

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	15,90

GLASWEISE GLÜCKLICH

1 Glas Prosecco DOC		6,00
Hausgemacht Ingwer-Zitronenlimonade mit Minze 0,5l		5,90
Leitners Fruchtsäfte aus dem Urtal Apfel-Holunder, Apfel-Karotte, Apfel-Rhabarber 0,25l		4,50
The City Sprizz Vodka, Limette, Holunder, Soda		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
Curry-Kokossuppe mit Orange und Chili	AG	8,90
Fischsuppe mit Zander, Skrei, Heilbutt und knusprigem Blattspinat	ABDFGLO	18,00

UR VIEL MEER

Skrei - Winterkabeljau mit Blutwurst, Apfel und Mascarpone Polenta	ADFGLMO	30,00
Steinbutt in Zitronenbutter gebraten auf orientalischem Safranrisotto	ADFGL	30,00
1 kg Miesmuscheln im Curry-Kokos-Fond	FLNO	25,00

DA GIBT'S IMMER WAS NEUES

Beef Tatar - der Klassiker - mit getoastetem Josephbrot	AGLM	15/18
Rote Rüben Bratwurst mit Sauerkraut und Preiselbeersenf	AFGLMO	15/18
Gegrillter Hokkaido Kürbis mit Erdäpfelrösti, Limetten und Dilljoghurt	AGLO	16,50
Hausgemachte Nudeln mit Paradeiser, Chili und Schafkäse	ACG	16,50
Cesar's Salad „Caribbean Style“ mit gegrillten Hühnerstreifen	ACDGLMO	16,90 18,00
Bunter Salat mit Avocado, Birnen und Cranberries mit gegrillten Hühnerstreifen	GLO	16,90 18,00
Wiener Schnitzel von der Kalbsschale mit Petersilerdäpfel und Blattsalat	ACGLO	26,00
Geschmortes Kalbsschulterschertz'l mit Erdäpfelpüree, lila Karotten und Blattspinat	AFGLO	25,00
Tafelspitz mit Cremespinat, Rösti, Apfelkren und Schnittlauchsauce	ACFGLMO	25,00
Salonbeuschel vom Reh mit Semmelknödel	ACDFGLM	25,00
Hirschrückenfilet mit Balsamico-Linsen und Erdäpfelknödel	ACFGLMO	30,00
Rib Eye vom argentinischen Black Angus ca. 300 g. mit Cole Slaw und grüner Pfeffersauce add on: Steak Fries	ACFGLO	35,00 4,50

ZUM DESSERT

Wiener Grießpudding mit Karamell und frischen Früchten	AG	10,90
Mousse „Schoko-Banane“ mit Erdbeer-Bananensalat	ACGH	10,90
Die berühmte Apfeltarte frisch aus dem Ofen mit Vanilleeis	ACGH	10,90
Kaiserschmarr'n mit Mango , Kokos, Zimtzucker und Mangosorbet	ACG	14,80
Käseauswahl mit Orangensenf, Chili-Honignüssen und Apfel	GHM	14,80

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