

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	22,90
Wiener Zwiebelrostbraten mit Braterdäpfel	AGLO	24,00
Geröstete Nierndl im Zwiebelsafterl mit Erdäpfelpuffer	AGLO	20,90
Geröstete Leber mit Majoran, glacierten Äpfeln und Petersilerdäpfel	AFGLO	20,90
Gebackene Leber mit Erdäpfel-Mayonnaisesalat	ACFGLMO	20,90
Faschierte Laibchen mit Erdäpfel-Vogelersalat	AFGLMO	20,90
Sarma - serbische Krautrouladen mit Petersilerdäpfel	AFGLM	20,90

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

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
Most 4tler Bellini		9,90
Pink Bitter Sweet Grapefruit		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

Erbсенcremesuppe mit Minze und knusprigen Garnelen	ABCGL0	12,90
Paradeisersalat mit Bio-Sardinen, Rucola-Pesto und knusprigen Croûtons	ADGLMO	19,00
Bunter Melonensalat mit Rucola, Schafkäse und Granatapfelkernen	GLMO	20,00
Blattsalate mit Avocado, Artischocke, Birnen, Cranberries add on: gegrillte Hühnerfiletstreifen	LMO	20,00 4,00
Eierschwammerl in Kräuterrahmsauce mit Semmelknödel	ACGLO	27,00
Hausgemachte Nudeln mit Steinpilzen, Peperoncini und Parmesan	ACG	28,00
Risotto Peperonata mit knuspriger Melanzani und Rucola add on: gegrillte Riesengarnelen	AGLO	20,00 6,00

DA GIBT'S IMMER WAS NEUES

Beef Tatar - der Klassiker - mit getoastetem Sauerteigbrot	AGLM	16/19
Trüffelblunzn mit Rösti, Sauerkraut, Apfel und Kren	AFGLO	19,90
Ausgelöste Hend'Ihaxerl vom Grill mit Hummus, Avocado, Pfirsich und Minzjoghurt	GLNO	28,00
Geschmorte Kalbsschulter mit Ofengemüse, Erdäpfelpüree und Rotweinsafterl	AGLMO	28,00
Filet von der Fjord Forelle auf Wiener Gurken-Rahmgemüse mit Erbsen & Dille	AGLO	32,00
Zanderfilet gebraten mit Roten Rüben Risotto und Steinpilzen	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 add on: Steak Fries	AFGLMO	38,00 4,90

ZUM DESSERT

Croissant mit Vanilleeis, Bananensalat und Schokoladensauce	ACFG	9,90
Karamellisierte 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