

Speisekarte



Jeder *L*öffel ein Genuss

Kürbissuppe vom Hokkaido verfeinert mit Vanille (glutenfrei)	€ 5,30
Brokkoli-Kokossuppe mit Garnelenspieß (gluten- / laktosefrei)	€ 5,80
ohne Garnelenspieß (vegan / glutenfrei)	€ 4,90
Alt Wiener Suppentopf mit Rindfleischwürfel, Julienne-Gemüse und Nudeln	€ 5,20
Tafelspitzbouillon mit klassischer Einlage (Frittaten oder Nudel)	€ 3,90

*V*egetarisch

Gedämpfte Wirsing-Roulade gefüllt mit Safran-Risotto, angerichtet auf Tomaten-Ragout (vegan)	€ 12,70
Feines Gemüse-Süßkartoffel-Curry mit Mandelmilch zubereitet, serviert mit Dinkelreis (vegan)	€ 11,90
Gebackene Linsen-Bällchen serviert auf Sellerie-Püree, Paprikasauce und frittiertem Rucola-Salat	€ 12,80

*B*unt ist gesund

Süßkartoffel-Quinoa-Salat mit Kohlsprossen, Vogerlsalat Cranberry und gerösteten Kürbiskernen (vegan)	€ 11,30
Truthahnstreifen in Kornflaks-Panade gebacken, serviert auf bunten Blattsalaten dazu Chili-Dip	€ 13,50

Speisekarte



Pasta Pasta

- Hausgemachte Nudelteig-Tascherl mit Steinpilz-Mangold-Fülle,
geschwenkt in Salbei-Butter
und geriebene Parmesanspäne € 13,80
- Feine Rigatoni an würziger Kürbissauce, Kürbiswürfel
und Cashew-Nüssen € 12,70
- Klassische Tagliatelle „al dente“ an cremiger Mandelsauce,
frischer Kresse und Parmesan-Crunch € 11,90

Ein Teller voller Heimatglück

- Wiener-Schnitzel vom Kalb in Butterschmalz gebacken,
serviert mit Petersilien-Kartoffel
dazu Preiselbeer-Marmelade € 17,80
- Zart gebratenes Seehecht-Filet in feiner Kartoffelkruste
auf sautierten Kohlrabi-Zuckerschoten-Gemüse
dazu Safransauce (glutenfrei) € 14,90
- Gekochter Kalbstafelspitz mit Wurzelgemüse,
dazu knusprig gebackene Röstkartoffel
und Schnittlauchsauce € 16,80
- Stadtcafe-Bowle mit gebratenen Hühnerbruststreifen
dazu Quinoa, Edamame, Cranberry,
geröstetem Mais, Karotten, Kichererbsen
und Fetakäse € 15,70

Speisekarte



chnelles auf den Tisch

Schinken-Käse-Toast mit Salatgarnitur	€ 5,50
„Stadtcafe“ Hamburger mit Cocktailsauce und Zwiebel dazu feine Salatgarnitur	€ 6,80

Für die kleinen lücksmomente

Hausgemachtes Creme Brûlée von der Tonkabohne serviert mit frischen Beeren	€ 7,70
Kühles Baileys - Eisparfait auf feinem Sauerkirschen-Kompott dazu knusprige Strudelteig-Blättchen	€ 7,80
Flaumiger Buttermilch-Schmarrn mit hausgemachtem Apfelmus	€ 6,90
Hauchdünne Palatschinken (2 Stk.) mit hausgemachter Marillen- oder Preiselbeermarmelade	€ 4,80
Spezialität ab 15:00 Uhr	
Salzburger Nockerl (für 1 Person)	€ 5,30
Salzburger Nockerl (für 2 Person)	€ 7,50
Oma's Grießkoch im Reindling serviert, verfeinert mit Zimt und Zucker	€ 5,90