

# ESSEN

# STADTWIRT

café · bar · restaurant

## WIRTSCHAUS WIE FRÜHER

|  |      |       |
|--|------|-------|
| <b>Spezialwurstsemmel</b> mit Extra, Gouda und Gurkerl         | AGMO | 6,00  |
| <b>Sacherwürstel</b> mit Senf und Kren                         | AMO  | 9,90  |
| <b>Stadtwirts Wurzelspeck</b> mit Kren, Zwiebel und Pfefferoni | MO   | 14,50 |
| <b>Rindsgulasch</b> - das Rezept meiner ungarischen Mutter     | AFGL | 17,90 |

## DAS ISST WIEN

|  |         |       |
|--|---------|-------|
| <b>Gebackenes Schnitzel</b> - das „echte“ mit gemischtem Salat             | ACFGLO  | 19,90 |
| <b>Cordon Bleu</b> mit Erdäpfel-Vogelersalat                               | ACFGLO  | 22,90 |
| <b>Backhendl vom Bauernhof</b> mit steirischem Salat                       | ACFGLO  | 20,90 |
| <b>Wiener Zwiebelrostbraten</b> mit Braterdäpfel                           | AGLO    | 24,00 |
| <b>Geröstete Nierndl</b> im Zwiebelsafterl mit Erdäpfelpuffer              | AGLO    | 19,90 |
| <b>Geröstete Leber</b> mit Majoran, glacierten Äpfeln und Petersilerdäpfel | AFGLO   | 19,90 |
| <b>Gebackene Leber</b> mit Erdäpfel-Mayonnaisesalat                        | ACFGLMO | 19,90 |
| <b>Faschierte Laibchen</b> mit Erdäpfel-Vogelersalat                       | AFGLMO  | 19,90 |
| <b>Sarma</b> - serbische Krautrouladen mit Petersilerdäpfel                | AFGLM   | 19,90 |

## WIENER SÜSSSPEISEN

|  |        |       |
|--|--------|-------|
| <b>Palatschinke</b> mit Marillenmarmelade            | ACG    | 4,50  |
| <b>Palatschinke</b> mit Topfenfülle                  | ACG    | 7,90  |
| <b>Wiener Apfelstrudel</b> mit Schlagobers           | ACG    | 7,90  |
| <b>Topfenknödel</b> mit Zuckerbrösel und Erdbeermark | ACG    | 12,90 |
| <b>Kaiserschmarrn</b> mit Zwetschkenröster           | ACFGHO | 15,90 |

## GLASWEISE GLÜCKLICH

|  |  |      |
|--|--|------|
| 1 Glas <b>Prosecco</b> DOC   |  | 6,00 |
| <b>The Gardener - Winter Energy</b> Gin „Brad Pitt“ & Red Bull Winter Edition                  |  | 9,90 |
| <b>Pink Aperol Spritz</b> Aperol, Prosecco, Blutorangensaft                                    |  | 9,90 |
| <b>Hausgemacht</b> Ingwer-Zitronenlimonade mit Minze 0,5l                                      |  | 5,90 |
| <b>Leitners Fruchtsäfte aus dem Urтал</b> Apfel-Holunder, Apfel-Karotte, Apfel-Rhabarber 0,25l |  | 4,50 |

## SUPPEN

|  |       |      |
|--|-------|------|
| <b>Rindsuppe</b> mit Leberknödel oder Frittaten            | ACFGL | 7,90 |
| <b>Burgenländische Krautsuppe</b> mit Sauerrahm            | AFGLM | 7,90 |
| <b>Bärlauch-Erdäpfelsuppe</b> mit Roten Rüben und Croutons | AGLO  | 7,90 |

## EINFACH GUT - OHNE FLEISCH

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

## DA GIBT'S IMMER WAS NEUES

|   |         |               |
|---|---------|---------------|
| <b>Beef Tatar</b> - der Klassiker - mit getoastetem Sauerteigbrot   | AGLM    | 15/18         |
| <b>Trüffelblunzn</b> mit Rösti, Sauerkraut, Apfel und Kren  | AFGLO   | 19,90         |
| <b>Ausgelöste Hend'lhaxerl vom Grill</b> auf gebratenen Melanzani, Limetten-Minzejoghurt, Mango und Granatapfelkernen | G       | 28,00         |
| <b>Geschmorte Rindsrouladen</b> mit Erdäpfelpüree und Speckfisolen  | ACFGLO  | 28,00         |
| <b>Zanderfilet gebraten</b> auf Balsamicolinsen mit knuspriger Salami   | AGLO    | 32,00         |
| <b>Heilbuttfilet</b> in Basilikumbutter mit Fenchel-Orangengemüse   | AGO     | 32,00         |
| <b>Wiener Schnitzel von der Kalbsschale</b> mit Petersilerdäpfel und Blattsalat                                       | ACGLO   | 28,00         |
| <b>Tafelspitz</b> mit Cremespinat, Rösti, Apfelkren und Schnittlauchsauc  | ACFGLMO | 28,00         |
| <b>400g Tomahawk Steak vom Strohschwein</b> auf mediterranem Gemüse (Artischocke, Zucchini, Paradeiser und Brokkoli)  | AFGLMO  | 28,00         |
| <b>Lammrückenfilet</b> gebraten auf wildem Brokkoli mit cremiger Polenta und Granatapfelkernen                        | ACGL    | 35,00         |
| <b>Filetsteak vom Black Angus</b> mit Röstzwiebelbutter und Rote Rüben Creme <b>add on:</b> Steak Fries               | AFGLMO  | 35,00<br>4,90 |

## ZUM DESSERT

|  |       |       |
|--|-------|-------|
| <b>Mousse „After Eight“</b> auf Orangensalat                                   | AFG   | 12,90 |
| <b>Milchreis</b> mit Kokos und Amarenakirschen                                 | G     | 12,90 |
| <b>Walnusseis</b> mit Cassisfeigen und Karamell                                | ACGL  | 7,90  |
| <b>Erdbeertiramisu</b> mit Eierlikör   | ACG   | 12,90 |
| <b>Brownie-Caramel-Cake</b> mit Schokoladenmousse und Amarenakirsche           | ACFGH | 12,90 |
| <b>Völlig hin &amp; vegan:</b> Cherry-Cookie und Vanille Eis mit Kuchenstücken | AF    | 7,90  |
| <b>Käseauswahl</b> 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