auf Rucola Salat mit Äpfel, Birnen und Kernöl-Aioli	GMO	30,00
Filetsteak 250 gr. mit grüner Pfeffersauce und Speckfisolen	AFGLMO	30,00
add on: Steak Fries	A	4,50

ZUM DESSERT

Schokomousetorte von der Zotterschokolade mit Cassissorbet	ACG	10,90
Apfelrad'In mit Preiselbeeren und Vanilleeis	ACG	10,90
Topfenauflauf mit Sauerkirschragout und Basilikumsorbet	ACG	10,90
Maroni Tiramisu mit Punschfeigen	ACGHO	10,90
Winterlicher Milchreis mit Apfel-Glühmost-Kompott	ACG	10,90

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	11,50
Beef goulash - from my Hungarian mothers' recipe	AFGL	16,90

GREETINGS FROM VIENNA

Fried escalope with mixed salad	ACFGLO	17,90
Cordon Bleu with potato-lettuce salad	ACFGLO	20,50
Baked farm-raised chicken with mixed 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	17,90
Roast liver with majoram, apple parsley potatoes	AFGLO	17,90
Fried liver with potato-mayonnaise salad	ACFGLMO	17,90
Meatballs with potato-lettuce salad	AFGLMO	17,90
Sarma - Serbian stuffed cabbage with parsley potatoes	FGLM	17,90

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

1 glass Prosecco DOC	5,00
Homemade Ginger-Lemonade with mint 0,5l	5,90
Leitners Juices from Urtal Apple-elderflower, Apple-carrot, Apfel-rhubarb 0,25l	4,50
Select „Venice Sprizz“ with Prosecco, Olive und Eis	7,90
Organic Limoncello Sprizz with Pet Nat	7,90

SOUPS

Beef broth with liver dumpling or pancake strips	ACFGL	6,50
Beef broth with meat strudel, semolina dumplings and vegetables	ACFGL	7,90
Burgenland cabbage soup with sour cream	AFGLM	7,50
Pumpkin-orange soup with chili and croutons	AGLO	7,90

GOOSE GOOSE GOOSE

Gooseliver pâté with cranberry jam, Baguette and 1 glass of Neuburger grape juice	ACFGLO	10,90
Ganslsuppe - soup from the Martini goose with dumpling	ACFGLO	8,90
Martini Goose with red cabbage and potato dumpling	ACFGLO	32,00

SEASONAL DISHES

Homemade pasta with shrimps, leaf spinach and lobster sauce	ADGLO	18,90
Viennese cream cabbage with roasted potatoes	AGLO	16,50
Grilled Hokkaido pumpkin with polenta and pumpkinseed oil yoghurt	G	16,50
Mixed leaf salad with avocado, pears and cranberries with grilled chicken or fried shrimps	GLO	18,00
Truffled black pudding sausage with cream cabbage	AGLO	15,50
Beef Tatar with toasted bread from Joseph Bakery	AGLM	15/18
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	ACGLO	26,00
Kümmelbraten - Caraway roast with sauerkraut and dumpling	ACFGLO	20,90
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	25,00
Filet of deer with cranberry sauce, broccoli and juniper semolina dumpling	ACFGLO	30,00
Rumpsteak Tagliata served with marinated rocket, apples, pears and pumpkinseed aioli	GMO	30,00
Filetsteak 250 gr. with peppercorn sauce and green beans in bacon	AFGLMO	30,00
add on: Steak Fries	A	4,50

CHEF'S FAVORITE DESSERTS

Chocolate mousse cake from Zotter chocolate with cassis sorbet	ACG	10,90
Fried Appleslices with berry jam and vanilla ice cream	ACG	10,90
Curd cheese soufflé with cherry sauce and basil sorbet	ACG	10,90
Chestnuts Tiramisu with figs	ACGHO	10,90
Rice pudding with mulled wine-apple compote	ACG	10,90

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