

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	14,50
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-Vogelersalat	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-Vogelersalat	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
The Gardener - Winter Energy Gin „Brad Pitt“ & Red Bull Winter Edition		9,90
Pink Aperol Spritz Aperol, Prosecco, Blutorangensaft		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	7,90
Polentacremesuppe mit Basilikumpesto und Trüffelchips	GHLO	7,90

EINFACH GUT - OHNE FLEISCH

Winterlicher Salat - Rote Rüben, Artischocken, Karotten, Blattspinat, Orangen, Nüsse mit gebratenem Ziegenkäse <u>oder</u> Hühnerfilet	GHLMO	22,00
Weisser Radicchio mit Avocado , getrockneten Paradeisern und gebratener Melanzani	LMO	20,00
Rote Rüben Gnocchi mit Mango, Blattspinat, Rote Rüben und Ricotta	ACG	22,00
Tagliolini mit Garnelen , Paradeiser, Oliven und Parmesan	ABCDG	25,00
Erdäpfelpuffer mit Guacamole , Portobellopilz und Blattspinat	GMO	19,90

DA GIBT'S IMMER WAS NEUES

Beef Tatar - der Klassiker - mit getoastetem Josephbrot	AGLM	15/18
Mini Chili Käsekrainer mit Sauerkraut und knusprigen Blunz'nravioli	ACFGLO	13,90
Ausgelöste Hendlhaxerl vom Grill auf gebratenen Melanzani, Limetten-Minzejoghurt, Mango und Granatapfelkernen	G	28,00
Geschmorter Kalbstafelspitz mit Erdäpfelgratin und Speckfisolen	ACFGLO	28,00
Zanderfilet gebraten auf buntem Ratatouille mit knuspriger Salami	AGLO	32,00
Heilbuttfilet in Basilikumbutter mit Fenchel-Orangengemüse	AGO	32,00
Wiener Schnitzel von der Kalbsschale mit Petersilerdäpfel und Blattsalat	ACGLO	28,00
Tafelspitz mit Cremespinat, Rösti, Apfelkren und Schnittlauchsauc	ACFGLMO	25,00
Hirschrückenfilet rosa gebraten mit Gemüse-Balsamicolinsen	AFGLMO	35,00
Lammrückenfilet gebraten auf wildem Brokkoli mit cremiger Polenta und Granatapfelkernen	ACGL	35,00
Filetsteak vom Black Angus mit Röstzwiebelbutter und Rote Rüben Creme add on: Steak Fries	AFGLMO	35,00 4,90

ZUM DESSERT

Campari-Orangen Mousse auf Orangensalat	ACGO	12,90
Topfensouffle mit Malagaeis und Hollerröster	ACG	12,90
Walnusseis mit Cassisfeigen und Karamell	ACGL	7,90
Tiramisu mit Amarenakirschen, Eierlikör und Amarenaeis	ACG	12,90
Brownie-Caramel-Cake mit Schokoladenmousse und Amarenakirsche	ACFGH	12,90
Völlig hin & vegan: Cherry-Cookie und Vanille Eis mit Kuchenstücken	AF	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