

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

• • WARTEN AUF DEN SOMMER • •

1 Glas Prosecco Bosco del Merlo / Brut	6,90
Wilde Wiesn mit Organics Easy Lemon	9,90
Strawberry Limoncello Erdbeermark, Prosecco	9,90
Pink Aperol Spritz Aperol, Prosecco, Blutorangensaft	9,90
Orange-Porto White Port, Organics Black Orange	9,90
Hausgemacht Ingwer-Zitronenlimonade mit Minze 0,5l	5,90
„Easy Breezy“ Organics Easy Lemon, Basilikum no alcohol	5,90

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

• • • • • GREEN GREEN GRASS OF STADTWIRT • • • • •

Saure Milch-Erdäpfelcremesuppe mit Petersilöl, Schwammerl und Garnele	BGLO	9,90
Gazpacho Andaluz mit Mostviertler Schafkäse und Croûtons	AGL	9,90
Warmer Gemüsesalat mit Kimchi Dressing, Marille, Burrata und knusprigem Brot	ADFGL	25,00
Wassermelonensalat „Greek Style“ mit Feta, Römersalat und Oliven add on: Hühnerfilet	GLMO	18,00 6,00
Karamellisiertes Croissant mit Avocado, Rucola, Pesto, Mozzarella Bufala und gerösteten Pistazien	AGH	18,00

DA GIBT'S IMMER WAS NEUES

Zitronen-Ravioli mit gegrilltem grünen Spargel, Ricotta und Pesto	ACG	22,00
Pasta Peperonata mit Melanzani und Mascarpone add on: gegrillte Riesengarnelen	ACG	20,00 5,00
Beef Tatar - der Klassiker - mit getoastetem Sauerteigbrot	AGLM	15/18
Trüffelblunzn mit Rösti, Sauerkraut, Apfel und Kren	AFGLO	19,90
Ausgelöste Hend'lhaxerl vom Grill mit Hummus, Rucola, Zucchini, Schwammerl, Pfirsich und Minzjoghurt	GLNO	28,00
Geschmorte Rindsrouladen mit Erdäpfelpüree und Speckfisolen	ACFGLO	28,00
Zanderfilet gebraten auf mediterranem Gemüse (Artischocke, Zucchini, Paradeiser, Brokkoli und Orange)	AGLO	32,00
Steinbuttfilet mit Schwammerlrisotto und geschmorten Paradeisern	ACGLO	32,00
Wiener Schnitzel von der Kalbsschale mit Petersilerdäpfel und Blattsalat	ACGLO	28,00
Tafelspitz mit Cremespinat, Rösti, 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
Heidelbeerschmarrn mit Sauerrahmeis und Kokosobers	ACGH	14,80
Walnusseis mit Cassisfeigen und Karamell	ACGH	7,90
Erdbeertiramisu mit Eierlikör	ACG	12,90
Marillenknödel mit Zuckerbrösel, Karamelleis und Schlagobers	ACG	13,80
Mousse au chocolat mit Kirscheis und Kirschen	ACG	12,90
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