

STADTWIRT

café • bar • restaurant

SPEISEN

WIRTSCHAUS WIE FRÜHER

Sacherwürstel mit Senf und Kren	AM	9.90
Stadtwirt Wurzelspeck mit Kren, Zwiebel und Pfefferoni	M	14.50
Beef Tatar — der Klassiker mit getoastetem Sauerteigbrot	AGM	16.00/24.00 klein/groß
Rindsgulasch das Rezept meiner ungarischen Mutter	AFGL	18.90

DAS ISST WIEN

Gebackenes Schnitzel das „echte“ mit gemischtem Salat	ACFGL	19.90
Innviertler Grammelknödel mit Fasslkraut und Bratljus	ACGLO	19.90
Geröstete Leber mit Majoran, glacierten Äpfeln und Petersilerdäpfel	AFGLO	20.90
Gebackene Leber mit Erdäpfel-Mayonnaisesalat	ACFGLM	20.90
Faschierte Laibchen mit Erdäpfel-Vogerlsalat	AFGLM	20.90
Sarma — serbische Krautrouladen mit Petersilerdäpfel	AFGLM	20.90
Cordon Bleu mit Erdäpfel-Vogerlsalat	ACFGL	22.90
Backhendl vom Bauernhof mit steirischem Salat	ACFGL	22.90
Wiener Zwiebelrostbraten mit Braterdäpfel und Salzgurkerl	AGLO	28.00
Geröstete Nierndl in im Zwiebelsafterl und Erdäpfelpuffer	GLO	20.90

SUPPEN

Kräftige Rindsuppe mit Leberknödel und Schnittlauch	ACFGL	8.90
Kräftige Rindsuppe mit Frittaten und Schnittlauch	ACFGL	8.90
Die Supp', wia's da Wirt mag mit Fleischstrudel, Grießnockerl, viel Gemüse und Schnittlauch	ACFGL	8.90
Burgenländische Krautsuppe mit Sauerrahm	AFGLM	8.90

WINTERZAUBER IM STADTWIRT

EINFACH GUT

Rote Rübencremesuppe mit Mascarpone und Kren	AG	8.90
Winterlicher Salat Orangenfilets, Artischocken, Karotten, Rucola, Äpfel, Nüsse mit gebratenem Ziegenkäse oder Hühnerfilet	GHLMO	25.00
Entenbrust rosa gebraten mit Orangen-Fenchelgemüse und Erdäpfelgratin	G	28.00

DA GIBT'S IMMER WAS NEUES

Gemüselinsen mit Semmelknödel	ACGLM	19.90
Trüffelravioli mit Blattspinat, gegrillten Garnelen und knuspriger Salciccia	ABCG	28.00
Skrei – Norwegischer Winterkabeljau mit Linsenragout und Kapernbutter	GLM	36.00
Wiener Schnitzel von der Kalbsschale mit Petersilerdäpfel und Blattsalat	ACGL	28.00
Mostviertler Kümmelbraten mit Fasslkraut und Semmelknödel	ACGLM	26.00
Tafelspitz mit Cremespinat, Rösti, Apfelkren und Schnittlauchsauce	ACGLM	30.00
Filetsteak vom Black Angus mit Madeirajus und sautierten Kräuterseitlingen add on: Steak Fries	GLM	40.00 + 4.90

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 (20-25 Minuten Wartezeit)	ACGO	16.90

ZUM DESSERT

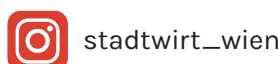
Walnusseis mit Cassisfeigen und Karamell	ACG	7.90
Stadtwirt Crème brûlée mit Schokogrillage und Physalis	CG	12.90
Waldviertler Mohnnudeln mit Apfelmus	ACGH	12.90
Briocheauflauf mit Apfel und Vanillesauce	ACG	12.90
Kardinalschnitte mit Ribiselragout	ACGH	12.90
Käseauswahl mit Orangensenf, Chili-Honignüssen und Apfel	GHM	14.80

ZUM APERITIF

ODER IMMER

Hausgemacht Ingwer-Zitronenlimonade mit Minze	0,5L	5.90
Crodino Tonic mit Orange (alkoholfrei)		8.90
Black Orange Spritz Organics Black Orange, Prosecco und Gin		9.90
Pink Aperol Spritz Aperol, Prosecco und Blutorangensaft		9.90
Campari Spritz Campari & Prosecco		9.90

Wiener Wasser (Alleingetränk)	0,7l Karaffe	2.50
Frisches 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