

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	19,90
Geröstete Leber mit Majoran, glacierten Äpfeln und Petersilerdäpfel	AFGLO	19,90
Gebackene Leber mit Erdäpfel-Mayonnaisesalat	ACFGLMO	19,90
Faschierte Laibchen mit Erdäpfel-Vogelersalat	AFGLMO	19,90
Sarma - serbische Krautrouladen mit Petersilerdäpfel	AFGLM	19,90

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
Frozen Limoncello Spritz Limoncello, Sorbet, Prosecco	9,90
Pink Aperol Spritz Aperol, Prosecco, Blutorangensaft	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	7,90
Rindsuppe mit Fleischstrudel, Grießnockerl, viel Gemüse und Schnittlauch	ACFGL	7,90
Burgenländische Krautsuppe mit Sauerrahm	AFGLM	7,90

DER SPARGEL IM STADTWIRT

Spargel-Orangensuppe mit Briochecroûtons	ACGO	8,90
Grüner Spargel mit Mostviertler Schafkäse und Mango Vinaigrette	CGLMO	25,00
Weißer Spargel mit Sauce Hollandaise, Beinschinken <u>oder</u> Schnitzel add on: Petersilerdäpfel	ACGLO	28/30 4,00
Lachsfilet gebraten mit Spargel grün-weiß, Zitronenhollandaise und Kresse	ACGLO	32,00

DA GIBT'S IMMER WAS NEUES

Superfood Salat - Rote Rüben, Artischocken, Spargel, Blattspinat, Orangen, Nüsse mit gebratenem Ziegenkäse <u>oder</u> Hühnerfilet	GHLMO	22,00
Caprese mal anders - Rucola, Paradeiser, Avocado, Artischocken, Mozzarella	GLMO	20,00
Rote Rüben Gnocchi mit Mango, Blattspinat, Roten Rüben und Ricotta	ACG	22,00
Erdäpfelpuffer mit Guacamole , Portobellopilz und Blattspinat	GMO	19,90
Beef Tatar - der Klassiker - mit getoastetem Sauerteigbrot	AGLM	15/18
Trüffelblunzn mit Röstli, Sauerkraut, Apfel und Kren	AFGLO	19,90
Ausgelöste Hendl'lhaxerl vom Grill auf gebratenen Melanzani, Limetten-Minzejoghurt, Mango und Granatapfelkernen	G	28,00
Geschmorte Rindsrouladen mit Erdäpfelpüree und Speckfisolten	ACFGLO	28,00
Zanderfilet gebraten auf mediterranem Gemüse (Artischocke, Zucchini, Paradeiser und Brokkoli)	AGLO	32,00
Wiener Schnitzel von der Kalbsschale mit Petersilerdäpfel und Blattsalat	ACGLO	28,00
Tafelspitz mit Cremespinat, Röstli, Apfelkren und Schnittlauchsauce	ACFGLMO	28,00
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

Die Bananenschnitte mit Vanilleeis	ACFGH	12,90
Milchreis mit Kokos und Amarenakirschen	G	12,90
Walnusseis mit Cassisfeigen und Karamell	ACGH	7,90
Erdbeertiramisu mit Eierlikör	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