

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-Vogersalat	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-Vogersalat	AFGLMO	20,90
Sarma - serbische Krautrouladen mit Petersilerdäpfel	AFGLM	20,90

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	16,90

ZUM APERITIF ODER IMMER

1 Glas Prosecco Bosco del Merlo / Brut	7,90
Pink Aperol Spritz Aperol, Prosecco, Blutorangensaft	9,90
Hot Stuff Heiße Ingwer-Zitronenlimonade mit Minze Auf Wunsch mit Honig	5,90
Hausgemacht Ingwer-Zitronenlimonade mit Minze 0,5l	5,90

SUPPEN

Karfiolcremesuppe mit Petersilienöl und Briochecroûtons	ACG	8,90
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

VORSPEISEN ... UND MEHR

Beef Tatar - der Klassiker - mit getoastetem Sauerteigbrot	AGLM	16/18
Vogersalat mit Roten Rüben, Apfel, Nüssen und Curry-Balsamico-Dressing add on: gebratener Ziegenkäse oder Hühnerfilet	HLMO	18/24
Knuspriges Gemüse mit Humus, Salatherzen, Limettenjoghurt und Granatapfelkernen	AG	18
Ravioli mit Waldpilzen, Trüffelcreme, wildem Brokkoli und Parmesan	ACG	18/25
Medaglioni mit Salsiccia-Erdäpfelfülle, Burrata und Olivenöl	ACG	18/25

DA GIBT'S IMMER WAS NEUES

Filet vom Skrei - Der Winterkabeljau - mit Zitronen-Kapernbutter und Specklinsen	AGM	36,00
Zander gebacken mit Erdäpfelsalat und Sauce tartare	ACDG	32,00
Geschmorte Rindsrouladen mit Erdäpfelpüree und grünen Fisolen	AFGLMD	27,00
Mostviertler Kümmelbraten mit Sauerkraut und Semmelknödel	ACG	26,00
Wiener Schnitzel von der Kalbsschale mit Petersilerdäpfel und Blattsalat	ACGLO	28,00
Tafelspitz mit Cremespinat, Rösti, Apfelkren und Schnittlauchsauce	ACFGLMO	30,00
Kalbsrückensteak vom Grill mit Rote Rübenrisotto und Portweinjus	AGO	38,00
Filetsteak vom Black Angus mit grüner Pfeffersauce auf Rucola-Speckfisolen add on: Steak Fries	AFGLMO	38,00 4,90

ZUM DESSERT

Mousse au chocolat mit Amaretto-Beerenragout	ACFG	12,90
Walnusseis mit Cassisfeigen und Karamell	ACFGH	7,90
Wiener Grießflammerie mit Himbeerragout und Amarettini	ACG	12,90
Kardinalschnitte mit Amarenakirschen	ACG	12,90
Briocheauflauf mit Äpfel und Vanillesauce Fast ein Scheiterhaufen	ACG	12,90
Käseauswahl mit Orangensenf, Chili-Honignüssen und Apfel	GHM	14,80

Frisches Gebäck	3,00
Wiener Wasser 0,7l Karaffe (Alleingetränk)	2,50

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