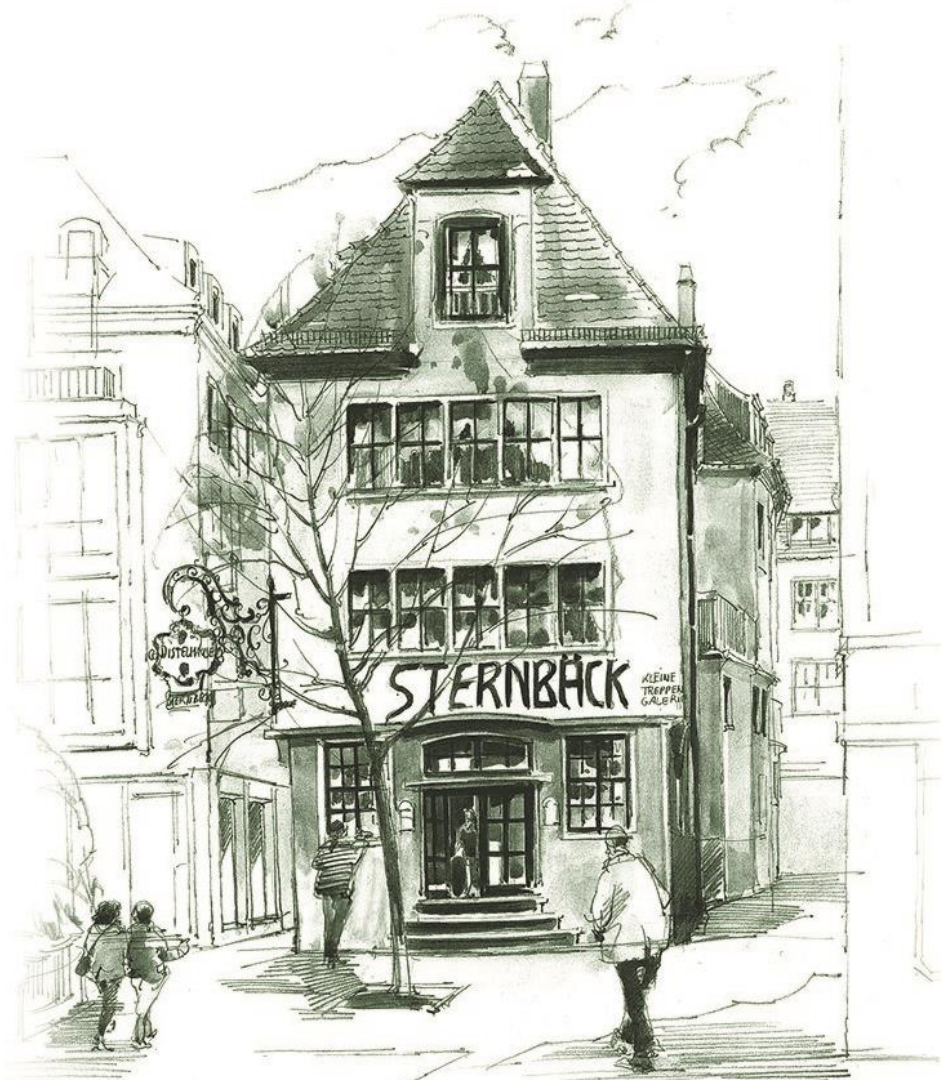


STERNBÄCK

Würzburgs schönste Nebensache

zwischen Rathaus und Dom....



*Sternbäck
in
Würzburg*



Eine Geschichte

Die Geschichte des Sternbäcks reicht weit zurück.

Im Herzen der Würzburger Innenstadt gelegen, ist das Sternbäck seit jeher ein zentraler und wichtiger Bestandteil des Würzburger Alltags.

Ob nun als echter „Bäck“, wo man die eigene Brotzeit mitbringen konnte, später als Weinstube oder aber heute als Bierkneipe über das Sternbäck gibt es schon immer viel zu erzählen

Schon lange vor 1945 rankten sich viele Geschichten um das Sternbäck sowie seine Wirte und Gäste.

Aber auch nach dem Krieg sowie dem folgenden Wiederaufbau und der wohl und größten Veränderung 1986 – dem Wandel zur Bierkneipe – stand und steht die Gaststätte für Erlebnisgastronomie.

Unsere Gäste wissen das zu schätzen, halten sie uns doch oft schon jahrelang die Treue.

Besonders hervorzuheben ist jedoch die Tatsache, dass sich im Sternbäck nicht nur alle Altersklassen, sondern auch die unterschiedlichsten Menschen treffen.

An Fasching bricht hier der Ausnahmezustand aus.

Seit Jahren schon ist das Sternbäck die Hochburg für Narren und Karnevalslustige in Würzburg und Umgebung.

Eine Woche lang wird dann gefeiert, was das Zeug und die Kneipe hält.

Speisen und Getränke

Frühstück und Spätstück

Frühstücks-Bagel	7,90 €
Bagel ^{a,(w),K} mit Avocado, Spiegelei und Bacon ^{c,9,g}	
Vegetarischer Bagel	6,90 €
Bagel ^{a,(w),K} mit Kräuterschmand, frischen Gurken und Tomaten ^{g,9}	
Strammer Max	7,90 €
Schwarzbrot mit Butter, rohem Schinken, einem Spiegelei und Gurkenfächer ^{c,9,g}	
Avocadobrot	5,90 €
Schwarzbrot mit Avocadocreme und Spiegelei, Kresse ^{c,1,3}	

Bayerische Weißwürste

Weißwurstfrühstück	6,90 €
1 Paar Weißwürste ^{1,2,4,9} mit kleiner Brezel ^{a,(w)} dazu süßer Senf ^j	
Bayerisches Frühstück	8,70 €
1 Paar Weißwürste ^{1,2,4,9} mit kleiner Brezel ^{a,(w)} dazu süßer Senf ^j und ein Hefeweißbier 0,3 l ^{5,4 %vol}	
Brezelfrühstück	9,90 €
1 Paar Weißwürste ^{1,2,4,9} mit einer großen Brezel ^{a,(w)} dazu süßer Senf ^j und ein Hefeweißbier 0,5l ^{5,4 %vol}	

Ofenfrische Brezeln

	Klein	Groß
Brezel ^{a,w}	2,20 €	3,90 €
mit Butter ^{9,g}	2,90 €	4,60 €
mit Gerupftem ^{9,g}	3,90 €	5,50 €

Suppen

Französische Zwiebelsuppe ^{1,a(w),c,g,i} Mit Käse ^{1,9,g} überbacken	4,90 €
Tomatencremesuppe ^{9,g,i} Mit Croûtons ^{a,(w)} und einer Sahnehaube g verfeinert	4,90 €

Salate

Salatteller „Sternbäck“ in Butter ^{9,g} gebratene Putenbruststreifen auf Salaten der Saison, reichlich garniert ^{c,i}	12,90 €
Salatteller „Griechische Art“ Salate der Saison ^{c,g,i} mit Tomaten, Paprika, Gurken, Peperoni, Oliven ^l und Schafskäse	11,90 €
„Chefsalat“ Salate der Saison an gekochtem Schinken ^{2,3,8} dazu Käsestreifen ^{1,9,g} , reichlich garniert ^{c,i}	11,90 €
Beilagen Salat Salate der Saison	3,80 €

zu jedem Salatteller servieren wir Baguette ^{a(w)}

Etwas Deftiges

Gebackener Camembert ^{a(w)(r),g} an Preiselbeeren, Butter ^{9,g} und Baguette ^{a(w)}	8,60 €
„Schnitzelsandwich“ ^{a(w),c} Salat, Tomaten, Chilimayonnaise ^{2,c}	8,60 €
„Räuberschnitte“ geröstetes Schwarzbrot ^{a(w)} an Malzbierzwiebeln dazu vier Rostbratwürstchen ⁸	8,60 €
Fränkische Rostbratwürste Serviert mit hausgemachtes Sauerkraut ^j , Schwarzbrot ^(w) und Senf ^j oder wahlweise mit hausgemachtem Kartoffelsalat ⁱ	
3 Stück	8,50 €
6 Stück	10,70 €
9 Stück	14,70 €
„Blaue Zipfel“ (fünf Bartwürste im Weißweinsud gegart) Serviert mit Wurzelgemüse und Schwarzbrot ^{a(w)}	9,40 €
Currywurst „pikant“ ^{2,3,8} mit Pommes frites	7,90 €
Portion Pommes rot-weiß	3,80 €

Flammkuchen aus dem Steinofen

„Elsässer Art“ ^{a(w)} Rahm ^{9,g} , Speck ^{2,3,8} und Zwiebeln	8,50 €
„Griechischer Art“ ^{a(w)} Rahm ^{9,g} , Peperoni ⁵ und Weichkäse ^{2,9,g}	8,50 €
„Nordischer Art“ ^{a(w)} Rahm ^{9,g} , Lachs ^d und Shrimps ^b	8,50 €

Ofenkartoffeln

Unsere Ofenkartoffeln werden in einem speziellen Kartoffelofen schonend und ohne Folie gegart. **Dazu servieren wir folgende hausgemachte Soßen und Beilagen:**

„Sternbäcksoße“ Crème fraîche ^{9,g} mit Speck	7,40 €
Mit Schnittlauchquark ^{9,g}	7,40 €
An geräuchertem Lachs ^{2,d}	10,80 €
Auf mediterranem Gemüse	10,50 €

Vom Grill und aus der Pfanne

Sternbäck-Schnitzel XXL Schweineschnitzel „Wiener Art“ ^{a(w),c} mit Pommes Frites ³ oder Bratkartoffeln	13,90 €
„Schnitzelbrett“ Kleines Schweineschnitzel „Wiener Art“ ^{a(w),c} Mit kleinem Salat der Saison und einer ofenfrischen Brezel ^{a(w)}	10,80 €
Cordon Bleu vom Schwein Mit Schinken ^{2,3,8, a,g} und Käse ^{1,9,g} gefüllt dazu Pommes Frites ³ oder Bratkartoffeln	15,30 €
Rumpsteak „Holzfäller Art“ ^{2,3,8, a,g} mit gebratenen Zwiebeln, Spiegelei auf Bratkartoffeln	20,40 €
„Sternipfännchen“ paniertes Schnitzel ^{a(w),c} „Wiener Art“ auf Spätzle mit Champignon-Rahmsoße ^{a(w),c,g} und Käse ^{1,9,g} überbacken	15,90 €
„Pfefferpfännchen“ Rinder- und Schweinefilet an Spätzle ^{a,c} und Pfeffersoße ^g	21,70 €

Vegetarisches

Tortellini ^{a(w),g} Gefüllt mit Ricotta und Spinat, an Tomatensoße ⁱ und Parmesan ^{g,9}	9,30 €
Käsespätzle ^{1,g,9} an Röstzwiebeln mit kleinem Salat der Saison ^{c,i} serviert	10,40 €

Steak-Spezialitäten vom Grill

	200 g	300 g
Ochsenrumpsteak (zart)	21,90 €	25,80 €
Ochsenfilet (zart)	25,30 €	29,90 €
Schweinefilet (rosa gebraten)	18,40 €	20,40 €
Putensteak (zart und saftig)	13,90 €	17,40 €
„Filetspieß“ Rinder- und Schweinefilet mit Speck ^{2,3,8} und Zwiebel		21,70 €

Alle Steakspezialitäten wahlweise mit folgenden Beilagen:

Kräuterbutter ^{9,g} **oder** Pfeffersoße ^{9,g}
Kartoffelrösti ^{c,g} **oder** Pommes Frites ³
Kartoffelecken ³ **oder** Ofenkartoffel **oder** Beilagen Salat ^{c,g,i}

In folgenden Garstufen bestellbar:

Englisch - fast roh
medium - innen durchgehend rosa
well done - gut durchgebraten

Brotzeit

Gerupfter Angemachter Camembert ^{9,g} mit Schwarzbrot ^{a(w)}	8,60 €
Schinkenbrot Schwarzbrot ^{a(w)} mit gekochtem oder rohem Schinken ^{2,3,8,j} garniert mit einer Gewürzgurke ⁱ	7,60 €
Käsebrot Schwarzbrot ^{a(w)} mit heimischen Käse ^{1,9,g} belegt und garniert mit Zwiebelringen	7,60 €
Drei fränkische Rostbratwürste ^{2,3,8} im Weck ^{a(w)} Wahlweise mit Senf oder Ketchup serviert	4,40 €
„Brotzeitbrett“ Schwarzbrot ^{a(w)} mit Hausmacherwurst, Schinken und heimischen Käse angerichtet	9,70 €

Extras

Eine Scheibe Brot ^{a(w)}	0,50 €
-----------------------------------	--------

Desserts

Apfelstrudel ^{a(w)} an Vanilleeis ^{9,g} und Sahne ^{9,g}	6,40 €
Lavacake Warmer Schokoladenkuchen ^{10,9,2,1,e} mit flüssigem Kern, an Vanilleeis ^{9,g} und Sahne ^{9,g}	6,40 €

STERNBÄCK

Sind Sie Allergiker?

Sprechen Sie bitte unser Service-Personal an.
Gerne stehen wir Ihnen zur Beratung
und für Auskünfte zur Verfügung.

Zusatzstoffe

¹ Farbstoff, ² Konservierungsstoff, ³ Antioxidationsmittel,
⁴ Geschmacksverstärker, ⁵ geschwefelt, ⁶ geschwärzt,
⁷ gewachst, ⁸ Phosphat, ⁹ Milcheiweiß,
¹⁰ Süßungsmittel Saccharin, ¹¹ Süßungsmittel Acesulfam,
¹² Süßungsmittel Cyclamat, ¹³ Phenylalaninquelle,
¹⁴ Sorbit, ¹⁵ chininhaltig, ¹⁶ koffeinhaltig, ¹⁷ sulfithaltig

Allergene

^a Glutenhaltiges Getreide, ^w Weizenmehl, ^r Roggen,
^b Krebstiere, ^c Eier, ^d Fisch, ^e Erdnüsse, ^f Soja, ^g Milch,
^h Schalenfrüchte, ⁱ Sellerie, ^j Senf, ^k Sesam,
^l Schwefeldioxid, ^m Lupinen, ⁿ Weichtiere,

Bierspezialitäten

Vom Fass

	0,3 l	0,5 l
Distelhäuser Premium Pils ^{a,4,9 %vol}	3,50 €	4,20 €
Distelhäuser Hefeweizen ^{a,5,4 %vol}	3,50 €	4,50 €
Distelhäuser Landbier ^{a,5,4 %vol}	3,50 €	4,50 €
Distelhäuser Kellerbier ^{a,5,4 %vol}	3,50 €	4,50 €
Distelhäuser alkoholfreies Hefeweizen ^a	3,50 €	4,50 €
Distelhäuser Radler ^{a,2,5%vol}	3,50 €	3,50 €

Flaschenbiere

Distelhäuser Radler naturtrüb ^{2,9 %vol, a}	0,33 l	3,50 €
Distelhäuser Radler alkoholfrei ^a	0,33 l	3,50 €
Distelhäuser Dunkles Hefeweizen ^{a,5,4 %vol}	0,5 l	4,50 €
Distelhäuser Kristallweizen ^{a,5,4 %vol}	0,5 l	4,50 €
Distelhäuser Blond ^{a,5,3 %vol}	0,33 l	3,50 €
Distelhäuser alkoholfreies Pils ^a	0,33 l	3,50 €
Distelhäuser Malzbier ^a	0,33 l	3,50 €

Fragen Sie nach unseren Saisonangeboten!

Weißweine aus dem „Fränkischen Weinland“

	0,1l	0,25 l
„Sternbäck“ Hausschoppen ¹	2,80 €	4,40 €
Silvaner, trocken ¹ Weingut Juliusspital, Würzburg	3,50 €	5,80 €
Müller-Thurgau, trocken ¹ Weingut Juliusspital, Würzburg	3,50 €	5,80 €
Bacchus, halbtrocken ¹ Weingut Castell, Castell	3,10 €	4,90 €
„Thüingersheimer“ Grauer Burgunder, trocken ¹ VDP. Ortswein Weingut Juliusspital, Würzburg	4,20 €	7,00 €
Riesling, trocken ¹ Weingut Bürgerspital, Würzburg	3,90 €	6,40 €
Scheurebe, halbtrocken ¹ Weingut Juliusspital, Würzburg	4,20 €	7,00 €
Weinschorle vom Hausschoppen ¹ Süß oder sauer		3,50 €
Weinschorle nach Wahl ¹ Süß oder sauer		3,90 €

Rotweine aus dem „Fränkischen Weinland“

	0,1l	0,25 l
Rotling ¹ Weingut Juliusspital	3,50€	5,90 €
Portugieser ¹ Weingut Castell, halbtrocken	3,70 €	6,10 €
Spitalschoppen Rot ¹ Weingut Bürgerspital, trocken	3,90 €	6,50 €
Rotweinschorle ¹		4,40 €

Secco

Glas Prosecco ¹ Sektellerei Oppmann	0,1 l	3,40 €
Seccoschorle ¹ Sektellerei Oppmann	0,25 l	4,60 €
Aperol Spritz ^l 4 cl Aperoll ^{11%vol} mit Secco und einem Spritzer Wasser	0,25 l	5,60 €
Lillet Wild Berry ¹ 4 cl Lillet 17%vol mit Schweppes Wild Berry ^{15,1}	0,25 l	5,60 €

Longdrinks

Wodka Lemon 4 cl Absolut Wodka ^{35,5 %vol} und Thomas Henry Bitter Lemon ^{1,15}	0,35 l	7,20 €
Whisky Cola ^{1,3,16} Jack Daniels ^{40 %vol} und Sinalco Cola ^{1,3,16}	0,35 l	7,20 €
Gin Tonic Norden Dry Gin ^{44 %vol} und Thomas Henry Tonic Water ^{1,15}	0,35 l	7,20 €
Rum Cola Havanna Club 3 Annos ^{37,5 %vol} und Sinalco Cola ^{1,3,16}	0,35 l	7,20 €
Likör 43 ^{31 %vol} mit Milch ^{g. 1}	0,35 l	7,20 €

Spirituosen jeweils 2cl

Malteser Aquavit 40 %vol	2,70 €
Havanna Club 3 Annos 37,5 %vol	2,70 €
Absolut Vodka 37,5 %vol	2,70 €
Sierra Tequila White / Gold 38 %vol	2,70 €
Berliner Luft Pfefferminzlikör 18 %vol	2,70 €
Bailey's Irish Cream 17 %vol	2,70 €
Molinari Sambuca 40 %vol	2,70 €
Ramazotti Amaro 30 %vol	2,70 €
Averna Amaro Siciliano 29 %vol	2,70 €
Jägermeister Kräuterlikör 35 %vol	2,70 €
Obstler, Destillerie Gößwein 38 %vol	2,70 €
Kirschwasser, Destillerie Gößwein 40 %vol	2,70 €
Zwetschgenwasser, Destillerie Gößwein 40 %vol	2,70 €
Williams Christ Birne, Destillerie Gößwein 40%vol	2,70 €
Himbeergeist, Destillerie Gößwein 40 %vol	2,70 €
Killepitsch, Düsseldorfer Kräuterlikör 42 %vol	3,50 €
Trester, Weingut Schmidt 38 %vol	3,50 €
Haselnuss, Destillerie Gößwein 33 %vol	3,50 €
Schlehen-Geist, Destillerie Gößwein 40 %vol	3,50 €

Whisky jeweils 2cl

Tullamore Dew ^{40 %vol} 3,50 €

Tullamore Dew ist eine Kombination aus verschiedenen ausgereiften, irischen Whiskys. Pot Still,- Grain,- und Malt Whiskey. Sanft, mild und weich im Geschmack.

Jack Daniels ^{40 %vol} 3,50 €

Jack Daniels Tennessee Whisky ist eine Variante des Bourbon Whiskeys. Geschmacklich ein ausgewogener Mix aus Karamell, Vanille- und Holznoten mit leichter Frucht. Im Abgang mild, rund und gegen Ende eher trocken.

AYRER's RED – American Oak ^{43,2 %vol} 5,10 €

Small-batch in einer kleinen Destillerie in Nürnberg in Oberfranken aus fränkischem Spezialmalz aus Bio-Anbau destilliert. Trotz nur 4-jähriger Reifung in neuen Fässern aus amerikanischer Weißeriche besticht der AYRER's RED mit einem ausgewogenen und gefälligen Geschmack, der sich locker mit den großen Namen Irlands und Schottlands messen kann.

AYRER's AYLA light peated ^{56,2 %vol} 5,10 €

Ebenfalls aus der kleinen AYRER's Destillerie stammt dieser subtil rauchige Whisky, der nach seiner Primärreifung für 3 Jahre in neuen Weißerichgefässern mit Fässern aus Schottland von der Hebrideninsel Islay, die für rauchen Whisky durch getorfte Malz berühmt ist, gefinished wurde. Er scheut den Vergleich mit klassischem Scotch nicht, und erfreut all diejenigen, die torfige Whiskys bevorzugen oder das große Feld des Whiskys erst für sich entdecken.

Streng limitiert auf 335 Flaschen seitens der Destillerie ist dies ein Small Batch erster Güte.

Alkoholfreie Getränke

Glas Tafelwasser	0,25 l	1,60 €
Karaffe Tafelwasser	0,5 l	3,10 €
	1,0 l	5,30 €
Frankenbrunnen Mineralwasser	0,25 l	2,70 €
	0,5 l	3,80 €
Frankenbrunnen Mineralwasser still	0,25 l	2,70 €
	0,5 l	3,80 €
Sinalco Cola ^{1,3,16}	0,2 l	2,90 €
	0,4 l	4,10 €
Sinalco Cola light ^{1,3,16}	0,2 l	2,90 €
	0,4 l	4,10 €
Sinalco Orange ^{1,3,}	0,2 l	2,90 €
	0,4 l	4,10 €
Sinalco Mix ^{1,3,16}	0,2 l	2,90 €
	0,4 l	4,10 €
Sinalco Zitrone ^{1,3}	0,2 l	2,90 €
	0,4 l	4,10 €
Thomas Henry Bitter Lemon ^{15,1}	0,2 l	3,40 €
Thomas Henry Tonic Water ^{15,1}	0,2 l	3,40 €

Säfte und Saftschorlen

	0,2 l	0,4 l
Apfelsaft klar	2,90 €	4,60 €
Orangensaft	3,10 €	4,80 €
Sauerkirschnektar Maracujanektar, Bananennektar, Johannisbeernektar, Rhababernektar	3,10 €	4,80 €
Taubertaler Apfelsaftschorle (klar)	2,70 €	3,80 €
Sauerkirschschorle, Maracujaschorle, Bananenschorle, Johannisbeerschorle, Rhabarberschorle	2,70 €	3,80 €

Kaffeespezialitäten

Kaffee Crème ¹⁶	Tasse	2,90 €
	Pott	3,80 €
Milchkaffee ^{16,9,g}	Tasse	2,90 €
	Pott	3,70 €
Cappuccino ^{16,9,g}	Tasse	2,90 €
	Pott	3,80 €
Latte Macchiato ^{16,9,g}		3,10 €
Espresso ¹⁶		2,30 €
Doppelter Espresso ¹⁶		4,10 €
Milkschokolade mit Sahne ^{9,g}		3,50 €

Offener Althaus Tee

- Imperial Earl Grey Classic – Schwarzer Tee 3,10 €
Eine sehr aromatische, erfrischende und starke Ceylon-China-Schwarztee-Mischung, die mit dem vollen Zitrusgeschmack der Bergamotte angereichert ist.
Ziehzeit 3-5min.
- Darjeeling Castelton – Schwarzer Tee 3,10 €
Eine exzellente Hochlandmischung, die sich aus schwarzen Tees der Darjeeling-Plantagen zusammensetzt. Er enthüllt einen milden Geschmack mit leichten Akzenten von Nuss und Frucht und aromatischem Muskat.
Ziehzeit 3-5min.
- Bavarian Mint – Minz Tee 3,10 €
Ein intensiver Kräuteraufguss mit einem leicht süßlichen Geschmack. Sein erfrischendes Minzaroma hinterlässt einen kühlenden Effekt am Gaumen.
Ziehzeit 4-5min.
- Sencha Senpai – Grüner Tee 3,10 €
Dieser klassische chinesische Grüntee zeichnet sich durch natürliche, leuchtende Blattfarbe und aromatisch frischen Geschmack aus.
Ziehzeit 2-3 min.
- Chamomile Meadow – Kamillen Tee 3,10 €
Dieser weiche, beruhigende Tee wird aus hochwertigen Kamillenblüten gewonnen. Er weist einen charakteristisch würzigen, angenehmen Geschmack auf.
Ziehzeit 4-5min.
- Red Fruit Flash – Früchte Tee 3,10 €
Die volle Kraft von roten Beeren und angenehm saurem Hibiskus in einer harmonischen Komposition, die an selbstgemachte Marmelade erinnert.
Ziehzeit 4-6 min.