



Die Stadtliebe lädt zum genussvollen Flirt

Im traditionsreichen Linzer U-Hof in Linz gibt's ein junges, cooles Lokal

Im Landeskulturzentrum Ursulinenhof in Linz weht jetzt ein frischer gastronomischer Wind. Das neue Lokal mit dem Namen Stadtliebe wird von dem Trio Kevin Gross, Paul Gürtler und Eduard Altendorfer geführt. Kevin Gross ist der operative Geschäftsführer, der sein Handwerk beim Koppler in St. Florian erlernt hat und im Procacci Vino e Cucina der Familie Antinori in Wien perfektionierte.

Unaufdringlich, urban, cool und im Herzen der Stadt – das ist die „**Stadtliebe Speis + Schank**“.

Die Stadtliebe hat den Ruf, ein Mekka für Craftbeer Liebhaber zu sein. Das stimmt auch so, aber eben nicht ausschließlich, denn die Weinkarte hat ebenfalls mit über 200 Sorten eine dementsprechende Dimension.

Unsere Stadtliebe sollte zu einem urbanen Hotspot werden. 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 die größte Craftbeer-Auswahl der Stadt findet, sondern wo auch eine aufregende Auswahl regionaler Gerichte auf den Teller kommt. Wenn man bei uns isst und trinkt, dann ist das eben eine ganz besondere Dining Experience. Als Beilage gibt's nämlich eine gehörige Portion „Urban Feeling“ gratis dazu.

Die Stadtliebe ist eben für alle offen von Montag bis Samstag – und das von 10.30 bis 01.00/03.00 Uhr (die Pfannen in der Küche brutzeln bis 22.30 Uhr – also no Stress).

Na dann: Hereinspaziert und herzlich willkommen!

Unsere Philosophie – ein Zuhause auf Zeit!

Die Stadtliebe ist kein Lokal, sondern eine Lebenseinstellung. Denn hier gibt es alles, was man zum Leben braucht. Ja, natürlich auch Essen und Trinken. Vor allem aber ein Zuhause auf Zeit. Die Möglichkeit, alte Bekannte zu treffen und neue Bekanntschaften zu machen. Die Freude am Genuss und am Gespräch. Die Gemeinschaft. Die Gemütlichkeit. Das Lachen und Feiern. Der Gedanken-Austausch. Die Musik. Das Lästern und Granteln. Hin und wieder auch der kleine Streit. Und schließlich ein sanfter Rausch. All das gehört zur Stadtliebe dazu.

Ein großes Wohn- und Esszimmer für alle Linzerinnen und Linzer und für die Gäste aus den unterschiedlichen Regionen Österreichs und fernen Ländern. Das verstehen wir unter "Stadtliebe - Speis & Schank".



Alte Mauern trifft auf modernes Industrie-Design

Offen, ehrlich, transparent – so präsentiert sich die Biererlebniswelt der Stadtliebe mit über 12 offenen und 60 Flaschenbiersorten. Altes Mauerwerk aus dem 19. Jahrhundert trifft auf modernes Industrial Design, Liebhaberstücke gesellen sich dazu – alles im großräumigen urbanen Flair.

Die Räumlichkeiten

Räumliches und emotionales Herzstück der Stadtliebe ist die große, einladende Bar mit Stehtischen, die wie in alten Braugasthäusern obligatorisch „**Schank**“ genannt wird. Hier kann man plaudern, flirten, eines der 12 offenen Biere vom Faß genießen. Direkt neben dem Empfang ist auf einem Podest „**die BÜHNE**“, hier kann man entspannen und das gesamte Lokal überblicken. Weiter hinten, im Anschluss an die Theke, befindet sich „**die GALERIE**“ mit gemütlichem Sitzbereich. Von dort kann man durch die großen Fenster in den schönen Innenhof sehen. Neben dem Restaurant bietet die Stadtliebe noch diverse Nebenräume wie „**das Herrenzimmer**“ für größere Runden (70 Personen) oder „**das Séparée**“ für 50 Personen. Beide Räume sind mit modernster Seminartechnik ausgestattet für Events und Tagungen ebenfalls geeignet.

Insgesamt bietet die Stadtliebe mit ihren unterschiedlichen Bereichen über 300 Plätze. Egal wo man sitzt oder steht, das Thema Bier ist stets präsent, die oberösterreichischen Bierbrauer sind voll eingebunden - echte Bierkultur im Kulturquartier. Und wenn jetzt alles so richtig blüht, stehen im stilvoll gestalteten Innenhof weitere 200 Plätze zur Verfügung.

Craft Food – coole handwerkliche Küche ist angesagt

Internatsküche war gestern – coole handwerkliche Küche ist angesagt

Seit vier Jahrzehnten ist das Landeskulturzentrum Ursulinenhof in Linz im Besitz des Landes Oberösterreich und steht für heimische Kunst und Kultur im Kulturquartier. Begonnen hat die Geschichte des Gebäudes, das jetzt die Stadtliebe beherbergt, bereits 1679. Damals wurde das Koster der Ursulinen eröffnet. Im Jahr 1900 wurde eine Töcherschule für die Bildung und christliche Erziehung von Mädchen angeschlossen. Im Lehrplan waren auch Kochkurse fixer Bestandteil.

Wir wollen keine Internatsküche kochen sondern eine coole regionale Küche. Craft Food nennen die Betreiber der Stadtliebe das kulinarische Angebot. Essen ist für uns kein Beiwerk, wir legen Wert auf die hohe Qualität der Küche. Es geht um eine gleichzeitig bodenständige-ehrliche-nachhaltige wie kreativ anspruchsvolle Küche.

Stadtliebe Lunch Break

Vielseitig charmant und weltoffen mit der bekannten Portion urban-Feeling schickt der „Stadtliebe Lunch Break“ Sie und Ihre Geschmacksnerven auf regionale Reisen. Und das während der Mittagspause! In der Stadtliebe luncht man Montags bis Freitags von 11.30-14.00 Uhr. Kosten tut's übrigens 8,50 Euro pro Person (Suppe oder Salat und Hauptgericht vegetarisch oder fleischlastig). Es gibt durchgehend warme Küche bis 22.30 Uhr.

Ein wichtiger Bestandteil sind unsere „**Munchies**“, Sauerteig Brote von der Backmulde zum Bier, zum Wein oder einfach so zum Essen. Die Kreationen reichen von Roggen Sauerteigbrot mit Erdäpfelkas (€ 3,40), Stadtliebe Klub Brot mit Hendlfetzen (€ 8,50), Steakbrot mit Beef Tagliata (€ 12,90), Forellenbrot mit Räucherforelle (€ 7,50) bis zum 12

stadtliebe

SPEIS + SCHANK



Stunden pulled Schweinbratl (€ 11,90). Nicht zu vergessen ist der Stadtliebe Burger mit 200 g bestem Beef.

Unser **Signature Dish** ist der **Bio-Grill Hahn**, ein ½ Grill Hahn mit Rosmarinerdäpfel um € 11,70. Kein normales „kugelrundes“ Hendl! Unsere Bio-Hähne sind Brudertiere der Legehennen und kommen aus Kremsmünster von den Eiermachern. Diese glücklichen Hähne leben in Freilandhaltung, sind kleiner und wachsen langsamer als das übliche Hendl. Das Fleisch dieser Tiere ist etwas dunkler, zart, saftig und intensiver im Geschmack! Wir sind stolz beim Pionierprojekt „Jetzt dürfen Hahn und Henne leben“ zu den Vorreitern zu gehören und freuen uns ein Teil dieser nachhaltigen Landwirtschaft zu sein. Ein weiteren Schwerpunkt ist das Schnitzel in der „Panier“! Hier wird das Bio-Schwein oder Kalbfleisch zum attraktiven Preis von € 7,90 /€ 13,90 angeboten und zusätzlich als Topping kann der Kunde Erdäpfel-Vogersalat, Erbsenreis, Pommes mit Kräuter-Steinsalz und Preiselbeeren bestellen.

Neben dem Bio-Hahn und den Gerichten in der Panier gibt es Oma´s Lieblingsgerichte die schon etwas in Vergessenheit geraten sind. Zum Beispiel die Rindsrouladen € 14,50, Selchripperl mit Knödl und Kraut um € 10,90, Ofen Saibling mit Erdäpfel um € 16,90, Grünkernknödl um € 8,90 oder Eiernockerl um € 7,80.

Für die Steakliebhaber haben wir uns auch was einfallen lassen. Unsere Steaks werden nach „zwiebelrostbratenstyle“ angerichtet. Es gibt das Rib Eye Steak mit 350g Beef oder das Filet Steak mit 220 g Beef mit Zwiebelsauce, Speckfisolen und Rosmarinerdäpfel um € 26,90.

Zum süßen Abschluß gibt es Desserts im Glas wie Schwarzwälder, Linzer oder Sacher um € 4,90, Powidlpofesen um € 7,50 oder einen hausgemachten Milchrahmstrudel um € 7,50.

Unsere Lieferanten – meist kleine oder Familienbetriebe – haben wir lange und sorgfältig ausgesucht.

Was unserer Lieferanten machen?

Craft Beer Rebellen beleben die Bierkultur!

Junge Winzer verzichten auf alte Kellertraditionen!

Bauern entdecken Ur-Gemüse- und Getreidesorten wieder!

Tiere dürfen langsam wachsen & werden respektvoll behandelt!

Bäcker backen naturnah und vollwertig!

Damit Sie mit gutem Gewissen genießen können, öffnen wir Ihnen nicht nur die Augen und Gaumen für vergessene Schätze aus der näheren Region. Wir achten auch auf eine umwelt- und tierfreundliche Erzeugung sowie faire Preise in jeder Stufe – vom Bauern bis zum Gast. Qualität kommt vor Quantität

Keine leeren Versprechen – WIR machen Das!



Craft Beer Rebellen beleben die Bierkultur

Wir in der Stadtliebe haben uns einem besonderen Trend verschrieben, der vor zwei Jahrzehnten in den USA begann und sich nun auch in Österreich ausbreitet - dem Craft Beer.

Eine präzise Definition für Craft Beer gibt es bislang noch nicht, gewisse Grundpfeiler haben sich in der Szene der Brauereien dennoch etabliert: Craft Beer steht für handwerklich gebrautes Bier aus unabhängigen Brauereien. Die Brauer verfolgen höchste Qualitätsansprüche und zeichnen sich durch Kreativität und Experimentierfreude aus.

Wir haben daher in unserer Bierkarte besondere und mit Liebe gebraute Biere meist kleinerer Brauereien, denen die Qualität und ein individueller Geschmack wichtig sind.

Bierliebe: ganz klassisch oder aufregend neu

Neben typisch oberösterreichischen Bieren wie Weißbier, Lagerbier oder Kellerbier servieren wir natürlich auch India Pale Ales, Porter, Stouts, Trappistenbiere, Amber Ales, Sauerbiere. Bei über 12 Bieren vom Fass und über 60 aus der Flasche fällt die Entscheidung nicht leicht. Deshalb verraten wir dir auch gerne, welches Bier uns am besten schmeckt. - Menschen und Geschmäcker sind verschieden und wir freuen uns darauf, dass du dich in der Stadtliebe immer wieder aufs Neue in unsere kühlen Blondes und unsere Hopfenperlen verliebst.

Stadtliebe Gastro GmbH

Landstrasse 31; 4020 Linz

office@stadtliebe.at; www.stadtliebe.at

0732/770605

Öffnungszeiten.

Mo-Mi: 10.30 bis 1.00

Do-Sa: 10.30 bis 4.00