

## Aperitif

Campari-Soda	3,80	Campari-Orange	3,80
Glas Sekt	4,00	Glas Sekt-Orange	3,50
Martini dry, bianco, rosso	3,20	Glas Sekt-Aperol	3,80
Sherry dry	3,20	Pernod	3,20
Sandeman Port	3,20		

## Vorspeisen

Kleiner gemischter Salat mit Joghurt-Dressing <i>mixed salad with yoghurt-dressing</i> A,C,F,G,M,L	4,-
Gemischter Blattsalat der Saison mit Brotcroutons und gebratenem Speck <i>green salad with croutons and bacon</i> A,G	4,50
Chefsalat, bunter Salat mit gebratenen Putenstreifen und Cocktailsauce, auch vegetarisch mit gebratenem Tofu erhältlich <i>fancy salad with pieces of roasted turkey and cocktail sauce or vegetarian with tofu</i> A,C,F,G,M,L	10,-
Beef Tartar mit Toastbrot, frischer Kresse und einem Mango-Pfefferchutney <i>beef tartar with toast, fresh cress and mango-pepper chutney</i> A,C,G	11,-

### Liste der 14 „EU-Allergene“ - list of allergenic substances

Die jeweils enthaltenen Allergene sind mit Buchstabencodes auf der Speisekarte angeführt  
 the contained allergens will be signed with the letter codes on the menu

	<b>A</b>	<b>Glutenhalt. Getreide</b> <i>cereals containing gluten</i>		<b>H</b>	<b>Schalenfrüchte</b> <i>contain edible nuts</i>
	<b>B</b>	<b>Krebstiere</b> <i>crustaceans</i>		<b>L</b>	<b>Sellerie</b> <i>celery</i>
	<b>C</b>	<b>Eier</b> <i>eggs</i>		<b>M</b>	<b>Senf</b> <i>mustard</i>
	<b>D</b>	<b>Fische</b> <i>fishes</i>		<b>N</b>	<b>Sesamsamen</b> <i>sesame seed</i>
	<b>E</b>	<b>Erdnüsse</b> <i>peanuts</i>		<b>O</b>	<b>Schwefeldioxid-Sulphite</b> <i>sulphur dioxide/sulfites</i>
	<b>F</b>	<b>Sojabohnen</b> <i>soybean</i>		<b>P</b>	<b>Lupinen</b> <i>lupins</i>
	<b>G</b>	<b>Milch</b> <i>milk</i>		<b>R</b>	<b>Weichtiere</b> <i>molluscs</i>

Inklusivpreise in Euro

## Suppen

Kräftige Rindssuppe mit Frittaten oder mit Leberknödel <i>consommé with sliced pancake or with liver dumpling</i> A,C,G,L	4,20
Hausgemachte Zwiebelsuppe mit einer Blätterteighaube und Parmesan <i>onion soup with a puff pastry dome and parmesan cheese</i> A,C,G,L	5,-
Wiener Suppentopf mit Rind- und Hühnerfleisch, Gemüse und Nudeln <i>a rich soup made with bits of beef, chicken and vegetables with noodles</i> A,C,G,L	6,50
Karotten-Ingwereintopf mit Gemüse und Erdäpfel - Vegetarisch <i>Carrot-ginger-stew with vegetables and potatoes - vegetarian</i> L	6,50

## Zwischengerichte zum Gustieren oder für den kleinen Hunger

Kleines Backhendl mit Erdäpfelsalat und Sauce Tartar <i>small fried chicken with potato salad and tartar sauce</i> A,C,G	9,50
„City-Toast“, ein herzhaftes Fleischlaibchen auf Toastbrot mit Cocktailsauce und Pommes frites <i>hamburger with Cocktailsauce and french fries on a toast</i> A,C,F,G,M,L	8,-
„Knödel Trilogie“ - ein kleines Grammelknödel, ein Spinatknödel und ein gebackener Leberknödel auf Weinkraut <i>graves dumpling, spinach dumpling and fried liver dumpling with wine cabbage</i> A,C,G	9,50
Kleines Rindsgulasch mit Gurkerl und Gebäck <i>goulash with gherkins and bread/roll</i> A,C,G	7,-
Bunter Blattsalat mit gebratenen Streifen vom Rinderrücken und einem Knoblauch-Dip <i>colorful leaf salad with roasted stripes of beef sirloin and a garlic dip</i> G	11,-

## Wirtshaus - Schmankerl

Wiener Schnitzel vom Schwein mit Salatteller <i>„wiener schnitzel“ escalope of pork with mixed salad</i> A,C,F,G,M,L	9,80
„Jäger - Pfandl“, Medaillons vom Schweinefilet in Schwammerlsauce mit Serviettenknödeln und Speck <i>medallions of pork with mushroom sauce, bacon and dumplings</i> A,C,G	15,-
Wiener Zwiebelrostbraten mit Braterdäpfel und Rahmgurkensalat <i>viennese onion roast beef with fried potatoes and cucumber salad</i> A,G	16,50
Käsespätzle mit Zwiebel und Speck, dazu ein grüner Salat auch vegetarisch - ohne Speck - erhältlich <i>cheese spaetzle with roast onions and bacon - for vegetarians without bacon</i> A,C,F,G,M,L	9,50

## Haus - Spezialitäten

Rosa gebratenes Rinderfilet mit geschmolzenem Ochsenschwanz, Gemüseröllchen und gebackene Erdäpfelnockerl <i>fillet of beef with an oxtail, vegetable-rolls and potato dumplings</i> A,C,G	23,-
Duette vom Cordon bleu, eines gefüllt mit Schinken und Käse, das Zweite gefüllt mit Salami und Mozzarella dazu Pommes frites und Salat <i>2 cordon bleu, one with ham&amp;cheese, one with salami&amp;mozzarella, served with french fries and salad</i> A,C,F,G,M,L	14,-
Entrecote vom Grill auf Speckbohnen mit Zwiebeln und frittierten Schalenkartoffeln 19,50 <i>entrecote with bacon-beans, onions and potato wedges</i> G	
Gemüsepfandl mit Kartoffeln und Käse überbacken <i>pan fried vegetables with potatoes, gratinated with cheese</i> G,M,L	9,-

## Fisch

Zanderfilet knusprig auf der Haut gebraten, mit Chorizowurst auf Kräuterrisotto <i>pike-perch roasted, with chorizo sausage and herb risotto</i> A,D,G	16,-
Gebratenes Forellenfilet mit frittiertem Rucola Kräuterkartoffel und Karotten mit roten Rüben <i>roasted trout filet with fried rocket salad, herb potatoes, carrots and beetroot</i> A,D,G	16,-

## Nachspeisen

Palatschinken, mit Marillenmarmelade oder Schokolade <i>pancake with apricot jam or with chocolate</i> A,C,G	per Stk. <i>per piece</i>	2,20
Mohnnudeln mit Apfelkompott <i>sugared poppy noodles with apple compote</i> A,C,G		6,-
Lebkuchenparfait mit Walnussöl und Karotten-Ingwer-Creme <i>Gingerbread parfait with walnut oil and a carrot-ginger-cream</i> A,C,E,G,H		6,-
Wiener Eiskaffee <i>classic viennese iced coffee</i> G		5,00
Käseteller mit Mangochutney und Hausbrot <i>cheese plate with mango-chutney and home made bread</i> A,G		8,90



### Hochzeit-Geburtstag-Taufe-Firmenfeier-Seminar

Genießen Sie mit Ihren Gästen „à la carte“, wählen Sie aus liebevoll zusammengestellten Menüs und Buffets Oder aus unseren „All-inclusive“ Paketen zum Fixpreis!

**Detaillierte Infos auf unserer Homepage:  
[www.cityhotel-stockerau.at/de/feste-feiern](http://www.cityhotel-stockerau.at/de/feste-feiern)**

2000 Stockerau Hauptstraße 49 Tel. 02266 62930 e-Mail: [info@cityhotel-stockerau.at](mailto:info@cityhotel-stockerau.at)

