

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	12,90
Rindsgulasch - das Rezept meiner ungarischen Mutter	AFGL	17,90

DAS ISST WIEN

Gebackenes Schnitzel - das „echte“ mit gemischtem Salat	ACFGLO	18,90
Cordon Bleu mit Erdäpfel-Vogelersalat	ACFGLO	22,90
Backhendl vom Bauernhof mit steirischem Salat	ACFGLO	19,90
Wiener Zwiebelrostbraten mit Braterdäpfel	AGLO	24,00
Geröstete Nierndl im Zwiebelsafterl mit Erdäpfelpuffer	AGLO	18,90
Geröstete Leber mit Majoran, glacierten Äpfeln und Petersilerdäpfel	AFGLO	18,90
Gebackene Leber mit Erdäpfel-Mayonnaisesalat	ACFGLMO	18,90
Faschierte Laibchen mit Erdäpfel-Vogelersalat	AFGLMO	18,90
Sarma - serbische Krautrouladen mit Petersilerdäpfel	AFGLM	18,90

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	12,90
Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster	ACFGHO	15,90

GLASWEISE GLÜCKLICH

1 Glas Prosecco DOC	6,00
On the Beach Rosé Frizzante mit Wildberry Tonic und Limette	9,90
O Sole mio Malfy Grapefruit Gin mit Organics Easy Lemon	9,90
Hausgemacht Ingwer-Zitronenlimonade mit Minze 0,5l	5,90
Leitners Fruchtsäfte aus dem Urtaal Apfel-Holunder, Apfel-Karotte, Apfel-Rhabarber 0,25l	4,50

SUPPEN

Rindsuppe mit Leberknödel oder Frittaten	ACFGL	6,90
Burgenländische Krautsuppe mit Sauerrahm	AFGLM	7,50
Paradeisersuppe mit Cashewnüssen und getrockneten Marillen	EL	7,90

SOMMER IM STADTWIRT

Geeister Gazpacho mit Mostviertler Schafkäse, Salatjulienne und Eierschwammerl	GLMO	12,90
Warmer Gemüsesalat mit Kimchi-Yuzu-Dressing und Maishendlbrust	ADHL	26,00
Bunter Salat mit Avocado, Mango, Cranberries und gegrillten Garnelen oder gebratenen Hühnerstreifen	BLO	22,00
Wassermelone, Rucola, Mozzarella di Bufala	GLC	18,90

DA GIBT'S IMMER WAS NEUES

Bio Sardinen aus Portugal auf Erdäpfelrösti mit Rahmgurken und Dille	ADG	16,90
Beef Tatar - der Klassiker - mit getoastetem Josephbrot	AGLM	15/18
Eierschwammerl in Kräuterrahmsauce mit Semmelknödel	GA	26,00
Hausgemachte Nudeln mit Steinpilzen, Zucchini, Pepperoncini und Parmesan	AG	28,00
Zanderfilet gebraten mit Artischocken, Zucchini, Rote Rüben und Röstzwiebelbutter	AGD	32,00
Filet vom Bio Saibling mit Kapern und Zitronenrisotto	ACFGLMO	35,00
Wiener Schnitzel von der Kalbsschale mit Petersilerdäpfel und Blattsalat	ACGLO	28,00
Geschmorte Rindsrouladen mit Erdäpfelpüree und grünen Fisolen	AFGLMO	25,00
Tafelspitz mit Cremespinat, Rösti, Apfelkren und Schnittlauchsauce	ACFGLMO	25,00
Kalbskotelette vom Grill auf Ratatouille	AFGLO	35,00
Filetsteak vom Black Angus mit Steinpilzbutter und Rote Rüben Creme add on: Steak Fries	AFGLMO	35,00 4,00

ZUM DESSERT

Zwetschkenknödel mit Zimt-Zuckerbrösel, Walnusseis und Zwetschkenschaum	AGC	12,80
Topfen-Nougatknödel mit Kokos-Limettenbrösel und Mango Ragout	ACG	12,90
Der Heidelbeerschmarr'n mit Sauerrahmeis	ACG	14,80
Das Schokodessert: Schokomousetorte, Waldbeeerragout, Johannisbeersorbet	ACGH	12,90
Amarenaeis mit Eierlikör/Amarenakirschen/Amarettini	ACG	7,90
Walnusseis mit Cassisfeigen und Karamell	ACGL	7,90
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