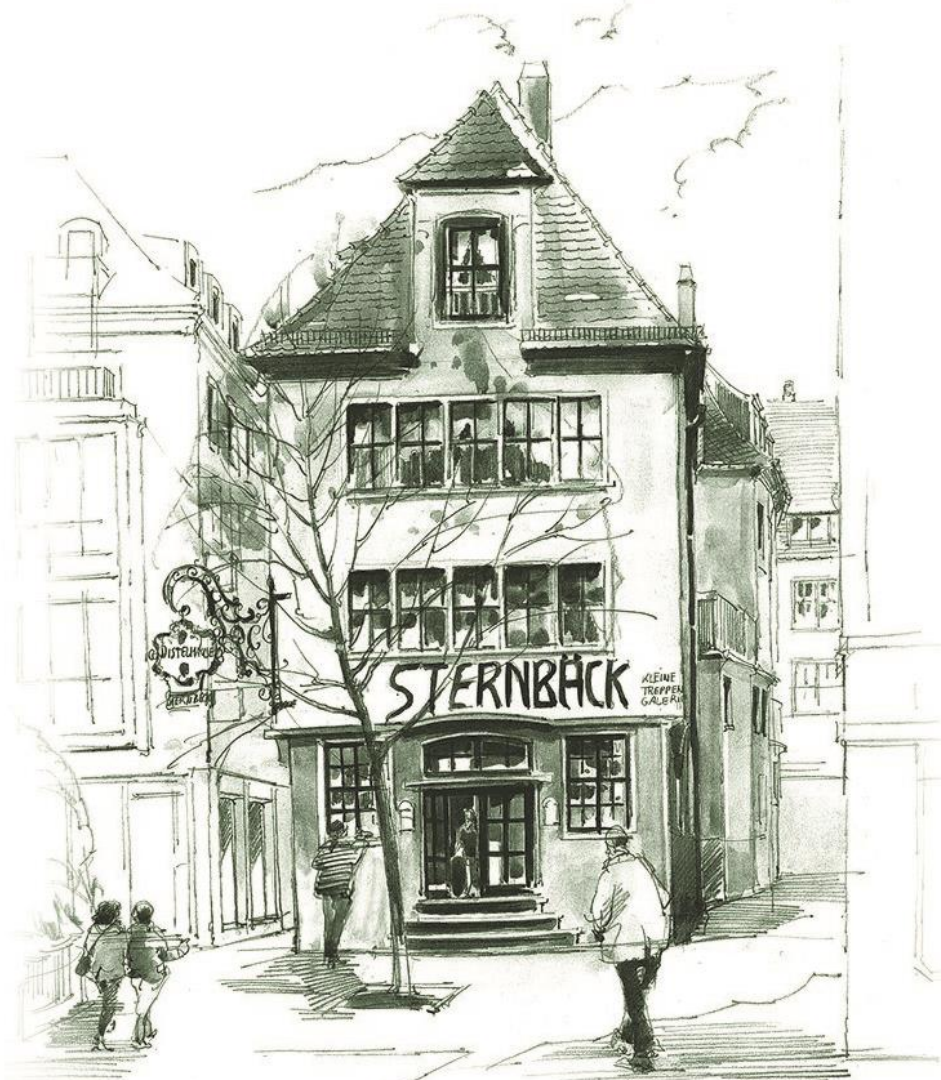


# STERNBÄCK

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 größten Veränderung 1986 – dem Wandel zur Bierkneipe – stand und steht die Gaststätte für Erlebnisastronomie.

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.

# Tageskarte

Entsprechend den Jahreszeiten bieten wir Ihnen  
wöchentlich wechselnde Speisen an.

Auf Wunsch servieren wir Ihnen auch gern kleinere Portionen.  
(Preisabschlag 1,50 €)

# Speisen und Getränke

## Frühstück und Spätstück

Frühstücksbagel	7,90 €
Bagel mit Avocado, Spiegelei und Bacon <sup>a(w),c,f,j,k,m,3,9</sup>	
Vegetarischer Bagel	6,90 €
Bagel mit Kräuterschmand, frischen Gurken und Tomaten <sup>a(w),f,j,k,m,9</sup>	
Strammer Max	7,90 €
Schwarzbrot mit Butter, rohem Schinken, einem Spiegelei und Gurkenfächer <sup>a(w),c,g,9</sup>	
Avocadobrot	5,90 €
Schwarzbrot mit Avocadocreme, Spiegelei und Kresse <sup>a(w),c,1,3</sup>	

## Bayerische Weißwürste

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

## Ofenfrische Brezeln

	Klein	Groß
Brezel <sup>a(w)</sup>	2,20 €	3,90 €
mit Butter <sup>g,9</sup>	2,90 €	4,60 €
mit Gerupftem <sup>g,9</sup>	3,90 €	5,50 €

## Suppen

Französische Zwiebelsuppe mit Käse überbacken <sup>a(w),c,g,i,1,9</sup>		4,90 €
Tomatencremesuppe mit Croûtons und einer Sahnehaube verfeinert <sup>a(w)g,i,9</sup>		4,90 €

## Salate

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

Zu jedem Salatteller servieren wir Baguette <sup>a(w)</sup>

## Etwas Deftiges

Gebackener Camembert an Preiselbeeren, Butter und Baguette <sup>a(w)(r),g,9</sup>	8,60 €
„Schnitzelsandwich“ Salat, Tomaten, Chilimayonnaise <sup>a(w),c,2</sup>	8,60 €
„Räuberschnitte“ geröstetes Schwarzbrot an Malzbierzwiebeln dazu vier Rostbratwürstchen <sup>a(w),2,3,8</sup>	8,60 €
Fränkische Rostbratwürste serviert mit hausgemachtem Sauerkraut und Schwarzbrot oder wahlweise mit hausgemachtem Kartoffelsalat, dazu Senf <sup>a(w),i,j,2,3,8</sup>	
3 Stück	8,70 €
6 Stück	11,70 €
9 Stück	14,70 €
„Blaue Zipfel“ (fünf Bartwürste im Weißweinsud gegart) serviert mit Wurzelgemüse und Schwarzbrot <sup>a(w),i,l,2,3,8</sup>	9,40 €
Currywurst „pikant“ mit Pommes frites <sup>2,3,8</sup>	7,90 €
Portion Pommes rot-weiß <sup>c,j,l</sup>	3,80 €

## Flammkuchen aus dem Steinofen

„Elsässer Art“ Rahm, Speck und Zwiebeln <sup>a(w),g,2,3,8,9</sup>	9,30 €
„Griechischer Art“ <sup>a(w)</sup> Rahm, Peperoni und Weichkäse <sup>a(w),g,2,5,9</sup>	9,30 €
„Nordische Art“ <sup>a(w)</sup> Rahm, Lachs und Shrimps <sup>a(w),b,d,g,9</sup>	9,30 €

## Ofenkartoffeln

Unsere Ofenkartoffeln werden in einem speziellen Kartoffelofen schonend und ohne Folie gegart.

**Dazu servieren wir folgende hausgemachte Soßen und Beilagen:**

„Sternbäcksoße“	7,40 €
Crème fraîche mit Speck <sup>g,9</sup>	
mit Schnittlauchquark <sup>g,9</sup>	7,60 €
auf mediterranem Gemüse	10,50 €
an geräuchertem Lachs <sup>d,2</sup>	10,80 €

## Vom Grill und aus der Pfanne

Sternbäck-Schnitzel XXL	13,90 €
Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes Frites oder Bratkartoffeln <sup>a(w),c</sup>	
„Schnitzelbrett“	10,80 €
kleines Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit kleinem Salat der Saison und einer ofenfrischen Brezel <sup>a(w),c,i,j,l</sup>	
Cordon Bleu vom Schwein	15,30 €
mit Schinken und Käse gefüllt dazu Pommes Frites oder Bratkartoffeln <sup>a(w),g,1,2,3,8,9</sup>	
Rumpsteak „Holzfäller Art“	20,40 €
mit gebratenen Zwiebeln und Spiegelei auf Bratkartoffeln <sup>a,g,2,3,8,9</sup>	
„Sternipfännchen“	15,90 €
paniertes Schnitzel „Wiener Art“ auf Spätzle mit Champignon-Rahmsoße und Käse überbacken <sup>a(w),c,g,1,9</sup>	
„Pfefferpfännchen“	21,70 €

Rinder- und Schweinefilet an Spätzle und Pfeffersoße <sup>a(w),c,g,9</sup>

## Vegetarisches

Tortellini 9,30 €  
gefüllt mit Ricotta und Spinat, an Tomatensoße und Parmesan <sup>a(w),g,i,9</sup>

Käsespätzle 10,40 €  
an Röstzwiebeln mit kleinem Salat der Saison serviert <sup>g,i,j,l,1,9</sup>

## Steak-Spezialitäten vom Grill

	200 g	300 g
Ochsenrumpsteak aus Argentinien	21,90 €	25,80 €
Ochsenfilet aus Argentinien	25,30 €	29,90 €
Schweinefilet aus der Region	18,40 €	20,40 €
Putensteak von Puten aus Freilandhaltung	13,90 €	17,40 €
„Filetspieß“ Rinder- und Schweinefilet mit Paprika, Speck und Zwiebeln <sup>2,3,8</sup>		21,70 €

### ***Alle Steakspezialitäten wahlweise mit folgenden Beilagen:***

Kräuterbutter <sup>g,9</sup> **oder** Pfeffersoße <sup>g,9</sup>

Kartoffelrösti <sup>c,g</sup> **oder** Pommes Frites **oder**  
Kartoffelecken <sup>3</sup> **oder** Ofenkartoffel **oder** Beilagensalat <sup>c,g,i</sup>

### ***In folgenden Garstufen bestellbar:***

**englisch** - fast roh

**medium** - innen durchgehend rosa

**well done** - gut durchgebraten



## Brotzeit

Gerupfter angemachter Camembert mit Schwarzbrot <sup>a(w),g,9</sup>	8,60 €
Schinkenbrot Schwarzbrot mit gekochtem oder rohem Schinken, garniert mit Gewürzgurken <sup>a(w),i,2,3,8</sup>	7,60 €
Käsebrot Schwarzbrot mit heimischem Käse belegt, garniert mit Zwiebelringen <sup>a(w),g,1,9</sup>	7,60 €
Drei fränkische Rostbratwürste im Weck wahlweise mit Senf oder Ketchup serviert <sup>a(w),1,2,3,8</sup>	4,40 €
„Brotzeitbrett“ Schwarzbrot mit Hausmacherwurst, Schinken und heimischem Käse angerichtet <sup>a(w),g,2,3,9</sup>	9,70 €

## Extras

eine Scheibe Brot <sup>a(w)</sup>	0,50 €
-----------------------------------	--------

## Desserts

Bayerischer Apfelstrudel an Vanilleeis und Sahne <sup>a(w),g,9</sup>	6,40 €
Lavacake warmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern, an Vanilleeis und Sahne <sup>e,g,1,2,9,10</sup>	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

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

## Allergene

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

## Bierspezialitäten

vom Fass	0,3 l	0,5 l
Distelhäuser Premium Pils <sup>a(w),4,9 %vol</sup>	3,50 €	4,20 €
Distelhäuser Hefeweizen <sup>a(w),5,4 %vol</sup>	3,50 €	4,50 €
Distelhäuser Landbier <sup>a(w),5,4 %vol</sup>	3,50 €	4,50 €
Distelhäuser Kellerbier <sup>a(w),5,4 %vol</sup>	3,50 €	4,50 €
Distelhäuser alkoholfreies Hefeweizen <sup>a(w)</sup>	3,50 €	4,50 €
Distelhäuser Radler <sup>a(w),2,5 %vol</sup>	3,50 €	4,20 €

## Flaschenbiere

	0,3 l	0,5 l
Distelhäuser Radler naturtrüb <sup>a(w),2,9 %vol</sup>	3,50 €	
Distelhäuser Radler alkoholfrei <sup>a(w)</sup>	3,50 €	
Distelhäuser Dunkles Hefeweizen <sup>a(w),5,4 %vol</sup>		4,50 €
Distelhäuser Kristallweizen <sup>a(w),5,4 %vol</sup>		4,50 €
Distelhäuser Blond <sup>a(w),5,3 %vol</sup>	3,50 €	
Distelhäuser alkoholfreies Pils <sup>a(w)</sup>	3,50 €	
Distelhäuser Malzbier <sup>a(w)</sup>	3,50 €	

Fragen Sie nach unseren Saisonangeboten!

## Secco und Sprizz

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

## Weißweine aus dem „Fränkischen Weinland“

	0,1 l	0,25 l
Fränkische Qualitätsweine und Qualitätsweine mit Prädikat		
„Sternbäck“ Hausschoppen <sup>1</sup>	2,30 €	4,40 €
Silvaner, trocken <sup>1</sup> Weingut Juliusspital, Würzburg	2,80 €	5,80 €
Müller-Thurgau, trocken <sup>1</sup> Weingut Juliusspital, Würzburg	2,80 €	5,80 €
Bacchus, halbtrocken <sup>1</sup> Weingut Castell, Castell	2,50 €	4,90 €
„Thüingersheimer“ Grauer Burgunder, trocken <sup>1</sup> VDP. Ortswein Weingut Juliusspital, Würzburg	3,30 €	7,00 €
Riesling, trocken <sup>1</sup> Weingut Bürgerspital, Würzburg	3,10 €	6,40 €
Scheurebe, halbtrocken <sup>1</sup> Weingut Juliusspital, Würzburg	3,30 €	7,00 €
Weinschorle vom Hausschoppen süß <sup>1,3</sup> oder sauer <sup>1</sup>		3,50 €
Weinschorle nach Wahl süß <sup>1,3</sup> oder sauer <sup>1</sup>		3,90 €

## Rotling und Rotweine

### aus dem „Fränkischen Weinland“

	0,1 l	0,25 l
Fränkische Qualitätsweine und Qualitätsweine mit Prädikat		
Rotling <sup>1</sup> Weingut Juliuspital Würzburg	2,90 €	5,90 €
Portugieser, halbtrocken <sup>1</sup> Weingut Castell, Castell	3,10 €	6,50 €
Spitalschoppen Rot, trocken <sup>1</sup> Weingut Bürgerspital Würzburg	3,10 €	6,50 €
Rotweinschorle süß <sup>1,3</sup> oder sauer <sup>1</sup>		4,40 €

## Longdrinks

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

## Destillerie Gösswein, Thüngersheim

Obstler <sup>38 %vol</sup>	2,70 €
Kirschwasser <sup>40 %vol</sup>	2,70 €
Zwetschgenwasser <sup>40 %vol</sup>	2,70 €
Williams Christ Birne <sup>40%vol</sup>	2,70 €
Himbeergeist <sup>40 %vol</sup>	2,70 €
Haselnuss <sup>33 %vol</sup>	3,50 €
Schlehen-Geist <sup>40 %vol</sup>	3,50 €

## Weingut Schmidt, Bergtheim

Trester <sup>38 %vol</sup>	3,50 €
----------------------------	--------

## Spirituosen, jeweils 2cl

Malteser Aquavit <sup>40 %vol</sup>	2,70 €
Havana Club 3 Annos <sup>37,5 %vol</sup>	2,70 €
Absolut Vodka <sup>37,5 %vol</sup>	2,70 €
Sierra Tequila White / Gold <sup>38 %vol</sup>	2,70 €
Berliner Luft Pfefferminzlikör <sup>18 %vol</sup>	2,70 €
Bailey's Irish Cream <sup>17 %vol</sup>	2,70 €
Molinari Sambuca <sup>40 %vol</sup>	2,70 €
Ramazotti Amaro <sup>30 %vol</sup>	2,70 €
Averna Amaro Siciliano <sup>29 %vol</sup>	2,70 €
Jägermeister Kräuterlikör <sup>35 %vol</sup>	2,70 €
Killepitsch, Düsseldorfer Kräuterlikör <sup>42 %vol</sup>	3,50 €

## Whisky jeweils 2cl

Tullamore Dew <sup>40 %vol</sup>

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 <sup>40 %vol</sup>

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 <sup>43,2 %vol</sup>

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 Weißeiche 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 <sup>56,2 %vol</sup>

5,10 €

Ebenfalls aus der kleinen AYRER's Destillerie stammt dieser subtil rauchige Whisky, der nach seiner Primärreifung für 3 Jahre in neuen Weißeichefässern 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	<b>0,25 l</b>	1,60 €
Karaffe Tafelwasser	<b>0,5 l</b>	3,10 €
	<b>1,0 l</b>	5,30 €
Frankenbrunnen Mineralwasser	<b>0,25 l</b>	2,70 €
	<b>0,5 l</b>	3,80 €
Frankenbrunnen Mineralwasser still	<b>0,25 l</b>	2,70 €
	<b>0,5 l</b>	3,80 €
Sinalco Cola <sup>1,3,16</sup>	<b>0,2 l</b>	2,90 €
	<b>0,4 l</b>	4,10 €
Sinalco Cola light <sup>1,3,16</sup>	<b>0,2 l</b>	2,90 €
	<b>0,4 l</b>	4,10 €
Sinalco Orange <sup>1,3</sup>	<b>0,2 l</b>	2,90 €
	<b>0,4 l</b>	4,10 €
Sinalco Mix <sup>1,3,16</sup>	<b>0,2 l</b>	2,90 €
	<b>0,4 l</b>	4,10 €
Sinalco Zitrone <sup>1,3</sup>	<b>0,2 l</b>	2,90 €
	<b>0,4 l</b>	4,10 €
Thomas Henry Bitter Lemon <sup>1,15</sup>	<b>0,2 l</b>	3,40 €
Thomas Henry Tonic Water <sup>1,15</sup>	<b>0,2 l</b>	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, Orangensaftschorle	2,70 €	3,80 €

## Kaffeespezialitäten

Café Crème <sup>16</sup>	<b>Tasse</b>	2,90 €
	<b>Pott</b>	3,80 €
Milchkaffee <sup>g,9,16</sup>	<b>Tasse</b>	2,90 €
	<b>Pott</b>	3,70 €
Cappuccino <sup>g,9,16</sup>	<b>Tasse</b>	2,90 €
	<b>Pott</b>	3,80 €
Latte Macchiato <sup>g,9,16</sup>		3,10 €
Espresso <sup>16</sup>		2,30 €
Doppelter Espresso <sup>16</sup>		4,10 €
Milkschokolade mit Sahne <sup>g,9</sup>		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.