

Menüs

FEIERE DEIN FEST
in der

stadtliebe[®]
SPEIS + SCHANK



GRUPPEN & EVENTS 2024
EDITION SOMMER

ab Jänner – bis Ende Spetember



FESTE FEIERN in der Stadtliebe

Abschalten und Lifestyle pur genießen, bei herzlicher Atmosphäre und toller Kulisse. Wir bieten Dir Räumlichkeiten für bis zu 400 Personen.

Firmenfeier, Jahresabschluss, eine Hochzeit, Taufe oder Geburtstag – die Stadtliebe im Herzen von Linz bietet für jeden Anlass den passenden Rahmen.

Vom stilvollen Sektempfang mit leckerem Fingerfood in unserem Innenhof bis hin zum feierlichen Dinner in einem unserer cool dekorierten Räumlichkeiten, bieten wir alles was zu einer gelungenen Feier dazugehört. Wir lassen uns für Festlichkeiten jeglicher Art etwas ganz Besonderes einfallen, planen und gestalten ganz nach individuellen Wünschen. Unsere Küche ist als flexibel und ideenreich bekannt und erfüllt auch sehr gerne besondere Wünsche. Deine Feier wird zusammen mit uns zu einem ganz besonderen Erlebnis - **professionell, zuverlässig und individuell.**

Um Dir die Planung zu erleichtern, haben wir bereits Menü-Ideen für Dich zusammengestellt. Auf den folgenden Seiten findest Du unsere Vorschläge für eine unvergessliche Feier.

Wir wünschen Dir viel Spaß beim Gustieren und stehen Dir jederzeit auch gerne persönlich zur Verfügung.
Das Stadtliebe Team

Reservierungen unter:
0732 770605
office@stadtliebe.at

LANDSTRASSE 31 . 4020 LINZ
WWW.STADTLIEBE.AT

stadtliebe®

SPEIS + SCHANK



WELCOME Empfang im Stadtliebe-Innenhof

Starte mit einem Empfang auf unserer Stadtliebe-Terrasse.
An Stehtischen, geschützt unter den großen Schirmen, kannst Du hier
gemütlich „zusammenwarten“ bevor es zum kulinarischen Highlight des Abends,
dem mehrgängigen Dinner übergeht.

um € 7,90 pro Person (all you can drink) oder mit Einzelabrechnung!

Im Preis inkludiert sind:

- Prosecco
- Aperol Spritz
- Bier
- alkoholfreie Getränke

... ein herzlicher
Empfang!



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!



Burger!

WE LOVE



GIBT ES **NICHT**
IN DER WEIHNACHTSZEIT
von Mitte November bis
Ende Dezember

BURGER Menü#

Delicious
BURGERMENUE

Burger Menü um 19,90
Burger Deiner Wahl & House Fries

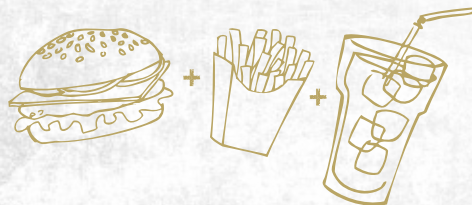
Burger Party um 25,90
Burger Deiner Wahl & House Fries
+ **GIN TONIC** oder Gin Tonic alkoholfrei

WÄHLE DEINEN BURGER aus den hier angeführten Burgern:
WIR SERVIEREN UNSERE HANDCRAFTED BEEF-BURGER **MEDIUM!**

Stadtliebe Cheese Burger
Chicken Burger
Halumi Burger *
- glutenfrei Buns auf Anfrage

DAZU GIBT'S FÜR ALLE

- Pommes Frites • Süßkartoffel Pommes
- hausgemachtes Stadtliebe Ketchup



* veggie

stadtliebe SOULFOOD Menü

Bitte wähle : 2 Vorspeisen, 1 Suppe , 2 Hauptspeisen und 1 Dessert

DAS GEDECK (AM TISCH EINGESTELLT)

Stadtliebe knuspriger Brotlaib - Salzbutter* - Hummus mit Chiliöl** - frischer Kräuter Topfen mit Leinöl *

DIE VORSPEISEN

Burrata D.O.P aus Apulien - Edelmozzarella mit cremigem Kern - marinierte bunte Tomaten - geröstetes Pinienkern-Pesto - feinstes Limonen-Olivenöl - Oliven - Basilikum - geröstetes Brot

Superfood Salat* - karamellierter Ziegenkäse - Baby-Spinat - Brokkoli - gemischte Kerne - Kräuter, Karottenstreifen - Avocado - Apfel - Quinoa - Granatapfelkerne - fruchtiges Superfood Dressing

VEGANE ALTERNATIVE mit Teriyaki Tofu statt Ziegenkäse

DIE SUPPEN

Kräftige Rindsuppe - Frittaten - Wurzelgemüse - Schnittlauch

Cremesuppe der Saison - (Bärlauch, Spargel, Eierschwammerl, Kürbis)

DIE HAUPTSPEISEN

Gegrilltes Filet vom Freilandhuhn - Thymianjus - mediterranes Ofengemüse - Rosmarinkartoffel

Lachsfilet - cremiges Risotto der Saison (Spargel, Eierschwammerl, Kürbis,...) geschmorte Kirschtomaten - Kräutertapenade

„TSCHAINA DAUN“** - gegrillter Tofu, Brokkoli - Erbsenschoten - Junglauch - Teriyaki-Glace - Duftreis

DIE DESSERTS

Schoko - Himbeer Traum * - helles und dunkles Schokoladenmousse mit Himbeerkern

Raffaello Sorbet ** GLUTENFREI - Mango - Passionsfrucht Sago - Cococrunch

..... MENÜPREIS SOULFOOD Menü

Gedeck - optional bei allen Menüs	€ 3,90 pro Person
3 Gänge - Suppe, Hauptspeise, Dessert	€ 34,- pro Person
3 Gänge - Vorspeise, Hauptspeise, Dessert	€ 39,- pro Person
4 Gänge - Vorspeise, Suppe, Hauptspeise, Dessert	€ 45,- pro Person

* veggio
** vegan

BEST of AUSTRIA Menü

Bitte wähle : 2 Vorspeisen, 1 Suppe , 2 Hauptspeisen und 1 Dessert

DAS GEDECK (AM TISCH EINGESTELLT)

Stadtliche knuspriger Brotlaib

Salzbutter* - Hummus mit Chiliöl** - frischer Kräuter Topfen mit Leinöl *

DIE VORSPEISEN

Beef Tatar - klassisches Tatar aus feinstem OÖ Rinderfilet - Trüffelmayo - Gartensalat
Superfood Salat* - karamellisierte Ziegenkäse - Baby-Spinat - Brokkoli - gemischte Kerne - Kräuter, Karottenstreifen - Avocado - Apfel - Quinoa - Granatapfelkerne - fruchtiges Superfood Dressing
VEGANE ALTERNATIVE mit Teriyaki Tofu statt Ziegenkäse

DIE SUPPEN

Kräftige Rindsuppe - Frittaten - Wurzelgemüse - Schnittlauch
Cremesuppe der Saison - (Bärlauch, Spargel, Eierschwammerl, Kürbis)

DIE HAUPTSPEISEN

Wiener Schnitzel vom OÖ Qualitätsschwein
Petersilienerdäpfel - Preiselbeeren - Zitrone - gemischter Salat
gegrilltes Lachsforellen Filet - Risotto mit Kräutern - Babyspinat - Granatapfel - Basilikumpesto
Tiroler Kaspressknödel * - Jungkrautsalat - Schüttelbrot - braune Butter - Parmesan

DIE DESSERTS

flaumiger Kaiserschmarrn * - Zwetschenröster
oder **Apfelstrudel *** - Vanilleeis

MENÜPREIS STEAK Menü

Gedeck - optional bei allen Menüs € 3,90 pro Person
3 Gänge - Suppe, Hauptspeise, Dessert € 34,- pro Person
3 Gänge - Vorspeise, Hauptspeise, Dessert € 39,- pro Person
4 Gänge - Vorspeise, Suppe, Hauptspeise, Dessert € 45,- pro Person
Aufpreis Kaiserschmarrn..... + € 5,00 pro Person



Urban KITCHEN Menü

Bitte wähle : 2 Vorspeisen, 1 Suppe , 2 Hauptspeisen und 1 Dessert

DAS GEDECK (AM TISCH EINGESTELLT)

Stadtliebe knuspriger Brotlaib - Salzbutter* - Hummus mit Chiliöl** - frischer Kräuter Topfen mit Leinöl *

DDIE VORSPEISEN

Burrata D.O.P aus Apulien - Edelmozzarella mit cremigem Kern - marinierte bunte Tomaten - geröstetes Pinienkern-Pesto - feinstes Limonen-Olivenöl - Oliven - Basilikum - geröstetes Brot

Superfood Tatar ** - Quinoa Rote Rüben Walnuss Tatar - Rosmarin-Honig - karamellierte Ziegenkäse (mit Teriyaki Tofu) - fruchtiges Curcuma Superfood Dressing - Vogersalat - Papadam Chip

DIE SUPPEN

Cremesuppe der Saison (Bärlauch, Spargel, Eierschwammerl, Kürbis)

Tom Kha Gai - Thailändische Hühnersuppe - Kokosmilch - Limetten - sommerliches Gemüse - Koriander

DIE HAUPTSPESISEN

geschmortes Cult Beef Schultherscherzel - Rosmarin Burgundersauce - Wurzelgemüse - Kartoffelstampf - Krenschäum

gegrilltes Lachsforellen Filet - Risotto mit Kräutern - Babyspinat - Granatapfel - Basilikumpesto

Gegrillte Süßkartoffel ** - mit Ingwer & Soja glaciert - marinierte Salatherzen - geblähte Cherrytomaten - Hummus

DIE DESSERTS

Schoko - Himbeer Traum * - helles und dunkles Schokoladenmousse mit Himbeerkern

Hausgemachtes Tiramisu * - Schokolade

Raffaello Sorbet ** GLUTENFREI - Mango - Passionsfrucht Sago - Cococrunch

MENÜPREIS Urban KITCHEN Menü

Gedeck - optional bei allen Menüs	€ 3,90 pro Person
3 Gänge - Suppe, Hauptspeise, Dessert	€ 39,- pro Person
3 Gänge - Vorspeise, Hauptspeise, Dessert	€ 44,- pro Person
4 Gänge - Vorspeise, Suppe, Hauptspeise, Dessert	€ 50,- pro Person

* veggio
** vegan

Das STEAK Menü

Bitte wähle : 2 Vorspeisen, 1 Suppe , 2 Hauptspeisen und 1 Dessert

DAS GEDECK (AM TISCH EINGESTELLT)

Stadtliebe knuspriger Brotlaib - Salzbutter* - Hummus mit Chiliöl** - frischer Kräuter Topfen mit Leinöl *

DIE VORSPEISEN

Beef Tatar - klassisches Tatar aus feinstem OÖ Rinderfilet - Trüffelmayo - Gartensalat

Tuna Sashimi - Sesammantel - Sprossen - Zuckererbsen - Ponzu - Wasabi Mayo - Crunch

Lachs Tataki - geblähter Lachs - Daikon - Ponzu - Chilimayo - Reisknusper Shisokresse

Burrata D.O.P aus Apulien - Edelmozzarella mit cremigem Kern - marinierte bunte Tomaten - geröstetes Pinienkern-Pesto - feinstes Limonen-Olivenöl - Oliven - Basilikum - geröstetes Brot

DIE SUPPEN

Kräftige Rindsuppe - Frittaten - Wurzelgemüse - Schnittlauch

Tom Kha Gai - Thailändische Hühnersuppe - Kokosmilch - Limetten - sommerliches Gemüse - Koriander

DIE HAUPTSPEISEN

medium gebratenes Filetsteak - Pfeffersauce - mediterranes Ofengemüse - Rosmarinkartoffel

rosa gegrilltes Thunfischsteak - Kräutertapenade - Fleur de Sel - mediterranes Ofengemüse - Rosmarinkartoffel

gebratenes Saiblingsfilet - cremiges Risotto der Saison (Spargel, Eierschwammerl, Kürbis,...)
geschmorte Kirschtomaten - Kräutertapenade

Gegrillte Süßkartoffel ** - mit Ingwer & Soja glaciert - marinierte Salatherzen - geblähte Cherrytomaten - Hummus

DIE DESSERTS

Schoko - Himbeer Traum * - helles und dunkles Schokoladenmousse mit Himbeerkern

Hausgemachtes Tiramisu * - Schokolade

Raffaello Sorbet ** GLUTENFREI - Mango - Passionsfrucht Sago - Cocoscrunch

MENÜPREIS STEAK Menü

Gedeck - optional bei allen Menüs	€ 3,90 pro Person
3 Gänge - Suppe, Hauptspeise, Dessert	€ 53,- pro Person
3 Gänge - Vorspeise, Hauptspeise, Dessert	€ 58,- pro Person
4 Gänge - Vorspeise, Suppe, Hauptspeise, Dessert	€ 64,- pro Person

Das „rundherum“ Sorglospaket

Unsere Getränkepauschalen

Variante 1

Die Getränke werden nach Verbrauch verrechnet. Mineral still & prickelnd sind am Tisch eingestellt. #

Folgende Getränke möchtest Du für Deine Gäste frei gegeben: bitte ankreuzen

- Sekt & Aperol als Aperitif #
- frisch gezapftes original Linzer Bier #
- alle alkoholfreien Getränke #
- Kaffee und Tee #
- Spritzer weiß/rot #
- Gin Tonic / Longdrinks #

Tischwein WEISS: bitte ankreuzen

- 2022 Grüner Veltliner Federspiel „Stadtliche Edition“
Domäne Wachau, Dürnstein, Wachau 0,75l Fl. € 36,00
- 2022 Riesling Smaragd „Stadtliche Edition“
Domäne Wachau, Dürnstein, Wachau 0,75l Fl. € 42,00

Tischwein ROT bitte ankreuzen

- Zweigelt „alte Reben“, Maria Kerschbaum
Horitschon, Mittel-Burgenland 0,75l Fl. € 30,00
- Merlot „Klassik“
Gerald Tschida, Apleton, Burgenland 0,75l Fl. € 35,00
- Cuvée Phantom (ZW/CS/ME/BF)
K+K Kirnbauer, Deutschkreutz,
Mittelburgenland 0,75l Fl. € 39,00

Variante 2

mit Getränkepauschale

offene Biere:

Original Linzer Bier
Linzer Bier Zickl
Linzer Bier Weiße

Haus - Wein

Grüner Veltliner, WG Waldschütz, Elsarn, Kamptal
Zweigelt alte Reben, Maria Kerschbaum, Horitschon
Spritzer rot/weiß

Limonaden/Wasser

Mineralwasser still / prickelnd
Coca Cola und Coca Cola zero
Pago Johannisbeere / Apfel / Orange

Kaffee/Tee

Espresso / Verlängerter / Cappuccino
Tee verschiedene Sorten

Pro Person € 28,00 / 4 Stunden
Jede weitere Stunde € 7,00 pro Person

Viel Platz zum Feiern!

HAUPTRAUM:

Café	22 Personen
Hofplatz	46 Personen
Bar/Kojen	26 Personen
Galerie	100 Personen
Weinlounge	14 Personen

Σ 208 Personen

Séparée	48 Personen
Herrenzimmer	66 Personen
Golden Room	90 Personen

Σ 204 Personen

Gesamt	412 Personen
Gastgarten	250 Personen

Wir freuen uns auf deine Anfrage!
0732 770605
office@stadtliebe.at



gd.
1



Der absolute CITY-HOTSPOT für **FEIERN ALLER ART!**

Die Stadtliebe als perfekte Location für dein Fest!

Firmenfeier, Hochzeiten, Jubiläen oder die klassische Weihnachtsfeier

- hier findest du Platz bis zu 450 Personen und das in einem Rahmen, der seinesgleichen sucht.

Total zentral & der absolute HOTSPOT, was das Feiern betrifft.





Barzone / Barlounge / Kojen / Hochpulte / Weinlounge

FESTE FEIERN IM einzigartigen Ambiente der...

Wir schaffen jeden Freitag und Samstag ab 21 Uhr die ideale Homebase für alle die belebende Drinks, satte Beats und eine einzigartige Stimmung. Unser Resident DJ bringt Urban Groove in unsere Urban Nightlife Bar! Schau vorbei, fühl dich wohl:

... lasse den Abend mit toller Musik ganz relaxed ausklingen!

stadtliebe

MUSIK + KULTUR





Hofplatz



Golden Room



Cafe



Galerie



Herrenzimmer



Séparée

FESTE FEIERN IM EINZIGARTIGEN AMBIENTE DES OO KULTURQUARTIER

im **Ursulinensaal**: 2. STOCK URSULINENHOF:
Ursulinensaal 350 Personen
Saalmiete auf Anfrage



Mediendeck
im OK Offenes Kulturhaus 100 Personen
Saalmiete auf Anfrage



ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

Preise

Alle Preise verstehen sich bei Speisen pro Person, bei Getränken pro Einheit (Flasche, Glas etc.) inkl. Mwst und Service und sind ohne Abzug an die Stadtliebe Gastro GmbH zahlbar, sofern nichts Gegenteiliges schriftlich vereinbart wird.

Verrechnung

Bestellte Menüs und Buffets werden entsprechend der bestellten Menge verrechnet. Getränke werden nach Verbrauch verrechnet oder falls eine Getränkepauschale vereinbart wurde entsprechend der vereinbarten Pauschale. Verlängerung der Getränkepauschale ist nur in der gebuchten und vereinbarten Gäste Anzahl möglich. Bitte vor der Veranstaltung die korrekte Firmenanschrift und Rechnungslaut per Mail zusenden. Wenn gewünscht aus Kostenstelle und ATU Nummer bekanntgeben damit die Rechnung nach Ihren Wünschen ausgestellt werden kann.

Warenangebot

Unser Sortiment ist immer saisonal bedingten Veränderungen unterworfen. Sollten einzelne Artikel vorübergehend nicht vorhanden sein, behalten wir uns einen Austausch gegen zumindest gleichwertige Ware vor.

Zahlungsbedingungen

Zahlung der Rechnung hat nach Rechnungserhalt innerhalb 14 Tage ohne Abzug zu erfolgen.

Gerichtsstand

Für alle Streitigkeiten aus diesem Vertrag wird die ausschließliche Zuständigkeit des sachlich zuständigen Gerichtes der Landeshauptstadt Linz vereinbart.

Stornobedingungen

Bei Vertragsrücktritt, Abbestellung (Storno) gilt Folgendes als

vereinbart, da uns bereits im Vorfeld Ihrer Reservierung Anlaufkosten entstehen bzw. wir einen anderen Kunden absagen mussten.

Bis 1 Monat vor dem Veranstaltungstag ist die Stornierung kostenfrei.

Bei einer Stornierung **von 1 Monat bis 2 Wochen** zuvor werden 20% des Menüpreises mal Anzahl der bestätigten Gäste verrechnet.

Bei Stornierung **innerhalb von 2 Wochen bis 1 Woche** vor dem Veranstaltungstag werden 40% des Menüpreises mal Anzahl der bestätigten Gäste verrechnet.

Bei Stornierung innerhalb **von 1 Woche bis 3 Tage vor dem Veranstaltungstag** werden 80% des Menüpreises mal Anzahl der bestätigten Gäste verrechnet.

Bei Stornierungen **ab den 3 Tag vor der Veranstaltung** werden 100% des Menüpreises mal Anzahl der bestätigten Gäste verrechnet.

PANDEMIE

Eine kostenlose Stornierung, ist nur möglich bei einem aufrechten LOCKDOWN der österreichischen Regierung, sofern sich Ihre Feier in diesem Zeitraum befindet. Alle weiteren Einschränkungen der jeweiligen Regierungen werden bei unseren Stornorichtlinien nicht berücksichtigt.

Garantierte Teilnehmerzahl

Der Veranstalter nimmt zur Kenntnis, dass bis spätestens 3 Tage vor der Veranstaltung die genaue Angabe der teilnehmenden Personen schriftlich bekannt gegeben werden. Diese Zahl kann bis 3 Werkstage vor der Veranstaltung um minus 20% geändert werden und gilt dann als garantierte Mindestzahl und wird dem Veranstalter auf jeden Fall in Rechnung gestellt. Bei Abweichungen der Teilnehmerzahl nach oben wird die tatsächliche Personenanzahl bei der Abrechnung zugrunde gelegt.

STADTLIEBE . LANDSTRASSE 31 . 4020 LINZ
0732 770605, office@stadtliebe.at

Stand 04/2024