

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	18,90

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	21,90
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 SÜSSPEISEN

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

ERFRISCHEND ZISCHEND

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 alkoholfrei	5,90

SUPPEN

Rindsuppe mit Leberknödel oder Frittaten	ACFGL	8,90
Rindsuppe mit Fleischstrudel, Grießnockerl, viel Gemüse und Schnittlauch	ACFGL	8,90
Burgenländische Krautsuppe mit Sauerrahm	AFGLM	8,90

GREEN GREEN GRASS OF STADTWIRT

Erbisencremesuppe mit Minze und knusprigen Garnelen	ABCGLO	12,90
Paradeisersalat mit Bio-Sardinen, Rucola-Pesto und knusprigen Croûtons	ADGLMO	19,00
Pasta Peperonata mit Melanzani und Mascarpone		20,00
add on: gegrillte Riesengarnelen	ACG	6,00
Karamellisiertes Croissant mit buntem Salat, Avocado, Artischocken, Birnen und Cranberries	AGLMO	6,00
add on: gegrillte Hühnerstreifen		

DA GIBT'S IMMER WAS NEUES

Tafelspitz warm mariniert mit Spinatblättern, roter Zwiebel, Kernöl, Käferbohnen und Kren	FLMO	19,00
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 Kalbsschulter mit Ofengemüse, Erdäpfelpüree und Rotweinsafterl	AGLMO	28,00
Zanderfilet gebraten auf mediterranem Gemüse (Artischocke, Zucchini, Paradeiser, Brokkoli und Orange)	AGLO	32,00
Wiener Schnitzel von der Kalbsschale mit Petersilerdäpfel und Blattsalat	ACGLO	28,00
Tafelspitz mit Cremespinat, Rösti, Apfelkren und Schnittlauchsauce	ACFGLMO	28,00
Filetsteak vom Black Angus mit grüner Pfeffersauce auf Rucola-Speckfisolen		38,00
add on: Steak Fries	AFGLMO	4,90

ZUM DESSERT

Karamellierte Apfeltarte „frisch aus dem Ofen“ mit Vanilleeis	AGH	13,90
Walnusseis mit Cassisfeigen und Karamell	ACGH	7,90
Tiramisu mit Amaretto-Beerenragout und Krokant	ACGH	12,90
Zwetschkenknödel mit Zuckerbrösel und brauner Butter	ACGH	10,00
Mousse au chocolat mit Kirscheneis 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