



Österreichisches
Spezialitäten-Restaurant



Herzlich willkommen in der Linzer Stube

Treten Sie ein und lassen Sie sich von uns auf eine kulinarische Reise durch die österreichisch-böhmische Küche entführen!

Mit viel Liebe und Sorgfalt bereiten wir traditionelle Gerichte zu, die nicht nur satt, sondern auch glücklich machen. Unsere Linzer Stube ist ein Ort, an dem Genuss und Gemütlichkeit großgeschrieben werden.

Wir sind stolz darauf, stadtbekannt für unsere hervorragende Küche und das warme Ambiente zu sein.

Schön, dass Sie da sind –
fühlen Sie sich wie zuhause!

Karl und Beatrice Bräuer

Aperitivs

Starten Sie Ihr Genusserlebnis mit unserer
empfohlenen Aperitif-Auswahl
damit es schon vor dem Essen prickelt

Aperitif Linzer Stube (alkoholfrei)	0,2 l	6,50
Sanbitter mit Eis und Zirone (alkoholfrei)	0,2 l	6,00
Rieslingsekt Haus Österreich	0,1 l	5,50
mit Pfirsichlikör	0,1 l	6,00
mit Cassis	0,1 l	6,00
Aperol Spritz	0,2 l	7,50
Hugo	0,2 l	7,50
Mostperle	0,1 l	6,50
Portwein rot	5 cl	6,00
Martini bianco, rosso oder dry	5 cl	6,00
Sherry medium oder dry	5 cl	6,00
Campari Soda	4 cl	7,00
Campari Orange	4 cl	7,50
Gin Tonic	4 cl	12,00

Suppen

Rindfleischbrühe

wahlweise mit

mit Frittaten 8,00

mit Leberknödel 8,00

mit Markklößchen 8,00

Klare Ochsenschwanzsuppe 8,50

mit Sherry

Französische Zwiebelsuppe 8,50

- vegetarisch -

mit Weißbrot und Käse überbacken

Hausgemachte Fischsuppe 9,00

Hauptspeisen

Pfefferlendchen 23,00

Schweinefiletmedaillons

mit einer pikanten Amazonaspeffer-Rahmsoße,
Kroketten und gemischtem Salat

Tafelspitz 24,50

mit Krensoße, Salzkartoffeln
und gemischtem Salat

Wiener Saftgulasch 19,50

mit hausgemachten Spätzle oder Semmelknödel
und gemischtem Salat

Hauptspeisen

Rumpsteak mit Kräuterbutter 29,00

- vom argentinischen Rind -
mit Kräuterbutter, Pommes Frites
und gemischtem Salat

Rumpsteak mit Pfeffersoße 31,00

- vom argentinischen Rind -
mit einer pikanten Amazonaspfeffersoße,
Kroketten und gemischtem Salat

Wiener Zwiebelrostbraten 27,50

- vom argentinischen Rind
mit Röstzwiebeln, Speckbohnen
und Bratkartoffeln

Wiener Schnitzel 27,00

mit Petersilienkartoffeln und
gemischtem Salat

Hausgemachte Käsespätzle 17,00

- vegetarisch -
mit österreichischem Bergkäse,
Röstzwiebeln und gemischtem Salat

Nachspeisen

Alle unsere Nachspeisen sind hausgemacht und mit viel Liebe zubereitet

Kaiserschmarrn mit Rum – Rosinen 18,00

dazu reichen wir Apfelmus oder
Zwetschgengeröstetes (alkoholhaltig)

Palatschinken 8,50

mit Preiselbeeren oder Topfen gefüllt

Palatschinken spezial 9,00

mit Vanilleeis, heißer Schokolade
und Grand Marnier

Marillenkñödel (Wartezeit ca. 20 Minuten) 9,00

Zwetschgenknödel (Wartezeit ca. 20 Minuten) 9,00

Powidltatschkerln (Wartezeit ca. 20 Minuten) 9,00

Eispeisen

Gemischtes Eis 7,50

Vanilleeis 9,00

mit Eierlikör *oder*
mit Rosinen in Grappa *oder*
mit heißen Himbeeren

Colonel-Jost 9,00

ein Bällchen Zitroneneis mit Wodka

Liebe Gäste,
bitte beachten Sie, dass unsere Desserts nur in Verbindung mit
einem Hauptgang bestellt werden können.
Wir danken Ihnen für Ihr Verständnis und wünschen Ihnen
einen genussvollen Aufenthalt!

Alkoholfreie Getränke

Vöslauer Mineralwasser prickelnd	0,25 l	3,00
Vöslauer Mineralwasser prickelnd	0,75 l	6,80
Vöslauer Mineralwasser still	0,25 l	3,00
Vöslauer Mineralwasser still	0,75 l	6,80
Coca-Cola	0,2 l	2,80
Coca-Cola light	0,2 l	2,80
Fanta	0,2 l	2,80
Sprite	0,2 l	2,80
Schweppes Bitter Lemon	0,2 l	3,20
Schweppes Tonic Water	0,2 l	3,20
Rapp's Apfelschorle	0,25 l	3,20
Rapp's Orangensaft	0,25 l	3,20
Rapp's Johannisbeernektar	0,2 l	3,20



Warme Getränke

„Kleiner Schwarzer“ - Espresso	2,90
„Verlängerter“ - Kaffee	3,50
Cappuccino	3,90
Milchkaffee	4,20
Tee	3,50

Ausschankweine

WEISSWEINE / ROSÉWEINE

Blauer Zweigelt Rosé 0,25 l 7,80

Qualitätswein, trocken, duftig frischer Sommerwein

Apfelwein 0,25 l 4,00

pur, süß oder sauer gespritzt

ÖSTERREICHISCHE AUSSCHANKWEINE WEISS

Weiß Kremser Welschriesling 0,25 l 7,80

Kremser Heuriger 0,25 l 7,80

Traismaurer Weinberge, Grüner Veltliner,
Qualitätswein, trocken, Donauland, jugendlich

Kremser Weinzierl 0,25 l 7,80

Grüner Veltliner, Qualitätswein,
trocken, Donauland, besonders fruchtig und würzig

Kremser Neuburger 0,25 l 7,80

Qualitätswein, halbtrocken,
Donauland – Carnuntum, mild und vollmundig

ÖSTERREICHISCHE AUSSCHANKWEINE ROT

Blauer Zweigelt 0,25 l 7,80

Qualitätsrotwein, trocken, Donauland,
samtig mild, besonders fruchtig

Blaufränkischer Mittelburgenland 0,25 l 7,80

Qualitätsrotwein, trocken,
Mittelburgenland, zartherb und kräftig

Fassbiere

Braustüb'l Pilsner	0,3 l	3,60
Pilsener Urquell	0,3 l	4,00

Flaschenbiere

Braustüb'l Alkoholfrei	0,33 l	3,60
Braustüb'l Weissbier Kristallklar	0,5 l	5,00
Braustüb'l Weissbier Hefe Hell	0,5 l	5,00
Braustüb'l Weissbier Hefe Dunkel	0,5 l	5,00
Braustüb'l Weissbier Hefe Hell Alkoholfrei	0,5 l	5,00

Digestivs

Ramazotti	2 cl	5,00
Averna	2 cl	5,00
Fernet Branca	2 cl	5,00
Grappa	2 cl	5,00
Kirschwasser	2 cl	4,50
Marillenbrand	2 cl	4,50
Obstler	2 cl	4,50
Williams Birne	2 cl	4,50
Himbeergeist	2 cl	4,50
Baileys	2 cl	4,50
Limoncello	2 cl	4,50

mit und ohne Alkohol

Weinbrand

Remy Martin	2cl	6,00
--------------------	-----	------

Wir bieten eine große Auswahl an erlesenen **Whiskys und oberösterreichischen Schnäpsen**. Unser Team steht Ihnen gerne zur Verfügung, um Ihnen eine Empfehlung auszusprechen. Fragen Sie einfach unsere Mitarbeiter nach ihren persönlichen Favoriten.

Flaschenweine

WEISSWEINE VOM WINZER KREMS

Kremser Sandgrube Grüner Veltliner Kabinett Kremstal, besonders trocken, würzig frisch	0,75 l 30,00
Kremser Goldberg Grüner Veltliner Kabinett Kremstal, trocken	0,75 l 32,00
Kremser Kreamsleiten Rheinriesling, Kabinett trocken, ausgeprägtes Pfirsichbukett	0,75 l 30,00
Pinot Blanc „Alte Reben“ Weißburgunder, Qualitätswein, trocken, kernig, pikant	0,75 l 28,00
Kremser Pfaffenberg Riesling, trocken, mächtig, fruchtig- würzig	0,75 l 38,00

WEISSWEINE VON „DOLLE“ aus Straß im Straßertal – Kamptal – Niederösterreich

Grüner Veltliner Gaisberg Kamptal DAC schöne Fruchtwürze, Pfeffernote, Kräuter und intensiver Schmelz	0,75 l 35,00
Riesling Brunnengasse Kamptal DAC delikate Fruchtkomposition, Grapefruit- und Pfirsichnoten	0,75 l 35,00
Weißburgunder kühle, feingeschliffene Frucht, Zitrusduft	0,75 l 35,00
Chardonnay frische Fruchtaromen nach Marillen und Zitronengras	0,75 l 35,00

ROTWEINE VOM WINZER KREMS

Kremser Zweigelt Qualitätsrotwein trocken, kräftig dichter Rotwein, feine Kirsch-Weichsel Fruchtnote, vollmundig fruchtig	0,75 l 31,00
Kremser St. Laurent Qualitätsrotwein, trocken, rubinrot, elegante Fruchtnote von Himbeeren, am Gauemen samtig und mild	0,75 l 32,00
Kellermeister Reserve Zweigelt, Qualitätsrotwein, trocken, zwei Jahre im Eichenfass gereift, betont fruchtig, mild, elegant und samtig	0,75 l 38,00
Blauer Zweigelt „Glatt & Verkehrt“ Barrique, Qualitätsrotwein, trocken, typische Zweigelt Fruchtnote	0,75 l 45,00

Flaschenweine

ROTWEINE VON „DOLLE“

aus Straß im Straßertal – Kamptal – Niederösterreich

Blaufränkisch Erzeugerabfüllung, Qualitätsrotwein, trocken, erdig, harmonisch, samtig herber Geschmack	0,75 l 29,00
St. Laurent Erzeugerabfüllung, Qualitätsrotwein, trocken, Geschmack nach grünen Erdbeeren und Bittermandel fruchtig-herb	0,75 l 32,00
Blauer Zweigelt – Reserve Qualitätsrotwein, trocken, rubinrot, am Gaumen kirschig, filigrane Holznote, sehr elegant	0,75 l 39,00
Cuvée Année Cabernet und Blauburgunder, Röstaromen,	0,75 l 39,00

ROTWEINE VON „FRITSCH“

aus Kirchberg am Wagram – Donauland – Niederösterreich

Foggathal Zweigelt, Cabernet Sauvignon, Merlot Vinifizierung und Reifung in Barriques	0,75 l 44,00
Pinot Noir „P“ bio gehaltvoll und fruchtig	0,75 l 75,00

ROSÉWEINE

„Dolle“ Zweigelt Rosé am Gaumen lebendige Frische, sehr harmonisch, würzige Himbeernote	0,75 l 28,00
--	----------------

SEKT & CHAMPAGNER

Rieslingsekt Haus Österreich extra trocken, Riesling, fruchtig	0,75 l 37,00
Taittinger Brut Reserve	0,75 l 95,00
Veuve Clicquot Brut	0,75 l 95,00

Linzer Stube
Österreichisches Spezialitäten-Restaurant
Kiesstraße 32, 64283 Darmstadt
Telefon: 06151 422144

Alle Preise auf dieser Karte in Euro inklusive der gesetzlichen MwSt. und Bedienung.

Bei Fragen zu Nahrungsmitteln und Allergien oder Unverträglichkeiten fragen Sie bitte unser Servicepersonal nach unserer Speisekarte mit Lebensmittelkennzeichnung.