



## Lustig Essen – Großes „Klein“ serviert

4. Feb. bis 19. April. 2025 - ab 17:00 Uhr

stadtkafe

Knoblauch Cremesuppe mit Croutons (A / G)  
€ 3,70

Rindssuppe mit Leberknödel (A C / G / L)  
€ 3,90

stadtkafe

Gebratene Hirschmedaillons (G)  
Creme Polenta / Brokkoli  
€ 10,90

Orangen Hühner Ragout (A / G)  
Basmatireis / frittierte Glasnudeln  
€ 7,90

Gedämpfte Puten Pistazien Nockerl (C / G)  
Rucola Risotto  
€ 7,40

Kalbsleber „Tiroler Art“ (G / L)  
Kartoffelpüree / Apfelspalten / Speck  
€ 7,80

stadtkafe

Gebeizte Lachswürfel (D / G)  
Wasabi Espuma / Glasnudelhaube  
€ 8,10

Gebratenes Zanderfilet (G)  
Cremiger Quinoa / Paprika Öl  
€ 7,90

stadtkafe

Tomatenknödel (A / C / G)  
Braune Butter / Parmesanchip  
€ 6,50

Feta in der Knusper Panade (A / C / G)  
Mango Ananas Chutney / Rucola Salat  
€ 6,70

Hausgemachte Gnocchi (A / C / G)  
Radicchio / Kirscharadeiser / Paprika  
Creme Fraiche Sauce  
€ 7,10

Veganes Gemüse Curry (Vegan) (F)  
Kokosmilch / Süßkartoffel  
€ 6,60

stadtkafe

Mini Eis Palatschinke (A / C / G / H)  
Vanille Eis / Schokoladensauce  
Mandelblättchen / frische Beeren  
€ 4,90

Milchsokoladenmousse (A / C / G)  
Sauerkirsch Ragout / Knusper Hippe  
€ 5,50

Pistazien Cranberry Dattel Praline (Vegan) (H)  
Himbeerspiegel  
€ 4,90

Vanille Creme Brûlée (A / C / G)  
Frische Beeren  
€ 5,20

Preise inklusive Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld

Allergene Übersicht: A-Glutenhaltige Getreide, B-Krebstiere, C-Eier, D-Fisch, E-Erdnüsse, F-Soja, G-Laktose, H-Schalenfrüchte, L-Sellerie, M-Senf, N-Sesam, O-Sulfite, P-Lupinen, R-Weichtiere

# Valentinstag Menü

## Tages Empfehlung

2 Gänge € 17,90

**Süßkartoffel Zitronengras Suppe**

(Vegan) € 5,90

**Gebratenes Putenröllchen mit Mozzarellafülle** (G,L,O)

**Gemüse Kartoffel Gröstl / Rosmarin Jus**

€ 15,80

## A la Carte Empfehlungen

**Rote Paprika Cremesuppe** (G)

**Frittierter Rucola**

€ 6,10

**Beef Tatar vom Rinderfilet** (A,C,M,N)

**Trüffelmayonnaise / Kapern / Frittierter Rucola / Gebäck**

€ 16,90

**Gebratenes Wolfsbarschfilet** (D,G,O)

**Safran Risotto / Zuckerschoten / Weißweinschaum**

€ 22,80

**Tomaten Gnocchi** (A,C)

**Baby Blattspinat / Jungzwiebel / Paprika / Avocado Sauce**

€ 15,90

**Pochiertes Schweinefilet im Kräutermantel** (A,C,G,L)

**Rahmzucchini / Balsamico Schalotten / Erdäpfelkrapferl**

€ 18,90

**Hausgemachte Schokoladen Tart** (A,C,G)

**Eingelegte Birnen / Joghurt Eis / Schokoladen Knusper**

€ 9,90

Preise inklusive Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld

Allergene Übersicht: A-Glutenhaltige Getreide, B-Krebstiere, C-Eier, D-Fisch, E-Erdnüsse, F-Soja, G-Laktose, H-Schalenfürchte, L-Sellerie, M-Senf, N-Sesam, O-Sulfite, P-Lupinen, R-Weichtiere

**Valentinstag Menü**  
**Abend Empfehlung**  
**3 Gänge € 29,90**

**Pochiertes Ei (C,G)**  
**Blattspinat / Kartoffel Trüffel Espuma**  
€ 8,90

**Gebratenes Orangen Hühnerbrüstchen (A,C,G,L)**  
**Karfiolcreme / Herz Duchesse Kartoffel**  
€ 17,80

**Giotto Schnitte (A,C,G,H)**  
**Knusper Mandelboden / Fruchtspiegel**  
€ 6,80

**A la Carte Empfehlungen**

**Rote Paprika Cremesuppe (G)**  
**Frittierter Rucola**  
€ 6,10

**Beef Tatar vom Rinderfilet (A,C,M,N)**  
**Trüffelmayonnaise / Kapern / Frittierter Rucola / Gebäck**  
€ 16,90

**Gebratenes Wolfsbarschfilet (D,G,O)**  
**Safran Risotto / Zuckerschoten / Weißweinschaum**  
€ 22,80

**Tomaten Gnocchi (A,C)**  
**Baby Blattspinat / Jungzwiebel / Paprika / Avocado Sauce**  
€ 15,90

**Pochiertes Schweinefilet im Kräutermantel (A,C,G,L)**  
**Rahmzucchini / Balsamico Schalotten / Erdäpfelkrapferl**  
€ 18,90

**Hausgemachte Schokoladen Tart (A,C,G)**  
**Eingelegte Birnen / Joghurt Eis / Schokoladen Knusper**  
€ 9,90

**Preise inklusive Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld**

Allergene Übersicht: A-Glutenhaltige Getreide, B-Krebstiere, C-Eier, D-Fisch, E-Erdnüsse, F-Soja, G-Laktose, H-Schalenfrüchte, L-Sellerie, M-Senf, N-Sesam, O-Sulfite, P-Lupinen, R-Weichtiere