

# STADTWIRT

café • bar • restaurant

## SPEISEN

### WIRTSCHAUS WIE FRÜHER

<b>Sacherwürstel</b> mit Senf und Kren	AM	9.90
<b>Stadtwirts Wurzelspeck</b> mit Kren, Zwiebel und Pfefferoni	M	14.50
<b>Beef Tatar — der Klassiker</b> mit getoastetem Sauerteigbrot	AGM	16.00/24.00 klein/groß
<b>Rindsgulasch</b> (250g) Heimisches Rindfleisch, <i>das Rezept meiner ungarischen Mutter, mit Gebäck</i>	AGL	19.90
<b>Rote Rüben Carpaccio</b> mit karamellisiertem Ziegenkäse, Rucola und Nüssen	G,H	19.90

### DAS ISST WIEN

<b>Gebackenes Schnitzel das „echte“</b> mit gemischtem Salat	ACGL	19.90
<b>Innviertler Grammelknödel</b> mit Fasskraut und Bratljus	ACGLO	19.90
<b>Geröstete Leber</b> mit Majoran, glacierten Äpfeln und Petersilerdäpfel	AGLO	20.90
<b>Gebackene Leber</b> mit Erdäpfel-Mayonnaisesalat	ACGLM	20.90
<b>Faschierte Laibchen</b> mit Erdäpfel-Vogelersalat	AGLM	20.90
<b>Sarma — serbische Krautrouladen</b> mit Petersilerdäpfel	AGLM	20.90
<b>Cordon Bleu</b> mit Erdäpfel-Vogelersalat	ACMGL	22.90
<b>Backhendl vom Bauernhof</b> mit steirischem Salat	ACMGL	22.90
<b>Wiener Zwiebelrostbraten</b> mit Braterdäpfel und Salzgurkerl	AGLO	28.00
<b>Geröstete Nierndln</b> mit Zwiebelsaferl und Erdäpfelpuffer	GLO	20.90
Frisches Gebäck		3.00

### SUPPEN

<b>Kräftige Rindsuppe mit Leberknödel od. Frittaten/Schnittlauch</b>	ACGL	8.90
<b>Spargelcremesuppe</b> mit Brioche-Croûtons	AG	9.90
<b>Die Supp', wie's da Wirt mag</b> Fleischstrudel, Grießnockerl, viel Gemüse und Schnittlauch	ACGL	8.90
<b>Burgenländische Krautsuppe</b> mit Sauerrahm	AGLM	8.90

### HAUSMEISTERSTRAND

#### AUS DEM MEER

<b>Gegrilltes Lachsfilet</b> mit Spargel (Grün-Weiß), Zitronen-Hollandaise, geschmorte Babykarotten	DG	30.00
<b>Wolfsbarsch im Ganzen gegrillt</b> mit Kirschparadeiser und Spinaterdäpfel	DG	33.00
<b>Saiblingsfilet mit IMPERIAL Kaviar</b> mit Safranrisotto, Jungzwiebel, Granatapfel	DG	34.00

### DA GIBT'S IMMER WAS NEUES

<b>Bergkäse-Spätzle</b> mit Röstzwiebeln	ACGL	19.90
<b>Trüffelgnocchi mit Garnelen</b> mit schwarzem Trüffel, Trüffelrahm, Veggie	ABCG	28.00
<b>Lammkrone im Ganzen</b> in Pistazien-Kruste mit cremiger Polenta, Schmorgemüse	HGA	31.00
<b>Wiener Schnitzel von der Kalbsschale</b> mit Petersilerdäpfel und Blattsalat	ACGL	28.00
<b>Ausgelöste Hendlhaxerl</b> auf gebratenen Melanzani, Hummus, Limetten-Minzjoghurt	G	26.00
<b>Tafelspitz</b> mit Cremespinat, Rösti, Apfelkren und Schnittlauchsauce	ACGLM	30.00
<b>Filetsteak vom Black Angus</b> auf Portweinjus mit getrüffeltem Herzoginerdäpfel und wildem Broccoli	O,G,A,L	42.00
<b>Frühlingsalat</b> Salatherzen, Radieschen, Rucola, Mango, Nüsse, Sesam, Orangen-Ingwerdressing mit gebratenem Ziegenkäse oder Hühnerfilet	GNB	25.00
Garnelen oder Rinderfilet (100g) + €5		

### WIENER SÜSSSPEISEN

<b>Palatschinke</b> mit Marillenmarmelade	ACG	4.50
<b>Palatschinke</b> mit Topfenfülle	ACG	7.90
<b>Wiener Apfelstrudel</b> mit Schlagobers	ACG	7.90
<b>Waldviertler Mohnnudeln</b> mit Apfelmus	ACGH	12.90
<b>Kaiserschmarrn</b> mit Zwetschkenröster (20-25 Minuten Wartezeit)	ACGO	16.90

### ZUM DESSERT

<b>Walnusseis</b> mit Cassisfeigen und Karamell	ACG	7.90
<b>Stadtwirt Crème Brûlée</b> mit Himbeersorbet, frischen Beeren	CG	12.90
<b>Oma's Zitronentorte</b> mit Pinienkernen	ACG	12.90
<b>Schoko-Soufflè</b> (15 - 20 min) mit Mangosorbet und Erdbeeren	CGA	13.90
<b>Stadtwirt Cremeschnitte</b> mit Waldbeerenragout	AG	12.90
<b>Käseauswahl</b> mit Orangensenf, Chili-Honignüssen und Apfel	GHM	14.80

### SPARGEL SPARGEL SPARGEL

<b>Grüner Spargel</b> mit Mostviertler Schafkäse und Erdbeervinaigrette	G	26.00
<b>Weißer Spargel</b> mit Sauce Hollandaise	CG	26.00
mit Beinschinken	CG	28.00
mit Wiener Schnitzel	ACG	30.00
add on: Petersilerdäpfel	G	4.00

### ZUM APERITIF ODER IMMER

<b>Hausgemacht</b> Ingwer-Zitronenlimonade mit Minze	0,5L	5.90
<b>Crodino Tonic</b> mit Orange (alkoholfrei)		8.90
<b>Tante Rosi</b> Ramazotti Rosato, Prosecco, Limetten, Soda		9.90
<b>Pink Aperol Spritz</b> Aperol, Prosecco und Blutorangensaft		9.90
<b>Campari Spritz</b> Campari & Prosecco		9.90

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

