

Vorspeisen

„Rauna Carpaccio“ | vegetarisch **6,90**
mit gebackenem Schafskäse und Baguette

Beef Tartar vom Bio-Rinderfilet
mit Wachtelei, Brot & Butter 80 g **10,90**

Suppen

Rindsuppe mit Wurzelgemüse
mit Frittaten oder Nudeln **2,90**
mit Leberknödel **3,50**
mit Fleischstrudel **3,50**

Salate

Stadtwirt – Salat **14,90**
gebratene Rinderfiletspitzen, Champignon und Parmesan an
gemischtem Salat
1 Gebäck

Innviertler Salatteller **10,90**
gemischte Salate mit Speckknödel, Grammelknödel und Kürbiskernöl
1 Gebäck

Gebackene Hähnchenbrust
Kürbiskernpanade & Kernöl an gemischtem Salat **11,90**
1 Gebäck

Kürbiskernöl



Kleiner gemischter Salat **3,60**

Vegetarisch

Käsespätzle **9,50**
mit Röstzwiebeln und Salat

Dinkel Gemüsecurry | vegan **9,90**
mit Erdäpfeln und süß - sauer Krautsalat

Burger

Special Burger „Matador“ **18,90**
600 g gebratenes österreichisches Rindfleisch
wahlweise mit Pommes oder Wedges und 2 hausgemachten Dips

Chili – Cheeseburger **12,90**
Eisbergsalat, Tomate, Gurke, Röstzwiebel und Jalapenosauce
mit Pommes & 2 Dips

Crispy Chickenburger **12,90**
Eisbergsalat, Tomate, Gurke, Röstzwiebel und Honig – Senfsauce
mit Pommes & 2 Dips

Aktuelle Steak Spezialitäten

Dry Aged Beef

Für unsere „Dry Aged Prime Selection“ verwenden wir österreichisches Qualitätsfleisch vom Innviertler Weiderind, welches nach amerikanischem Vorbild in unserem speziellen Reifeschrank für mind. 21 Tage am Knochen trocken gereift wird. Das Fleisch verliert an Flüssigkeit, erhält dadurch einen einzigartig intensiven Geschmack.

Rumpsteak (Beiried) Dry Aged	ca. 300g	37,00
Rib-Eye-Steak - der Amerikanische Steak - Klassiker		
250 g 20,90	340 g 26,90	500 g 39,50
Rumpsteak vom Beiried		
220 g 21,90	280 g 24,60	450 g 39,90
Rinderfiletsteak vom österreichischen Premiumrind		
180 g 22,90	250 g 31,20	300 g 39,80
	Surf & Turf je Riesengarnele	3,00

**Zu allen Steaks servieren wir
einen Ofenkartoffel, Grillgemüse, Kräuterbutter und Sauerrahmdip**

Zusätzliche Auswahl

Beilagen

Pommes - Wedges - Maiskolben – Knoblauchbrot

2,70

Warme Saucen

Schwarze Pfeffersauce – Jack Daniels Sauce

1,50

Dips

fruchtige Currysauce - BBQ Sauce - Sweet Chili Sauce

1,20

Spezialitäten aus der Pfanne

Original Wienerschnitzel	vom Kalb	16,90
	vom Schwein	10,90
	von der Pute	11,90
in Butterschmalz gebraten, mit geschwenkten Petersilienkartoffeln und kleinem gemischten Salat		
Cordon Bleu	vom Schwein	12,90
	von der Pute	12,90
mit geschwenkten Petersilienkartoffeln und kleinem gemischten Salat		
Zanderfilet in Kürbis- und Pinienkernpanade		13,90
an Erdäpfel – Gurkensalat		

Für die kleinen Gäste

frisch panierte Hendlfiletstücke		5,90
mit Pommes und Ketchup		
Kinderschnitzel	vom Schwein	5,90
	von der Pute	6,90
mit Pommes und Ketchup		
Kinderburger		5,90
mit Pommes und Ketchup		
Scardy –Menü		7,50
Panierte Hendlstücke mit Pommes und Ketchup + 1 alkoholfreies Getränk 0,25l		



PIZZA

Pizza Margaritha	7,20
Tomate Mozzarella Oregano	
Pizza Salami	8,50
Tomate Mozzarella Salami Oregano	
Pizza Salami feurig	8,90
Tomate Mozzarella pikante Salami Rote Zwiebel Jalapeño Oregano	
Gemische Pizza	9,90
Tomate Mozzarella Salami Speck Schinken Oregano	
Pizza Meeresfrüchte	10,90
Tomate Mozzarella Meeresfrüchte Kalamata - Oliven Oregano	
Pizza Provenciale	9,90
Tomate Mozzarella Schinken Speck Mais Pfefferoni Oregano	
Pizza Veggii	8,90
Avocadopesto Mozzarella Spinat Schafkäse Knoblauch Oregano	
Pizza Antipasti	9,50
Tomate Mozzarella Melanzane Zucchini Paprika Oregano	
Pizza „Stadtwirt“	10,90
Tomate Büffelmozzarella Parmaschinken Ruccola Cherrytomaten Basilikumpesto	
Pizza Diabolo	9,90
Tomate Mozzarella Schinken Champignons Pfefferoni Oregano	

Unsere hausgemachten Pizzen bestehen aus Vollkornmischteig mit 50% Dinkelvollkornmehl.

Der regionale Bezug und die Verwertung von hochwertigem Korn aus dem Innviertel liegen uns besonders am Herzen.

kleine Speisen

Schinken – oder Käsestangerl 2,80

1 Paar Frankfurter oder Debreziner 3,90
1 Gebäck

Süßes

Apfelstrudel oder Topfenstrudel 5,50
mit Vanillesauce und Sahne

Eispalatschinke 5,90
mit Vanilleeis, Schokosauce, Schlagobers,
garniert mit frischen Früchten der Saison

Marillenpalatschinken (2 Stück) 5,90
mit Vanilleeis und Schlagobers

Lauwarmes Schokoladenküchlein 6,50
mit marinierten Rum Beeren und Sorbet

Bei unseren MitarbeiterInnen erhalten Sie Auskunft über allergene Zutaten in unseren Gerichten