

# STADTCAFE

Das Stadtcafe ist ein Projekt der *Rockets* Restaurants

Wir verwenden ausschließlich Produkte von höchster Qualität, soweit möglich und verfügbar regional und aus biologischem Anbau.

Unsere Lieferanten kennen wir zu einem großen Teil seit Jahren persönlich.

Der Kaffee kommt aus der eigenen Rösterei **RÖSTRAUM**®.

Für alle unsere Eigerichte verwenden wir die Freilandeier vom Vogelsanghof Monika Schabauer aus der Buckligen Welt in Niederösterreich, unseren Beinschinken beziehen wir von der Manufaktur Gissinger in Ottakring



Folge uns:

 [Stadtcafe Cafe Bar Restaurant](#)  [stadtcafewien](#)

[www.stadtcafe-wien.at](http://www.stadtcafe-wien.at)

[www.wearerockets.at](http://www.wearerockets.at)

---

## FRÜHSTÜCK

Mo. – Fr. 8.00 – 12.00 Uhr

Sa. 8.00 – 14.00 Uhr

Sonn- und Feiertag 9.00 – 14.00 Uhr

---

## FRÜHSTÜCKSVARIATIONEN

---

- WIEN** 11,90  
Beinschinken vom Gissinger | Mailänder-Salami | Emmentaler  
hausgemachter Kräuter-Ricotta | weiches Freilandeier | Butter | hausgemachte  
Marillenmarmelade | Joghurt mit frischem Fruchtsalat | frische Handsemmel und  
frisches Butter-Croissant
- GOOD HEALTH**  13,60  
kleines Eiweiß-Omelette | Tomaten-Basilikum-Salsa auf Dinkel Toast  
Cottage Cheese mit frischen Kräutern | Tropical Porridge mit Kokosmilch  
karamellisierte Ananas
- RE-LACHS-ED** 13,80  
Räucherlachs | frische Avocado | grob geschnittene Tomaten- und Gurkenstücke  
Dijon-Senfsauce | kleines Eiweiß-Omelette | Brot  
Glas frischer Orangensaft
- BREAKFAST BOWL**  9,80  
Bulgur-Quinoa-Mix | Baby-Spinat | hausgemachter Hummus | San-Marzano-  
Tomaten | Radieschen | pochiertes Freilandeier **als topping empfehlen wir:**  
+ 100 g feines Roastbeef 3,50  
+ 100 g norwegischer Räucherlachs 3,50
- POWER FRUCHT BOWL**  9,80  
hausgemachtes Granola | knuspriger Reis | Banane | Zuckermelone  
Himbeer-Joghurt aus frischen Früchten | Honig

---

## FRÜHSTÜCKSGERICHE

---

<b>PANCAKES</b> 🍷	6,80
3 Stück hausgemachte Pancakes   Nutella   Beerenröster   Ahornsirup	
<b>TROPICAL PORRIDGE</b> 🍷	5,80
warmes Porridge mit Kokosmilch   frischer Kiwi, Banane und Ananas	
<b>BACON &amp; EGG'S BAGEL</b>	5,80
getoastet   Rührei mit Speck und Bergkäse   bunter Blattsalat-Mix	
<b>LACHS BAGEL</b> <i>ganztäglich erhältlich!</i>	6,10
getoastet   norwegischer Räucherlachs   Cream Cheese   frische Bio-Kresse	
<b>ANTIPASTI BAGEL</b> 🍷 <i>ganztäglich erhältlich!</i>	5,80
getoastet   gegrillte Zucchini   Tomate   Rucola   hausgemachtes Basilikum-Pesto	






### Boozy Breakfast

<b>SCHLUMBERGER PRESTIGE CUVÉE RESERVE</b>	8,80
Brut   aus Pinot Noir und Chardonnay Trauben dicht und vielschichtig mit Vanille- und Röstaromen	
<b>MIMOSA</b>	5,20
Kattus Prosecco   frischer Orangensaft	
<b>BLOODY MARY</b>	9,00
Vodka   Franz Josef Rauch Tomatensaft   frischer Zitronensaft Tabasco   Worcestershire-Sauce   Sellerie-Stange	
<b>BAILEYS FLAT WHITE MARTINI</b> <i>cause it's never too early for a flat white...</i>	9,00
Baileys   Vodka   Espresso	

---

## EGGSTRAS

---



<b>POWER-EIERSPEISE</b>	7,80
aus 3 Freilandeiern   gebratene Speckstreifen   Bergkäse   mariniertes Jungspinat Croutons	
<b>EGG-BENEDICT</b>	7,80
pochiertes Freilandeier   Vulcano-Rohschinken   mariniertes Baby-Spinat Curry-Hollandaise   getoastetes Schwarzbrot	
<b>OMELETTE AUS 3 EIERN</b>	7,20
<i>wahlweise mit:</i> Beinschinken vom Gissinger und Bergkäse   Feta-Käse und jungem Spinat    Speck und Pilzen	
<b>RÜHREI AUS 2 EIERN</b>	5,50
<i>wahlweise mit:</i> Schnittlauch und Cottage Cheese    Avocado und Tomate  Tomate und Basilikum    Beinschinken vom Gissinger   Frühstücksspeck mit Lachs und Basilikum	
<b>2 SPIEGELEIER</b>	5,50
<i>wahlweise mit:</i> Beinschinken vom Gissinger   knusprigen Frühstücksspeck	
<b>WEICHES EI </b>	1,90
harte Schale   weicher Kern	

Wir informieren Sie gerne über Allergene Zutaten in unseren Speisen und Getränken; mindestens ein geschulter Mitarbeiter ist immer vor Ort und erklärt Ihnen gerne unsere gekennzeichnete Speisekarte. Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt gemäß den gesetzlichen Vorschriften der LMIV. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte und Getränke können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess der Küche verwendet werden.

---

## ZUSÄTZLICH



---

hausgemachte Marillenmarmelade 	1,70
hausgemachter Kräuter-Ricotta 	1,70
Nutella	1,70
Butter	1,70
Sport-Weckerl	2,30
Handsemmel	1,90
Butter-Croissant	2,30
getoastetes Sandwichbrot	1,70
getoastetes Dinkel-Sandwich	2,10
Brot	1,90
Gluten- und laktosefreies Körnerbrot	2,50

---

## STARTERS & BITES


---



<b>TOM KHA PAK</b> 	6,80
dezent scharfe, thailändische Gemüsesuppe aus frischem Gemüse Kokosmilch   Jungzwiebel   Shiitake-Sprossen   Chili und Koriander	
<b>ZUCKERMELONEN GAZPACHO</b> 	5,50
geeeiste Suppe aus Zuckermelonen   Gurken-Gel   Minz-Öl   Hippe aus schwarzem Knoblauch – serviert mit einem extra Vulcano-Rohschinken Chip	
<b>BEEF TATAR</b>	9,90   13,50
klassisch, fein gewürzt   Alt-Wiener-Senf-Butter	90 g   140 g
marinierter Kräutersalat   Gewürz-Kaviar   getoastetes Schwarzbrot	

---


## BOWLS & SALATE

---

**ALPEN BOWL**  10,20  
Käferbohnen | Rettich | Karotten | rote und gelbe Paprika | Karfiol  
Rote Rübe | hart gekochtes Ei | Heumilch-Cremé  
+ 50 g Bergsteiger Salami 1,80

**RAINBOW BOWL**  12,90  
Jasmin-Reis | Frühlingszwiebel | Gurke | rote und gelbe Paprika | Baby-Mangold  
bunter Blattsalat-Mix | Kichererbsen | Erdnuss-Erde | Sesam-Öl Dressing  
*als topping empfehlen wir:*  
+ 100 g norwegischer Räucherlachs 3,50  
+ 100 g gegrillte Hühnerfiletstreifen 3,50  
+ 150 g gebratener Tofu  2,80

**CALIFORNIA BOWL**  12,90  
Jasmin-Reis | Avocado | Gurke | Karotten | Nori Blätter | schwarzer und weißer  
Sesam | spicy Sriracha-Mayonnaise  
*als topping empfehlen wir:*  
+ 100 g feines Roastbeef 3,50  
+ 3 gegrillte Garnelen 3,50  
+ 150 g gebratener Tofu  2,80

**ZIEGENKÄSE AM FELD**  13,80  
Salt-Herzen | Baby-Mangold | Rucola | Erbsen-Creme | Honig | Himbeer-  
Dressing | Schnittlauch-Öl

**CRISPY CHICKEN SALAT** 12,30  
knusprige Sesam-Hühnerstreifen | bunter Blattsalat-Mix | San-Marzano-Tomaten  
Erdnüsse | Chili-Honig-Dressing mit Limette und Koriander

---

## KLASSIKER

---

**ORIGINAL STADTCAFE SCHINKENFLECKERL** 11,40

Beinschinken vom Gissinger | Crème fraîche | gemischter Blattsalat mit „Wiener Dressing“

**OMA'S KRAUTFLECKERL**  11,40

leicht karamellisiertes Weißkraut, papriziert und mit Kümmel gewürzt  
gemischter Blattsalat mit „Wiener Dressing“

**WIENER SCHNITZEL VOM KALB** 20,80

aus der Pfanne | in Butterschmalz gebacken | hausgemachter Alt-Wiener  
Erdäpfelsalat


---

## EAST & WEST

---

**FETTUCCINE, WOLFSBARSCH, DASHI** 18,90

frische Fettuccine | gegrilltes Wolfsbarsch-Filet | Bouillabaisse-Dashi  
Sellerie-Creme | Zitronen-Crumble | Erbsen-Kresse

**SAFRAN RISOTTO**  13,80

cremiges, al dente gekochtes Risotto | Weißwein | Parmesan | Avocado-Tatar  
Schwarzbrot-Chip | Tomaten-Kaviar | Sesam-Öl | Brunnen-Kresse

**HÜHNERBRUST SUPREME** 14,60

saftige, gegrillte Hühnerbrust | Mais-Cremé | Sellerie-Püree | Tomaten-  
Marmelade | Rotwein-Jus | Brunnen-Kresse

**ASIATISCHER GEMÜSE-WOK**  12,50

bunter Gemüse-Mix | Teriyaki-Sauce | frischer Koriander, Chili und Ingwer  
serviert mit Jasmin-Reis

*add a twist:*

+ 100 g gegrillte Rinder- *oder* Hühnerfiletstreifen 3,20

+ 3 Stück gebratenen Garnelen 3,50

+ 150 g gebratenen Tofu  2,80

---

## SANDWICHES & BURGER

---

### **THE HANGOVER SANDWICH** 13,90

getoastetes Sandwich | knuspriger Speck | Bergkäse | Spiegelei  
Tomatenscheibe | bunter Blattsalat-Mix | hausgemachte Cocktailsauce  
serviert mit French Fries

### **THE VEGGIE SANDWICH** 13,90

getoastetes Sandwich | gegrillte Zucchini | Tomate, Rucola und Mozzarella  
bunter Blattsalat-Mix | hausgemachtes Basilikum-Pesto  
serviert mit Sweet Potato Fries








### **GAUDI BURGER** 12,90

Patty aus steirischen Käferbohnen | veganer Sesam-Bun | Kartoffel-Rösti  
Vogerl Salat | roter Zwiebel | Kürbiskernöl-Mayonnaise  
serviert mit Sweet Potato Fries

### **HONEY JACK WAGYU BURGER** 15,90

Wagyu-Beef Patty vom Wagyuhof im Mostviertel | Brioche-Bun  
knuspriger Speck | Bergkäse | bunter Blattsalat-Mix | karamellisierter Zwiebel  
Honey-Jack Daniels-BBQ-Mayonnaise  
serviert mit French Fries

### **UNSERE HAUSGEMACHTEN SAUCEN** 2,80

Aioli  | Jack Daniels BBQ | Cocktailsauce  | Schnittlauch-Mayonnaise   
BBQ  | Trüffel-Mayonnaise  | würzige Tomaten-Minz-Salsa   
Chili-Honig | spicy Sriracha-Mayonnaise 



---

## FINGERFOOD

---

<b>MINI-BRUSCHETTA</b> 🍷	6,20
getoastet, mit Olivenöl beträufelt   Tomaten-Basilikum-Salsa	
<b>HALLOUMI FRIES</b> 🍷	5,50
knusprige Halloumi-Sticks	
<b>HANDCUT POMMES</b> 🍷	6,80
<b>SWEET POTATO FRIES</b> 🍷	6,80

<b>UNSERE HAUSGEMACHTEN SAUCEN</b>	2,80
Aioli 🍷   Jack Daniels BBQ   Cocktailsauce 🍷   Schnittlauch-Mayonnaise 🍷	
BBQ 🍷   Trüffel-Mayonnaise 🍷   würzige Tomaten-Minz-Salsa 🍷	
Chili-Honig   spicy Sriracha-Mayonnaise 🍷	

---

## BEILAGENSALATE

---

<b>KLEINER BLATTSALAT</b> 🍷	3,60
bunter Blattsalat-Mix   „Wiener Dressing“	
<b>KLEINER RUCOLASALAT</b> 🍷	4,80
Rucola   San-Marzano-Tomaten   Olivenöl-Balsamico Dressing   Grana-Späne	
<b>KLEINER GEMISCHTER SALAT</b> 🍷	4,80
bunter Blattsalat-Mix   Rucola   San-Marzano-Tomaten   Paprikawürfel	
Salatgurke   rote Zwiebelringe   Balsamico-Dressing	

---

## DESSERTS

---

<b>SACHERTORTE</b>	4,80
hausgemacht   klassisches Rezept   mit hausgemachter Marillenmarmelade Schlagobers	
<b>CHEESECAKE</b>	5,60
hausgemacht   Himbeer-Coulis   Schokogitter von der Valrhona Equatoriale	
<b>APFELSTRUDEL MIT SCHLAGOBERS</b>	5,20
hausgemacht aus heimischen Äpfeln	
	<b>gerne auch mit 1 Kugel Vanilleeis</b> 1,50
<b>EISKAFFEE</b>	6,20
Kaffee aus unserer hauseigenen Rösterei <b>RÖSTRAUM®</b>   Vanilleeis Schlagobers   Hohlhippen	

### Küchen Team

Seit der Eröffnung 2014 bietet Ihnen das erfahrene Stadtcafé-Team eine moderne und weltoffene Bistro-Küche.

**Executive Chef Dimitrios Kalligiannakis**, kurz *Dimi*, begleitet unsere Betriebe schon seit vielen Jahren.

Nach der Hotelfachschule in Griechenland erhielt er seinen Feinschliff ab dem Jahr 2000 unter Reinhard Gerer in dem mit 1. Michelin Stern ausgezeichneten Restaurant Korso im Hotel Bristol Wien.

2005 verstärkt *Dimi* schließlich unser Unternehmen zum ersten Mal bei der Eröffnung des Rochus.

Nach vielen weiteren Stationen im In- und Ausland, unter anderem als Küchenchef im 2. Hauben Restaurant des Palais Kinsky, führte er mehrere Jahre erfolgreich sein eigenes Lokal im 3. Bezirk.

Anfang 2020 ist *Dimi* wieder in die Familie der Rockets zurückgekehrt, und hat als Executive Chef die Leitung der Küche des Stadtcafé sowie unseres Schwester-Lokals, des Blaustern übernommen.

Er und sein internationales Team, freuen sich darauf Sie auch in Zukunft mit altbewährten Klassikern und neuen Kreationen verwöhnen zu dürfen!