

ESSEN

STADTWIRT

café · bar · restaurant

WIRTSCHAUS WIE FRÜHER

Spezialwurstsemmel mit Extra, Gouda und Gurkerl	AGMO	6,00
Sacherwürstel mit Senf und Kren	AMO	9,90
Stadtwirts Wurzelspeck mit Kren, Zwiebel und Pfefferoni	MO	14,90
Rindsgulasch - das Rezept meiner ungarischen Mutter	AFGL	17,90

DAS ISST WIEN

Gebackenes Schnitzel - das „echte“ mit gemischtem Salat	ACFGLO	19,90
Cordon Bleu mit Erdäpfel-Vogerlsalat	ACFGLO	22,90
Backhendl vom Bauernhof mit steirischem Salat	ACFGLO	20,90
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-Vogerlsalat	AFGLMO	18,90
Sarma - serbische Krautrouladen mit Petersilerdäpfel	AFGLM	18,90

WIENER SÜSSSPEISEN

Palatschinke mit Marillenmarmelade	ACG	4,50
Palatschinke mit Topfenfülle	ACG	7,90
Wiener Apfelstrudel mit Schlagobers	ACG	7,90
Topfenknödel mit Zuckerbrösel und Erdbeermark	ACG	12,90
Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster	ACFGHO	15,90

GLASWEISE GLÜCKLICH

1 Glas Prosecco DOC	6,00
Stormy Spritz	
Schilchersturm mit Frizzante und Limette	9,90
O Sole mio	
Malfy Gin mit Organics Easy Lemon	9,90
Hausgemacht	
Ingwer-Zitronenlimonade mit Minze 0,5l	5,90
Leitners Fruchtsäfte aus dem Urтал	
Apfel-Holunder, Apfel-Karotte, Apfel-Rhabarber 0,25l	4,50

SUPPEN

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

SPÄTSOMMER IM STADTWIRT

Salade Niçoise in grün , mit Bio-Thunfisch aus Portugal	BLO	22,00
Wassermelone , Rucola, Mozzarella di Bufala	GLC	18,90
Melanzani im Ofen gebraten mit BBQ Hendl, Salatherzen, Granatapfelkernen	ADHL	23,00
Bunter Salat mit Avocado, Mango, Cranberries und gegrillten Garnelen oder gebratenen Hühnerstreifen	BLO	22,00

EINFACH GUT

Beef Tatar - der Klassiker - mit getoastetem Josephbrot	AGLM	15/18
Erdäpfelpuffer mit Hokkaido Kürbis und Limetten-Minzejoghurt	GL	19,90
Trüffelravioli mit Feigen , Blattspinat, Zwetschken, Pecorino	ADG	22,00
Hausgemachte Nudeln all'arrabiata mit Parmesan mit Bio-Sardinen	AG AGD	18,90 22,00
Zanderfilet gebraten mit Artischocken, Zucchini, Rote Rüben und Röstzwiebelbutter	AGD	32,00
Seelachsfilet mit grünen Bröseln im Gemüsefond	ACFGLMO	28,00
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 Schnittlauchsauc	ACFGLMO	25,00
Geschmortes vom Lamm im Rotwein-Gemüsesafterl, auf hausgemachten Nudeln	AFGLO	35,00
Filetsteak vom Black Angus mit Steinpilzbutter und Rote Rüben Creme add on: Steak Fries	AFGLMO	35,00 4,90

ZUM DESSERT

Zwetschkenknödel mit Zimt-Zuckerbrösel, Walnusseis und Zwetschkenschaum	AGC	12,80
Mousse au chocolat auf Waldbeerenragout mit Cassis-Sorbet	ACG	12,90
Wiener Grießschmarr'n mit Weichselraout und Sauerrahmeis	ACG	14,90
Amarenaeis mit Eierlikör/Amarenakirschen/Amarettini	ACG	7,90
Walnusseis mit Cassisfeigen und Karamell	ACGL	7,90
Käseauswahl mit Orangensenf, Chili-Honignüssen und Apfel	GHM	16,80
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