

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-Vogerlsalat	ACFGLO	22, ⁹⁰
Backhendl vom Bauernhof mit steirischem Salat	ACFGLO	22, ⁹⁰
Wiener Zwiebelrostbraten mit Braterdäpfel	AGLO	24, ⁰⁰
Geröstete Nierndl im Zwiebelsaferl 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-Vogerlsalat	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	16, ⁹⁰

ZUM APERITIF
ODER IMMER

Sommer Rose Spritz Rose/Holundersirup/Gurken/Erdbeeren	9, ⁹⁰
White Energy Red Bull White Peach/Zitronen/Minze/ Pfirsichmark	9, ⁹⁰
Mojito Lillet Lillet/Minze/Limetten/Brown Sugar/Soda	9, ⁹⁰
Hausgemacht , Ingwer-Zitronenlimonade mit Minze 0,5l	5, ⁹⁰
1 Glas Prosecco Bosco del Merlo/ Brut	7,90

SUPPEN

Gurkensuppe mit Minze, Basilikum und Mostviertler Schafkäse <i>(hot/cold)</i>	ACGO	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
Bio Sardinen aus Portugal mit Heurigen Erdäpfeln	ADG	14,90
Saure Wurst von der Kranzlextra mit Bergkäsestreifen und rotem Zwiebel	AG	15,9

MIT OHNE FLEISCH

Mozzarella di Bufala mit bunten Paradeisern und Basilikumpesto	GH	18, ⁰⁰
Salatherzen mit Wassermelone und gebratenen Eierschwammerln	ACG	16, ⁹⁰
Ravioli mit Honig-Ziegenkäsefüllung, wildem Broccoli, Feigen & Pecorino	CGLMO	20, ⁸⁰
Tagliatelle mit Steinpilzen, Chili und Parmesan	CGLMO	28, ⁰⁰

DA GIBT'S IMMER WAS NEUES

Bunter Salat- Salatherzen/ Avocado/Orangenfilet/Rote Rüben/Artischocken	AFGLMD	27, ⁰⁰
<u>add on:</u> Hühnerfiletstreifen oder gegrillte Garnelen		
Seesaiblingfilet auf Kohlrabi-Erbsengemüse und Eierschwammerl	ACDG	32, ⁰⁰
Wiener Schnitzel von der Kalbsschale mit Petersilerdäpfel und Blattsalat	ACGLO	28, ⁰⁰
Tafelspitz mit Cremespinat, Rösti, Apfelkren und Schnittlauchsauce	ACFGLMO	30, ⁰⁰
Filetsteak vom Black Angus „Surf and Turf“ mit Garnelen & Pfeffersauce <u>add on:</u> Steak Fries	AFGLMO	38, ⁰⁰ 4, ⁹⁰

ZUM DESSERT

Die berühmte Apfeltarte - frisch aus dem Ofen - mit Vanilleeis	ACG	12, ⁹⁰
Walnusseis mit Cassisfeigen und Karamell	ACFGH	7, ⁹⁰
Vanilleeis mit marinierten Erdbeeren und Haselnusskrokant	ACG	9, ⁹⁰
Topfenstrudel mit Vanillesauce und Erdbeeren	ACG	12, ⁹⁰
Marillenknödel mit Zucker-Zimtbrösel und Vanillemousse (endlich wieder!)	ACG	13, 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



STADTWIRT

café • bar • restaurant

TRADITIONAL PUB SNACKS

Bologna sausage sandwich with Gouda and gherkin	AGMO	6, ⁰⁰
Sacher Frankfurter with mustard and horseradish	AMO	9, ⁹⁰
Stadtwirt's spicy bacon with horseradish, onions and chili peppers	MO	14, ⁵⁰
Beef goulash - from my Hungarian mothers' recipe	AFGL	18, ⁹⁰

GREETINGS FROM VIENNA

Fried escalope with mixed salad	ACFGLO	19, ⁹⁰
Cordon Bleu with potato-lettuce salad	ACFGLO	22, ⁹⁰
Baked farm-raised chicken with mixed salad and pumpkin seed oil	ACFGLO	22, ⁹⁰
Viennese roast beef with onion sauce and roast potatoes	AGLO	24, ⁰⁰
Roast kidneys with onion sauce and hash browns	AGLO	20, ⁹⁰
Roast liver with majoram, apple parsley potatoes	AFGLO	20, ⁹⁰
Fried liver with potato-mayonnaise salad	ACFGLMO	20, ⁹⁰
Meatballs with potato-lettuce salad	AFGLMO	20, ⁹⁰
Sarma - Serbian stuffed cabbage with parsley potatoes	AFGLM	20, ⁹⁰

VIENNESE DESSERTS

Pancake filled with apricot jam	ACG	4, ⁵⁰
Pancake filled with curd cheese	ACG	7, ⁹⁰
Viennese apple strudel with whipped cream	ACG	7, ⁹⁰
Cheese curd dumplings with sweet breadcrumbs and strawberry purée	ACG	12, ⁹⁰
Kaiserschmarrn - pancake chunks with raisins and stewed plums	ACFGHO	16, ⁹⁰

FOR AN APERITIF OR ANYTIME

Summer Rose Spritz	
Rosé/elderflower syrup/ cucumber/ strawberries	9, ⁹⁰
White Energy	
Red Bull White Peach/lemon/mint/peach puree	9, ⁹⁰
Mojito Lillet	
Lillet/mint/lime/brown sugar/soda	9, ⁹⁰
Homemade	
Ginger lemonade with mint 0,5l	5, ⁹⁰
1 glass Prosecco Bosco del Merlo / Brut	7,90

SOUPS

Cucumber Soup with mint, basil and Mostviertler sheep cheese (hot/cold)	ACGO	8, ⁹⁰
Beef broth with liver dumpling or pancake strips	ACFGL	8, ⁹⁰
Beef broth with meat strudel, semolina dumplings, plenty of vegetables, and chives	ACFGL	8, ⁹⁰
Burgenland cabbage soup with sour cream	AFGLM	8, ⁹⁰

APPETIZERS ... AND MORE

Beef Tatar with toasted sourdough bread	AGLM	16/18
Organic sardines from Portugal with potatoes	ADG	14, ⁹⁰
„Saure Wust“ sausage with vinegar from Kranzlextra with cheese strips and red onion	ACG	15, ⁹⁰

VEGGIE

Tagliatelle with porcini mushrooms, chili, and parmesan	CGLMO	28, ⁰⁰
Mozzarella di bufala with tomatoes and basil pesto	GH	18, ⁰⁰
Ravioli with honey-goat cheese filling , wild broccoli, figs, and pecorino	CGLMO	20, ⁸⁰
Salad hearts with watermelon and sautéed chanterelle mushrooms	ADG	16, ⁹⁰

BRING ON THE MAIN COURSE

Salad – romaine hearts, avocado, orange segments, beets and artichokes	AFGLMD	27, ⁰⁰
add-on: chicken strips or grilled shrimp		
Arctic char fillet on kohlrabi-pea vegetable and chanterelle mushrooms	ACDG	32, ⁰⁰
Wiener Schnitzel from veal - the original - with parsley potatoes and green salad	ACGLO	28, ⁰⁰
Tafelspitz - boiled beef with spinach, roast potatoes, apple-horseradish and chive sauce	ACFGLMO	30, ⁰⁰
Filetsteak from Black Angus "surf and turf" with shrimp and pepper sauce	AFGLMO	38, ⁰⁰
add on: Steak Fries		4, ⁹⁰

CHEF'S FAVORITE DESSERTS

The famous apple tart with vanilla ice cream	ACG	12, ⁹⁰
Walnut ice cream with cassis figs and caramel	ACFGH	7, ⁹⁰
Vanilla ice cream with marinated strawberries and hazelnut brittle	ACG	9, ⁹⁰
Quark strudel with vanilla sauce and strawberries	ACG	12, ⁹⁰
Apricot dumpling with sugar-cinnamon breadcrumbs and vanilla mousse	ACG	13, ⁹⁰
Cheese plate with orange mustard, chili-honey nuts and apples	GHM	14, ⁸⁰
Fresh Bread		3, ⁰⁰
Viennese water 0,7l carafe (as a drink on its own)		2, ⁵⁰