

stadtliebe®

SPEIS + SCHANK



urban kitchen

unsere neue **stadtliebe app** ist da!

**Alle Events, Special-Dates, Speisen & Getränke
liegen in (d)einer Hand!**

Beim Bestellen deines Essens bist du nun einen Tick
schneller als die Anderen, denn deine Bestellung landet so
direkt von deinem Handy in der Küche! Außerdem gibt's das
**"Lunchbreak Special" - wir schenken dir jedes
11. Mittagsmenü!**



Alles ist einfach zu bedienen und basiert
nur auf kleine QR-Codes, welche wir für
dich zum Scannen auf den Tischen oder
Rechnungen plziert haben!
Just download & try it! :)

Download unter:



urban, cool und
im herzen der stadt
das ist die

stadtliebe®

SPEIS + SCHANK



Unsere Stadtliebe ist – das können wir mit Stolz behaupten
– zu einem außergewöhnlichen, urbanen Hotspot geworden.
Zu einer geschmackvollen Mixtur aus Café, Restaurant und Bar.
Zu einem Ort zum Entspannen, Plaudern, Essen oder zum Geschäfteführen.
Einem Ort, wo man nicht nur eine große Craft Beer-Auswahl findet,
sondern wo auch eine aufregende Auswahl regionaler Gerichte
auf den Teller kommt. Wenn man bei uns isst und trinkt, dann ist das eine
ganz besondere Dining Experience. Als Beilage gibt's eine
gehörige Portion „**Urban Feeling**“ gratis dazu.

UNSERE ÖFFNUNGSZEITEN

Montag - Donnerstag 11.30 - 24.00 Uhr

Freitag - Samstag 11.30 - 02.00 Uhr

Kitchen Crew on duty

11.30 - 22.30 Uhr

an Sonn- & Feiertagen

City Brunch 10.00 - 14.00 Uhr .



... feel the urban soul!

Landstrasse 31 . 4020 Linz . 0732 770605 . office@stadtliebe.at . www.stadtliebe.at



brot ganz frisch vom brotbackofen

Stadtliche BROT-DUO „zweifacher Genuss“

Weizensauerteigbaguette – Kürbiskernvollkornbaguette
mit regionalen Kürbiskernen 3,50

DAZU WAHLWEISE

karamellierte Tomatenbutter * 1,50
Schnittlauch-Topfen * 2,00

XXL Knoblauchbaguette	5,20
------------------------------	------

tapas for you!

Pastrami (geräucherte Rinderbrust)

Mini-Steckerlfisch mit Lemon Flakes (Sardine)

hausgebeizter Wildlachs mit Rice pops

Gambas in Knoblaucholivenöl mit frischen Kräutern

Oliven Duo

Ripperlschmalz

Manchego (spanischer Schafskäse aus der Region Kastilien-La Mancha)

4 Tapas deiner Wahl 11,90

Einzelpreis **pro Tapa** 3,90

vorspeisen

Beef Tatar

würziges Tatar aus feinstem Rinderfilet – Weizensauerteigbaguette
Erbsenmayo – Wildkräutersalat – Meersalzbutter
100g ... 13,80 / 160g ... 17,80

>> Pimp up your Beef Tatar!

10g Mandarin Imperial Caviar served on ice (Dose) 13,50

Der Imperial Caviar Mandarin gehört zu den edelsten Kaviarsorten. Sein feiner, milder Geschmack und seine weiche Konsistenz heben ihn auf eine besonders hohe Stufe des Caviar-Genusses. Qualitätsmerkmal des Imperial Caviar Mandarin ist auch die sorgsame Behandlung der Störe (Acipenser schrenkii x Huso dauricus) aus einer Aquakultur in China, aus denen der Rogen gewonnen wird.

Burrata D.O.P. aus Apulien *

Edelmozzarella mit cremigen Kern, Tomaten
aus dem Würzsud, Rucolasalat,
Brotchip, mallorquinisches Olivenöl 14,90

Diese Burrata ist eine Sonderform des Mozzarella.
Cremig. Süßlich. Unglaublich gut.

Eismeerforelle

bunte Tomaten, Jalapeño, Schwarzteeöl 13,80

Die Eismeerforelle haben wir für 3 Stunden in Sake und Kombualge gebeizt. So entsteht eine einzigartige Textur und ein intensiver Geschmack.



Du hast eine **Allergie/Unverträglichkeit** und weißt nicht was du essen darfst?

Kein Problem! Bitte melde dich einfach bei unseren Mitarbeitern, die können dir sicher weiterhelfen. Da wir alles frisch zubereiten, gehen wir gerne auf deine Wünsche ein. Es ist für uns kein Problem, z.B. **Glutenfrei** zu kochen. Der Großteil unserer Gerichte kann abgeändert werden, sodass du auch bei komplizierten Unverträglichkeiten fast alles essen kannst. Auch für **Veganer** haben wir immer genug im Angebot!

* veggie **  VEGAN

Inklusivpreise / Euro

grünzeugs >> SUPERFRISCH & SUPERSEXY!

Superfood Salat *

karamellisierte Ziegenfrischkäse - Zwetschken Chutney
Hopfen - Heidelbeeren - geröstete Pinienkerne - Chia Samen
Vorspeise 12,90 / Hauptspeise 15,90

** vegane Variante: ohne Ziegenfrischkäse!

Backhendlsalat „old school style“

Erdäpfel Vogerlsalat - saftig-gebackenes, glückliches
Freiland Hendl aus Österreich - Kernölmarmade 13,90

Rinderfiletspitzensalat

knackige Blattsalate - Rinderfiletspitzen
Low Carb! - frische Kräuter - Kirschtomaten
Radieschen - Sprossen 17,90

„Nizza Salat“

Von der Flamme geküsster Thunfisch
lauwarme, grüne Stangenbohnen - rote Zwiebeln
Mini-Tomaten - Salzzitronen
Vorspeise 14,90 / Hauptspeise 17,90



stadtliebe®
SPEIS + SCHANK



heisses zum löffeln!

Grandma's kräftige Rindsuppe

Frittaten - Gemüse - Schnittlauch 4,90

Steinpilzcremesuppe *

Knusper-Kräuter 5,90

* veggie ** VEGAN

best of street & soul food

>> DIE BURGER BANDE

WIR SERVIEREN ALLE UNSERE **HANDCRAFTED
BEEF-BURGER MEDIUM**
INKLUSIVE UNSERER **LEGENDÄREN POMMES FRITES**
& **HAUSGEMACHTEM KETCHUP!**

Brotlose Burger!
Alle Burger sind auch als
brotlose oder glutenfreie
Variante erhältlich!

Stadtliebe Cheddar Cheese Burger

200g medium gebratenes Beef Patty - Naturteig-Brioche Bun
Cheddar - Tomatensalsa - Gurkenrelish - Zwiebel 14,90

BBQ Jalapeño Burger

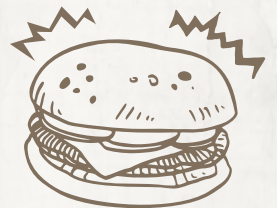
200g medium gebratenes Beef Patty
Naturteig-Brioche Bun - Heumilchkäse - Speck - BBQ Sauce - eingelegte Jalapeños
Eisbergsalat - Röstzwiebel 14,90

Filet Burger

140g fein geschnittenes & resch angebratenes Rinderfilet
Naturteig-Brioche Bun - Mozzarella - Tomaten - Rucola - Parmesan 16,90

Pulled Pork Burger >> EIN HEISSER TIPP! <<

150g zerzupftes Schweinefleisch gesmoked - Naturteig-Brioche Bun
Rotkraut - Schmorzwiebeln - Salat - Sauerrahm - Craft Beer Sauce 14,90



Chicken Burger

- gegrillte Hühnerbrust von glücklichen Freiland-Hühnern
aus Österreich - Naturteig-Brioche Bun - Salat - Tomaten - Curry Majo Sauce 13,90

yes

Thai Burger

- gebackenes Buntbarschfilet - Yello Burger Bun
Asia Kraut - Avocadocream 14,90

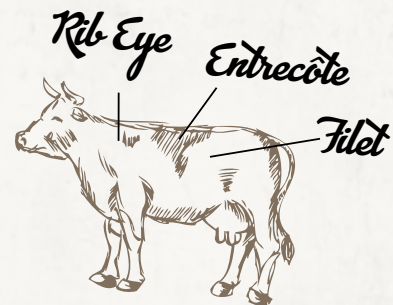
Green Veggie Burger

* - gebackenes Gemüse Patty
Spinat Bun - Römersalat - Avocado-Rahmsalsa 14,90

** vegane Variante: mit Avocado-Sojasalsa

Was ist Pulled Pork? Pulled Pork stammt ursprünglich aus Nordamerika. Es handelt sich dabei um ein Schweinefleischgericht, das im Barbecue-Smoker hergestellt wird. Dadurch erhält das Fleisch einen rauchigen Geschmack und wird sehr zart. Die Zubereitung verlangt viel Geduld, da das Marinieren für 24 Stunden und die anschließende Garzeit etwa 10 bis 15 Stunden Zeit in Anspruch nehmen. Nach der langen Zeit im Smoker wird das Fleisch mit Gabeln „auseinandergerissen“ - daher der Begriff „Pulled“. Üblicherweise wird Pulled Pork mit einem Schulter- oder Nackenstück vom Schwein zubereitet.

the better beef steaks!



ALLE UNSERE STEAKS SERVIEREN WIR MIT

**KRÄUTERBUTTER, PFANNENGEMÜSE ,
KANARISCHE KARTOFFELN
SOWIE UNSERER LEGENDÄREN PFEFFERSAUCE!**

Filetsteak

220g Filet vom CULT BEEF aus Österreich 32,50

Das mit Abstand das zarteste Stück Fleisch vom Rind.

Das Filet ist mager und mild im Geschmack.



Rib Eye Steak

300g CULT BEEF aus Österreich 33,90

Das Rib Eye ist der BBQ Klassiker und eines der beliebtesten Steaks.

Es ist durch sein Fettagge (Rib "Eye") supersaftig und kräftig im Geschmack.

Entrecôte

220g mageres Steak aus dem Rinderrücken 25,90

Es hat eine deutlich stärkere Marmorierung im Vergleich zum Rinderfilet und ist besonders saftig und zart und bringt sehr viel Eigengeschmack.

Oxnfetzn "fresh" - die zartesten Rinderfiletspitzen zwischen Linz und Texas!

160g fein geschnittenes Rinderfilet kurz angebraten - Zwiebeln

Sobanudeln - Gemüse - Paprikarahmsauce 21,90

PIMP UP YOUR STEAK!

King Praws gegrillt pro Stück 3,80



DAZU EIN STADTLIEBE
XXL Knoblauchbaguette 5,20

WEITERE BEILAGEN ZUM STEAK:

Pommes Frites 3,90
Süßkartoffel Pommes 4,90
Ofenkartoffel mit Sour Cream 5,90
Grillgemüse 4,90

SAUCEN: - alle hausgemacht

Stadtliebe Ketchup 1,00
BBQ Craft Beer Sauce smokey 1,00
Sour Cream Dip 1,00
Trüffelmayo 2,90
Madagaskar Pfeffersauce (warm) 2,90

Rare - Ihr Steak wird kurz von den Flammen unseres 1200° Beefgrills geküsst. Kerntemperatur: 40° Grad ergo: „roh“

Medium Rare - Für Filet, aber auch ein Rib Eye Steak. Die Kerntemperatur beträgt etwa 50° ergo: „immer noch roh“

Medium - Diese Garstufe ist in unseren Augen die beste. Unter der gerösteten Steak-Oberfläche ist ein zart-rosa Fleisch.

Well Done - Wir können Sie beruhigen, unsere Filet ist so zart, dass es sogar well done noch ein Genuss ist.

„Best Serve“ Garantie bei medium gebratenen Steaks!

Unsere Steaks werden **Sous-vide** gegart. Dadurch entfaltet sich der Fleischgeschmack am besten und das Fleisch ist immer saftig und zart!

Andere Garstufen werden konventionell für dich zubereitet und können dadurch auch etwas länger dauern!



Sous-vide - französisch „unter Vakuum“

Bei dieser Kochmethode aus der Spitzengastronomie wird das Fleisch im Vakuum bei nur 50° bis 70° C über Stunden langsam gegart. Durch diese schonende Methode bleibt das Fleisch unvergleichlich zart und saftig. Die einfache Zubereitung zu Hause so wie der wunderbare Geschmack werden Sie begeistern!

sandwich & co

Pastrami-Sandwich-offen

Brioche - Senfmayo - Zwiebel - Blutampfer - Schweizer Käse - grüne Mandel 17,50

Unsere selbstgemachte Pastrami von der Rinderbrust haben wir sieben Tage in einer Flüssigmarinade mit Koriander, Senfsaat, Muskatblüte, Pfeffer und Pökelsalz mariniert. So entsteht das einzigartige Geschmackserlebnis, anders, geil!

Soul & Funky Stadtliebe „Hot Dog“

Käsekrainer - Bone Suckin Mustardsauce - Salatherzen
rote Paprikaschoten - Röstzwiebel - Farmer Salat 14,90

stadtliebe
tipp!



für
GRUPPEN

Pulled Pork XXL Poutine ab 4 Pers.

kanadisches Soulfood
1 kg zerzupftes Schweinefleisch
gesmoked, mit Pommes
(1/2 normal 1/2 Süßkartoffel),
Schmorzwiebeln, Salat,
Sauerrahm und Craft Beer Sauce

pro Person 16,90
... serviert auf dem
1 Meter Brett!

* veggie **  VEGAN



best of austrian soul food

Wiener Schnitzel

Im Butterschmalz gebackenes Wienerschnitzel
Petersilienerdäpfel - Zitrone vom Schwein 13,90
dazu Preiselbeeren + 2,00

Geschmorte butterweiche Rindsbackerl

cremige Hopfenpolenta - Wurzelgemüse 18,50

Eiernockerl in der Pfanne serviert *

ganz klassisch - Röstzwiebel - Römersalat - Schnittlauch 10,90

Käsespätzle in der Pfanne serviert *

ebenfalls klassisch - Röstzwiebel 12,90

österreichische
küche, gewürzt mit
viel urban soul!
... das schmeckt
immer!



best of classic soul food

Grandma's BBQ Ribs

1/2 Kilo knusprig gebratene Schweinsripperl
süß-scharfe BBQ Sauce - Ofenkartoffel
Sauerrahm-Gremolata - Salatherzen 16,90

Gegrilltes Saiblingsfilet

mit Kürbisrisotto - zweierlei Karotten - Sauerampfer 19,50

Sautierter Octopus

Kartoffel-Limettencreme - Kräuter - Dukkah Crumble
Babytomate 19,50

Cremiges Gemüsecurry **

Duftreis - frittierte Reispops 13,90

Crunchy Zucchini Sticks *

Kanarische Kartoffeln - Sour Cream
Waldkräuter 13,90



COME AND HAVE A GOOD TIME!

sweet food

Zum Nachmittagskaffee oder als süßer Abschluss,
unser „Sweetfood“ ist immer eine Sünde wert!

Geeiste Salzburger Nockerl *

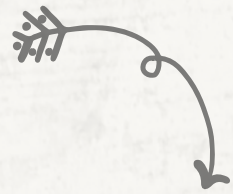
Rum - Himbeeren - Vanille 7,90

Madagaskar Crème brûlée *

Tonkabohneneis - Zwergorangensalat 7,90

Schoki & Friends *

kleines Schokoküchlein - Bitterschokoladen-Sorbet
Weichseln - Tapioka Chili Crisp 8,50



*all I need is
some sweet*



Wenn Du ein **veganes Dessert** möchtest,
frage unsere Mitarbeiter/innen.

... oder lieber käse?

Käsebrett aus Österreich

Zillertaler Heumilch Emmentaler - Kürbiskern Brie - Birnen Chutney
Feigensenfsauce - Hausbrot
klein 9,50 / groß 13,90



feste feiern im einzigartigen ambiente!

UNSERE KAPAZITÄTEN:

Café	24 Personen
Galerie	100 Personen
Séparée	50 Personen
Herrenzimmer	70 Personen
Hofplatz	46 Personen
Bar (Hochtische)	30 Personen
Gesamt	320 Personen
Gastgarten	250 Personen

Wir freuen uns auf deine Anfrage!

hotline 0732 770605
office@stadtliebe.at

schenke
freude, genuss und viele
nette momente
mit unseren
stadtliebe gutscheinen!

Folgende Gutscheine gibt es:

dinner 4 two

4 Gänge Überraschungsmenü

... oder

10 euro

... oder

**CITY
BRUNCH** 

... erhältlich in der
stadtliebe oder ONLINE:

www.stadtliebe.at

UNSERE PARTNER-BETRIEBE:

 **hotel
am domplatz**

Stifterstraße 4 . 4020 Linz / Austria
Tel. +43 (0)732 773000
info@hotelamdomplatz.at
www.hotelamdomplatz.at

WO IHR LINZ BEGINNT WHERE YOUR LINZ BEGINS

paul's
küche.bar.greisslerei

ÖFFNUNGSZEITEN: MO – FR 10.30 – 1.00/3.00 UHR
SA 14.00 – 3.00 UHR, SO + FT GESCHLOSSEN

herrenstrasse 36 . 4020 linz / austria,
0732 783338 . office@pauls-linz.at . www.pauls-linz.at





COME AND HAVE A GOOD TIME!

stadtliebe®

SPEIS + SCHANK



jeden Sonn- und Feiertag
von 10.00 bis 14.00 Uhr
City Brunch in der Stadtliebe!

**Bei uns könnt ihr chillen und euch
satt & glücklich essen!**

all inclusive:

Essen, Kaffee, Tee, Saft, Bier und Prosecco
so viel du willst für nur 27,90 €
Kinder von 0-4 Jahre sind frei und
Kinder von 5-13 Jahren essen für 13,90 €

Wir freuen uns auf dich!
RESERVIERUNGEN UNTER: Tel. 0732 770605
office@stadtliebe.at

www.stadtliebe.at

