

STADTWIRT café · bar · restaurant

WIRTSHAUS WIE FRÜHER			SUPPEN		
Spezialwurstsemmel mit Extra,			Bärlauchcremesuppe mit Grammelknödel <u>oder</u> pochiertem Ei	ACGO	8,90
Gouda und Gurkerl	AGMO	6,00	Rindsuppe mit Leberknödel oder Frittaten	ACFGL	·
Sacherwürstel mit Senf und Kren	AMO	9,90			8,90
Stadtwirts Wurzelspeck mit Kren, Zwiebel und Pfefferoni	МО	14, 50	Rindsuppe mit Fleischstrudel, Grießnockerl, viel Gemüse und Schnittlauch Burgenländische Krautsuppe mit Sauerrahm	ACFGL AFGLM	8, ⁹⁰
Rindsgulasch - das Rezept meiner ungarischen Mutter		,			
	AFGL	18,90	VORSPEISEN UND MEHR		
DAS ISST WIEN			Beef Tatar - der Klassiker - mit getoastetem Sauerteigbrot	AGLM	16/18
			Bio Sardinen aus Portugal mit Schnittlauchbrot	ADG	14, ⁹⁰
Gebackenes Schnitzel - das "echte" mit gemischtem Salat	ACFGLO	19 , ⁹⁰	Ravioli mit Waldpilzen, Trüffelcreme, wildem Brokkoli und Parmesan	ACG	18/25
Cordon Bleu mit Erdäpfel-Vogerlsalat	ACFGLO	22,90	•••••• SPARGEL SPARGEL SPARGEL	• • • •	• • •
Backhendl vom Bauernhof mit steirischem Salat	ACFGLO	22, ⁹⁰	Grüner Spargel mit Mostviertler Schafkäse und Mangovinaigrette	CGLMO	26,00
Wiener Zwiebelrostbraten	ACFGLO	22,	• Weisser Spargel mit Sauce Hollandaise		26,00
mit Braterdäpfel	AGLO	24,00	mit Beinschinken	ACGLO	28,00
Geröstete Nierndl im Zwiebelsafterl			mit Wiener Schnitzeladd on: Petersilerdäpfel	ACGLO	30, ⁰⁰ 4, ⁰⁰
nit Erdäpfelpuffer	AGLO	20, ⁹⁰	• add on. Tetersherdapier		٦,
Geröstete Leber mit Majoran, glacierten Äpfeln und Petersilerdäpfel	AFGLO	20, ⁹⁰		• • • •	• • •
Gebackene Leber mit Erdäpfel-Mayonnaisesalat	ACFGLMO	20, ⁹⁰	DA GIBT'S IMMER WAS NEUES		
Faschierte Laibchen		-,	Filet vom Steinbutt mit Spinat-Bärlauchrisotto und Zitronenbutter	ADG	38,00
mit Erdäpfel-Vogerlsalat	AFGLMO	20,90	Zander gebacken mit Erdäpfelsalat und Sauce tartare	ACDG	32,00
Sarma - serbische Krautrouladen mit Petersilerdäpfel	AFGLM	20, ⁹⁰	Geschmorte Rindsrouladen mit Erdäpfelpüree und grünen Fisolen	AFGLMD	27,00
			Mostviertler Kümmelbraten mit Sauerkraut und Semmelknödel	ACG	26,00
WIENER SÜSSSPEISEN			Wiener Schnitzel von der Kalbsschale mit Petersilerdäpfel und Blattsalat	ACGLO	28,00
Palatschinke mit Marillenmarmelade	ACG	4,50	Tafelspitz mit Cremespinat, Rösti, Apfelkren und Schnittlauchsauce	ACFGLMO	30,00
Palatschinke mit Topfenfülle	ACG	7,90	Lammrücken rosa gebraten auf gerührter Polenta mit Limetten-Minze- Joghurt und Crispy Melanzane	ACGL	38,00
Wiener Apfelstrudel mit Schlagobers	ACG	7,90			00.00
Topfenknödel mit Zuckerbrösel und Erdbeermark	ACG	12, ⁹⁰	Filetsteak vom Black Angus "Chili con Carne" mit Röstzwiebelbutter add on: Steak Fries	AFGLMO	38, ⁰⁰ 4, ⁹⁰
Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster	ACFGHO	16, ⁹⁰	ZUM DESSERT		
ZUM APERITIF			- ZOW DEGLETT		
ODER IMMER	• • •	• • •	Stadtwirts Schoko-Banane-Dessert	ACG	12, ⁹⁰
1 Glas Prosecco Bosco del Merlo /	Brut	7,90	Die berühmte Apfeltarte - frisch aus dem Ofen - mit Vanilleeis	ACG	12,90
Pink Aperol Spritz		•	Walnusseis mit Cassisfeigen und Karamell	ACFGH	7,90
Aperol, Prosecco, Blutorangensaft		9,90	Mascarpone-Creme mit frischen Erdbeeren	ACG	7,90
Erdbeere Rosé Spritz Mit Zitronensorbet		9,90	Chefs beste Freunde: Cassissorbet, Passionsfruchtsorbet & Zitronensorbet		7,90
Hausgemacht Ingwer-Zitronenlimonade mit Minze	0,5l	5, ⁹⁰	Käseauswahl mit Orangensenf, Chili-Honignüssen und Apfel	GHM	14,80
`		_			

Wiener Wasser 0,7l Karaffe (Alleingetränk)

2,50