

STADTWIRT

café • bar • restaurant

EVENTMAPPE

STADTWIRT

café • bar • restaurant

AMBIENTE



WIENER GEMÜTLICHKEIT

Jedes Dorf hat seinen Dorfwirt. Und Wien? Hat seinen Stadtwirt. Einen Ort, wo man sich trifft, lacht und trefflich über Gott und die Welt diskutiert, wo man gut isst, das eine oder andere Glaserl Wein, Bier oder Schnaps trinkt und das Leben genießt. Er ist wie ein zweites Wohnzimmer, einladend, gemütlich, gastfreundlich, liebevoll eingerichtet, eingebettet in dunkles Holz, mit klassisch weißen Tischtücher und bunten Lampen. Oder wie die zweite Terrasse, wenn man draußen im Schanigarten sitzt. Eh klar.

STADTWIRT UND STADTWIRTIN

Was wäre der Stadtwirt ohne Wirt und Wirtin? Und was wären Wirt und Wirtin ohne ihr Team? Sie wären nicht der Stadtwirt, so viel steht fest. Aber zum Glück gibt's ja die vielen guten Seelen und lieben Menschen, die einem dabei helfen, sich im Stadtwirt wie zu Hause zu fühlen. Na ja, fast wie zu Hause, denn das Essen und Trinken schmeckt beim Stadtwirt schon noch ein bisserl besser. Keine Frage.



MARTIN LANG, STADTWIRT

Er ist im burgenländischen Eisenstadt geboren, führt gerne Schmah, liebt Fußball und das Kochen. Natürlich nicht einfach so, wäre ja fad, sondern gewürzt mit der ihm eigenen Kreativität. Schmah ohne.



ELFI LANG, STADTWIRTIN

Sie ist im oberösterreichischen Steyr geboren, liebt ihre Gäste, die Arbeit im Service und das Leben an sich. Und dazu gehört nicht nur der Genuss, sondern auch modische Kleidung. Selbstverständlich.

STADTWIRT

café • bar • restaurant

BUFFET

Wählen Sie bitte

5 Vorspeisen, 1 Suppe, 3 Hauptspeisen,
3 Salate und 3 Desserts

zum Preis von € 35,00
jede weitere Hauptspeise (max. 5) € 5,--

Optional wählen Sie bitte

Aperitif € 4,50

Kleine Speisen zum Aperitif (max. 3) € 7,-

Internationale Käseauswahl mit Weintrauben und Nüssen € 9,-

Alle Preise pro Person

APERITIF

Prosecco

Mostviertler Birnensekt

Aperol Sprizz

Hugo

Goldfassl Spezial

Naturrüber Apfelsaft

Orangensaft

KLEINE SPEISEN

Beef tatar auf Schwarzbrot

Mini Burger mit Cole Slaw

Urntaler Speckbrötchen

Matjes mit Avocado Rahm auf Baguette

Hausgebeizter Lachs auf Erdäpfelrösti

STADTWIRT

café • bar • restaurant

BUFFET

VORSPEISEN

Kräutercrêpes mit Räucherlachs
Gebratene Champignons mit Limetten
Zucchini gebraten mit getrockneten Paradeisern
und Pinienkernen
Peperonata mit Basilikum
und karamellisiertem Knoblauch
Riesengarnelen in Kräuter-Olivenöl gebraten
Matjessalat mit Äpfel und Sauerrahm
Hendlsalat mit Curry, Pfirsich und Avocado
Beinschinkensulz mit Kernölvinaigrette
Mozzarella mit Paradeiser-Olivenkompott
Orientalischer Bulgur Salat mit Koriander-Joghurt

ZU WEIHNACHTEN

Glühmost mit Apfelstücken
Maroni im Stanitzel
€ 7,00

SUPPEN

Paradeisersuppe mit Zimt und Chili
Erdäpfelsuppe mit Schwammerl
Rindsuppe mit Leberknödel
Getrüffelte Selleriecremesuppe
Karotten- Ingwercremesuppe

STADTWIRT

café • bar • restaurant

BUFFET

HAUPTSPEISEN

Wiener Klassiker

Schinkenfleckerl von hausgemachten Nudeln mit Beinschinken
Kalbsrahmgulasch mit Butternockerl
Mostviertler Kümmelbraten mit Sauerkraut und Semmelknödel
Geschmorter Kalbsbraten mit Rosmarinsafterl und Erdäpfelpüree

Mit Hülle und Fülle

Cordon bleu
Gebackenes Schnitzel vom Schweinsfilet
Gebackene Hendlhaxerl in der Kürbiskempanier

Mediterran

Schweinsmedaillons mit Ratatouille Gemüse und Erdäpfelgratin
Puten Ragout im Marillen-Chilisafterl mit Spiralnudeln
Lamm Ragout mit Oliven, Gemüse und Polenta
Rosmarin-Brathendl mit Limetten, Chili und Braterdäpfel

Fisch

Lachsfilet gebraten mit Zitronensauce und Lavendelreis
Fischfilet im Backteig mit Sauce tatar

Vegetarisch

Buntes Gemüse aus dem Wok mit Basmatireis

Zu Weihnachten

Lachsfilet gebraten mit Nüssen, Rosinen und Birnen
Ausgelöste Weihnachtsgente mit Rotkraut und Erdäpfelknödel

STADTWIRT

café • bar • restaurant

BUFFET

SALAT

Erdäpfelsalat
Bunter Salat
von Bummerl, Gurke, Paradeiser und Zwiebel
Cole Slaw
Fisolen Salat

DESSERTS

Überbackene Topfenpalatschinken
Warmer Schokoladekuchen mit Schokosauce und Kirschkompott
Joghurtmousse mit Erdbeermark
Schokolademousse mit Marillen Röster
Topfenknödel mit Zuckerbrösel und Zwetschkenröster

Frisch aus der Backstube

Gemischte Strudelplatte:
Apfel / Zwetschken / Kirsch – mit Vanillesauce
Wiener Kuchenvariation

Zu Weihnachten

Maroni tira mi su mit Zimtkirschen

Wir freuen uns auf Ihr Kommen und Verbleiben mit freundlichen Grüßen
Elfi und Martin Lang

STADTWIRT

café • bar • restaurant

MENÜ

Menü Klassisch 3-gängig (Suppe) € 30,-/ 4gägig 38,--
Menü Deluxe 3-gängig (Suppe) € 35,-/ 4-gängig € 42,--

Optional wählen Sie bitte

Aperitif € 4,50

Kleine Speisen zum Aperitif (max. 3) € 7,-

Internationale Käseauswahl mit Weintrauben und Nüssen € 9,-

Alle Preise pro Person

APERITIF

Prosecco

Mostviertler Birnensekt

Aperol Sprizz

Hugo

Goldfassl Spezial

Naturtrüber Apfelsaft

Orangensaft

KLEINE SPEISEN ZUM APERITIF SERVIERT

Beef tatar auf Schwarzbrot

Mini Burger mit Cole Slaw

Urltaler Speckbrötchen

Matjes mit Avocado Rahm auf Baguette

Hausgebeizter Lachs auf Erdäpfelrösti

STADTWIRT

café • bar • restaurant

MENÜ

KLASSISCH

Grießnockerlsuppe
Faschierte Laibchen auf Erdäpfel-Vogersalat
Gebratenes Filet vom Zander
auf Ratatouille und Petersilerdäpfel
Gekochter Tafelspitz mit Cremespinat Rösti,
Apfelkren und Schnittlauchsauce
Apfelstrudel mit Zimtobern

DELUXE

Kokos-Currycremesuppe
Eierspeis mit Avocado Tatar
Saiblings Filet gebraten auf Rieslingsauce
mit Krebsenschwänzen, dazu Petersilerdäpfel
Kalbsrückensteak mit Kräutern gebraten
auf Kürbis Risotto
Nougatmousse mit Mango Kompott

VEGETARISCHE AUSWAHL

Hausgemachte Nudeln mit Paradeiser und Pesto
Buntes Gemüse aus dem Wok mit Basmatireis

STADTWIRT

café • bar • restaurant

MENÜ

KLEINE KARTE ALS MENÜ

Eierspeis mit hausgebeiztem Lachs und Sauerrahm-Kren
Faschierte Laibchen mit Erdäpfel-Vogerlsalat

Grießnockerlsuppe
Selleriecremesuppe

Gemüseravioli mit Paradeiserpesto, Rucola und Parmesan
Gebratenes Filet vom Zander auf Ratatouille
mit Petersilerdäpfel

Ausgelöstes Backhendl mit Erdäpfel-Vogerlsalat

Wiener Schnitzel vom Kaiserteil
mit Petersilerdäpfel und Salat

Gekochter Tafelspitz mit Rösti, Cremespinat,
Apfelkren und Schnittlauchsauce

**Filetsteak mit grüner Pfeffersauce
und getrüffeltem Erdäpfelpüree

Topfenknödel mit Erdbeermark
Gezogener Kirschenstrudel mit Vanilleeis
Fruchtsalat

Menü 3-gängig (Suppe) € 35,--

Menü 4-gängig € 40,--

** plus € 5,-- mit Filetsteak

STADTWIRT

café • bar • restaurant

WEIHNACHTEN

Erdäpfelpuffer mit Camembert überbacken
und Preiselbeeren

Wildpastete mit Sauce Cumberland
und getoastetem Josephbrot

Leberknödelsuppe

Selleriecremesuppe mit frittiertem Rucola

Cremiges Risotto mit Sellerie-Stroh

Lachsfilet gebraten auf Safran-Risotto
mit jungem Blattspinat

Ausgelöstes Backhendl in der Knusper-Panier
Blattsalat mit Kirschen Dressing

Filetsteak mit grüner Pfeffersauce
und getrüffeltem Erdäpfelpüree

Hirschrücken rosa gebraten, Holler-Zweigelt-Jus
Preiselbeer Rotkraut und Semmelknödel

Topfenknödel mit Zuckerbrösel und Erdbeermark
Warme Bratapfel-Tarte mit gebrannte Mandeln-Eis

Bio-Käsevariation mit Honig-Chilinüssen

€ 45,-- / Person