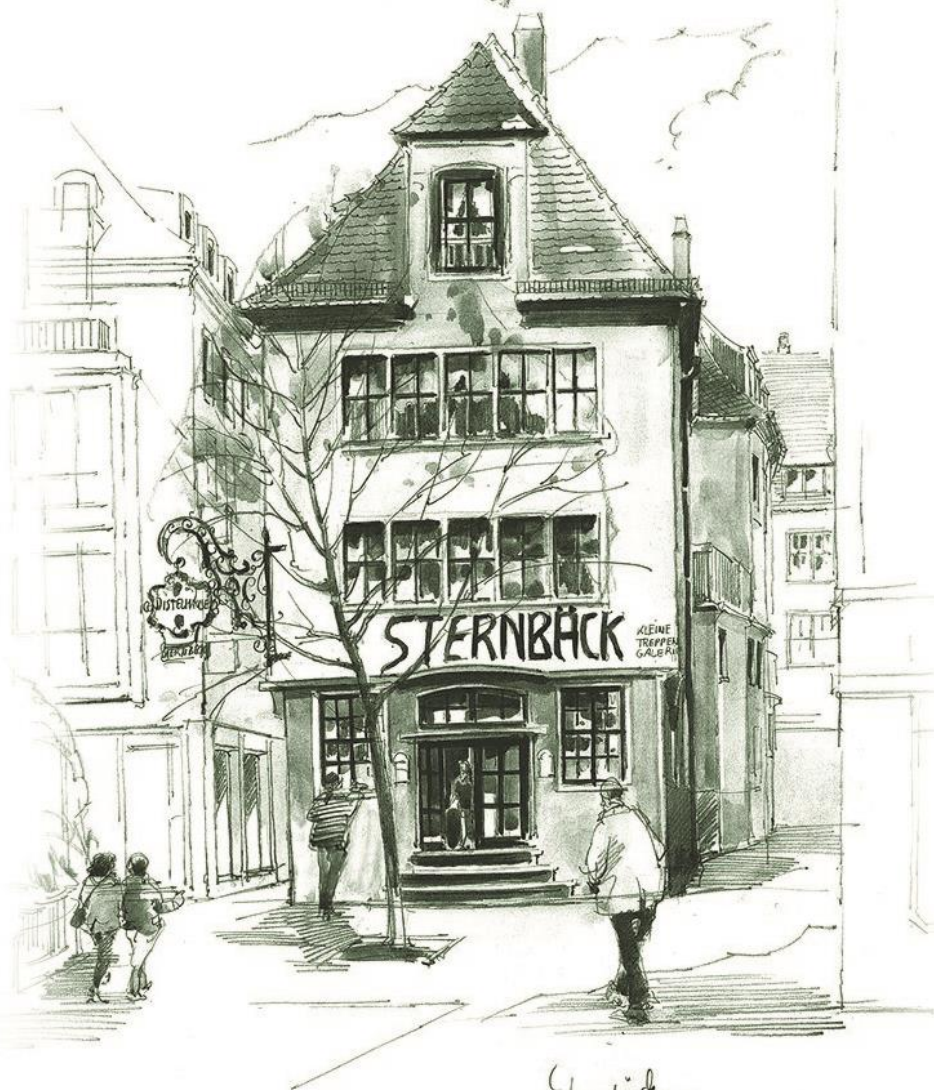


# STERNBÄCK

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 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.

# Fränkische Schmankerl

## *Brotzeit -der perfekte Begleiter zum Bier-*

|  |         |
|--|---------|
| <b>Brezel</b> <sup>a(1)</sup>  | 2,90 €  |
| wahlweise mit Butter <sup>g,8</sup> ,  | 3,90 €  |
| oder „Gerupftem“ <sup>g,8</sup>  | 5,90 €  |
| <b>„Sterni´s Metthappen“</b>   | 6,90 €  |
| Schwarzbrot mit Mett, Gewürzgurke und Zwiebeln <sup>a(1),1,2,3,7,8</sup>                                       |         |
| <b>„Sterni´s heiße Bockwurst“</b>  | 7,90 €  |
| mit Schwarzbrot und Senf <sup>2,4,7,a,m</sup>  |         |
| <b>Ein Paar Weißwürste</b>   | 8,90 €  |
| mit ofenfrischer Brezel dazu süßer Senf <sup>a(1), o,1,2,4,8</sup>   |         |
| <b>Käsebro</b>   | 8,90 €  |
| Schwarzbrot mit Käse belegt, garniert mit<br>Gewürzgurke und Zwiebelringen <sup>a(1), m,1,2,3,7,8</sup>        |         |
| <b>„Gerupfter“</b>   | 12,90 € |
| angemachter Camembert mit Schwarzbrot und Zwiebeln <sup>a(1), g,8</sup>  |         |
| <b>„Brotzeitbrett“</b>   | 16,90 € |
| mit Hausmacherwurst, Schinken und heimischem Käse<br>angereicht, dazu Schwarzbrot <sup>a(1), g, m, 2,3,8</sup> |         |

## Hauptspeisen

|  |         |
|--|---------|
| <b>„Sterni´s Currywurst“</b>   | 10,90 € |
| mit pikanter Currysoße und Pommes frites <sup>2,3,4</sup>                        |         |
| <b>Ofenkartoffel</b> wahlweise mit   |         |
| „Sternbäcksoße“ (Crème fraîche mit Speck) <sup>g,8</sup>                         | 9,90 €  |
| oder Schnittlauchquark <sup>g,8</sup>  | 9,90 €  |
| oder geräuchertem Lachs und Schnittlauchquark <sup>d,g,8</sup>                   | 14,90 € |
| <b>„Blaue Zipfel“</b> (fünf Bratwürste im Weißweinsud gegart)                    | 14,90 € |
| serviert mit Wurzelgemüse und Schwarzbrot <sup>a (1), i, m, o, 2, 3, 4</sup>     |         |
| <b>Fünf fränkische Rostbratwürste</b>  | 14,90 € |
| mit hausgemachtem Sauerkraut und Schwarzbrot                                     |         |
| oder hausgemachtem Kartoffelsalat, dazu Senf <sup>a (1), i, m, o, 2, 3, 4</sup>  |         |
| <b>Käsespätzle</b> (vegetarisch)   | 14,90 € |
| mit Röstzwiebeln dazu ein kleiner Salat <sup>c, g, i, m, o, 8</sup>              |         |
| <b>„Schnitzelbrett“</b>  | 15,90 € |
| Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Beilagensalat                                 |         |
| und einer ofenfrischen Brezel <sup>a (1), c, g, i, m, o</sup>                    |         |
| <b>Matjesfilet „Hausfrauen Art“</b>  | 15,90 € |
| mit Zwiebeln, Äpfeln und Gewürzgurken in Sauerrahmsoße,                          |         |
| dazu Kartoffeln <sup>d,g,8</sup>   |         |
| <b>Salatteller „Griechische Art“</b> (vegetarisch)                               | 16,90 € |
| Salat der Saison mit Tomaten, Paprika, Gurken, Peperoni,                         |         |
| Zwiebeln, Oliven und Schafskäse, dazu Baguette <sup>a(1), g, i, m, o, 6, 8</sup> |         |
| <b>Salatteller „Sternbäck“</b>   | 16,90 € |
| gebratene Putenbruststreifen auf Salaten der Saison, reichlich                   |         |
| garniert, dazu Baguette <sup>a(1)c, g, i, m, o,</sup>                            |         |
| <b>„Sterni-Schnitzel“</b>  | 18,90 € |
| Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites <sup>a (1), c</sup>             |         |

**„Sterni-Burger“** 18,90 €  
200g Rindfleisch auf rustikalem Brötchen mit Bacon, Cheddar, Zwiebeln, Tomate, sauren Gurkenscheiben, knackigem Salat und unserer hausgemachten Spezialsoße, dazu Pommes frites <sup>a (1), g, i, m, 8</sup>

**Cordon Bleu vom Schwein** 19,90 €  
mit Schinken und Käse gefüllt, dazu Pommes frites <sup>a(1), c, g, 1, 2, 3, 8</sup>

**„Sternipfännchen“** 21,90 €  
paniertes Schnitzel „Wiener Art“ auf Spätzle mit Champignon-Rahmsoße und Käse überbacken <sup>a (1), c, g, 8</sup>

**Rumpsteak** 29,90 €  
Steak vom Roastbeef mit Pommes frites und Kräuterbutter <sup>a, g, i, 8</sup>

Das Steak kann in folgenden Garstufen gewählt werden:  
rare / medium / well-done

**Gerne können folgende Beilagen zusätzlich für 5,90 € bestellt werden:**  
Pommes frites, Bratkartoffeln, Spätzle oder Beilagensalat

## Dessert

**Lavacake** 6,90 €  
warmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern, dazu Vanilleeis und Sahne <sup>a(1), c, e, g, 1, 8</sup>

### 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> Phosphat, <sup>8</sup> Milcheiweiß, <sup>9</sup> koffeinhaltig, <sup>10</sup> chininhaltig, <sup>11</sup> mit Süßungsmittel, <sup>12</sup> Phenylalaninquelle, <sup>13</sup> gewachst, <sup>14</sup> Taurin, <sup>15</sup> Nitrit / Pökelsalz, <sup>16</sup> mit einer Zuckerart und Süßungsmittel, <sup>18</sup> mit Nitrat

### Allergene:

<sup>a</sup> Glutenhaltiges Getreide, <sup>a(1)</sup> Weizenmehl, <sup>a(2)</sup> Roggen, <sup>a(3)</sup> Gerste, <sup>a(4)</sup> Hafer, <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>m</sup> Senf, <sup>n</sup> Sesam, <sup>p</sup> Schwefeldioxid, <sup>p</sup> Lupinen, <sup>r</sup> Weichtiere

# Getränke

## Bierspezialitäten vom Fass

|   | 0,3 l  | 0,5 l  |
|---|--------|--------|
| Distelhäuser Premium Pils <sup>a(3)</sup> ,4,9%vol  | 3,70 € | 4,90 € |
| Distelhäuser Hefeweizen <sup>a(3)</sup> ,5,4%vol  | 3,70 € | 4,90 € |
| Distelhäuser Landbier <sup>a(3)</sup> ,5,4%vol  | 3,70 € | 4,90 € |
| Distelhäuser Kellerbier <sup>a(3)</sup> ,5,4%vol  | 3,70 € | 4,90 € |
| Distelhäuser alkoholfreies Hefeweizen <sup>a(3)</sup>                                       | 3,70 € | 4,90 € |
| Distelhäuser Hell <sup>a(3)</sup> , 4,9%vol   | 3,70 € | 4,90 € |
| Distelhäuser Radler <sup>a(3)</sup> ,2,5%vol  | 3,70 € | 4,90 € |
| Herrengedeck  | 5,90 € |        |
| Distelhäuser Pils <sup>a(3)</sup> ,4,9%vol 0,3 l, dazu 2 cl Doppelkorn <sup>38%vol</sup>    |        |        |
| Frauengedeck  | 5,90 € |        |
| Distelhäuser Pils <sup>a(3)</sup> ,4,9%vol 0,3 l, dazu 2 cl Haselnusslikör <sup>1,2%v</sup> |        |        |

## Flaschenbiere

|  | 0,3 l  | 0,5 l  |
|--|--------|--------|
| Distelhäuser Radler alkoholfrei <sup>a(3)</sup>        | 3,70 € |        |
| Distelhäuser Kristallweizen <sup>a(1,3)</sup> ,5,4%vol |        | 4,90 € |
| Distelhäuser alkoholfreies Pils <sup>a(3)</sup>        | 3,70 € |        |
| Distelhäuser Malzbier <sup>a(3)</sup>                  | 3,70 € |        |

Fragen Sie nach unseren Saisonbieren!

## Secco und Spritz

|  |        |
|--|--------|
| Glas Prosecco °<br>Sektellerei Oppmann 0,1l  | 3,90 € |
| Seccoschorle °<br>Sektellerei Oppmann 0,25l  | 5,90 € |
| Aperol Spritz<br>4 cl Aperol mit Secco und spritzigem Wasser <sup>0,1,10, 11%vol</sup> | 6,90 € |
| Lillet Wild Berry<br>4 cl Lillet mit Schweppes Wild Berry <sup>0,1,10, 17%vol</sup>    | 6,90 € |

## Weißweine

### aus dem „Fränkischen Weinland“

Fränkische Qualitätsweine und Qualitätsweine mit Prädikat

**0,1 l**   **0,25 l**

|   |        |        |
|---|--------|--------|
| „Sternbäck“ Hausschoppen weiß, trocken °                                | 2,90 € | 4,90 € |
| Silvaner, trocken °<br>Weingut Castell, Castellh                        | 3,40 € | 5,90 € |
| Müller-Thurgau, trocken °<br>Weingut Juliusspital, Würzburg             | 3,40 € | 5,90 € |
| Bacchus, halbtrocken °<br>Weingut Castell, Castell                      | 3,40 € | 5,90 € |
| Weisser Burgunder, trocken °<br>Weingut Staatlicher Hofkeller, Würzburg | 4,90 € | 8,90 € |
| Riesling, trocken °<br>Weingut Bürgerspital, Würzburg                   | 3,90 € | 6,90 € |
| Scheurebe, halbtrocken °<br>Weingut Juliusspital, Würzburg              | 4,40 € | 7,90 € |

## Rotling und Rotweine

### aus dem „Fränkischen Weinland“

Fränkische Qualitätsweine und Qualitätsweine mit Prädikat

**0,1 l    0,25 l**

Rotling ° 3,40 €   5,90 €

Weingut Juliusspital, Würzburg

„Sternbäck“ Hausschoppen rot, trocken ° 3,40 €   5,90 €

Portugieser, halbtrocken ° 3,90 €   6,90 €

Weingut Castell, Castell

Alle Weine sind auch als Weinschorle erhältlich

0,25l Preis des Weines minus 1,00 €.

Wir behalten uns vor, bei den Weinen den Folgejahrgang anzubieten.

## Longdrinks

**0,3 l**

Wodka Lemon 8,20 €

4 cl Absolut Wodka <sup>35,5%vol</sup> und Thomas Henry Bitter Lemon <sup>3,10</sup>

Whisky Cola 8,20 €

4 cl Jack Daniels <sup>40%vol</sup> und Sinalco Cola <sup>1,9</sup>

Gin Tonic 8,20 €

4 cl Tanqueray <sup>47,3%vol</sup> und Thomas Henry Tonic Water <sup>3,10</sup>

Rum Cola 8,20 €

4 cl Havana Club 3 Annos <sup>37,5%vol</sup> und Sinalco Cola <sup>1,9</sup>

Likör 43 mit Milch <sup>g,1</sup> 8,20 €

4 cl Likör 43 <sup>31% vol</sup> und Milch <sup>g, 1</sup>

Asbach-Cola-Hütchen 3,90 €

2 cl Asbach <sup>36% vol</sup> und Cola <sup>1,9</sup>



## Spirituosen

2cl

|   |        |
|---|--------|
| Williams Christ Birne <sup>40%vol</sup>                   | 3,00 € |
| Himbeergeist <sup>40 %vol</sup>                           | 3,00 € |
| Haselnussbrand <sup>33 %vol</sup>                         | 3,50 € |
| Trester <sup>38 %vol</sup>                                | 3,50 € |
| Frangelico Haselnusslikör <sup>1, 2 %vol</sup>            | 3,00 € |
| Malteser Aquavit <sup>40 %vol</sup>                       | 3,00 € |
| Absolut Vodka <sup>37,5 %vol</sup>                        | 3,00 € |
| Berliner Luft Pfefferminzlikör <sup>18 %vol</sup>         | 3,00 € |
| Bailey's Irish Cream <sup>17 %vol</sup>                   | 3,00 € |
| Molinari Sambuca <sup>40 %vol</sup>                       | 3,00 € |
| Ramazotti Amaro <sup>30 %vol</sup>                        | 3,00 € |
| Jägermeister <sup>35 %vol</sup>                           | 3,00 € |
| Killepitsch, Düsseldorfer Kräuterlikör <sup>42 %vol</sup> | 3,50 € |
| Jack Daniels <sup>40 %vol</sup>                           | 3,50 € |

## Alkoholfreie Getränke

|   |               |        |
|---|---------------|--------|
| Tafelwasser                               | <b>0,3 l</b>  | 2,90 € |
|   | <b>0,5 l</b>  | 4,40 € |
|   | <b>1,0 l</b>  | 6,40 € |
| Frankenbrunnen Mineralwasser medium       | <b>0,25 l</b> | 3,50 € |
|   | <b>0,5 l</b>  | 4,90 € |
| Frankenbrunnen Mineralwasser still        | <b>0,25 l</b> | 3,50 € |
|   | <b>0,5 l</b>  | 4,90 € |
| Sinalco Cola <sup>1,9</sup>               | <b>0,3 l</b>  | 3,50 € |
|   | <b>0,5 l</b>  | 5,50 € |
| Sinalco Cola Zero <sup>1,9,11,12</sup>    | <b>0,3 l</b>  | 3,50 € |
|   | <b>0,5 l</b>  | 5,50 € |
| Sinalco Orange <sup>3</sup>               | <b>0,3 l</b>  | 3,50 € |
|   | <b>0,5 l</b>  | 5,50 € |
| Sinalco Mix <sup>1,3,9</sup>              | <b>0,3 l</b>  | 3,50 € |
|   | <b>0,5 l</b>  | 5,50 € |
| Sinalco Zitrone                           | <b>0,3 l</b>  | 3,50 € |
|   | <b>0,5 l</b>  | 5,50 € |
| Thomas Henry Bitter Lemon <sup>1,10</sup> | <b>0,2 l</b>  | 4,00 € |
| Thomas Henry Tonic Water <sup>1,10</sup>  | <b>0,2 l</b>  | 4,00 € |

## Säfte

|                     | <b>0,3 l</b> | <b>0,5 l</b> |
|---------------------|--------------|--------------|
| Apfelsaft           | 3,90 €       | 5,90 €       |
| Orangensaft         | 3,90 €       | 5,90 €       |
| Maracujanektar      | 3,90 €       | 5,90 €       |
| Johannisbeerenektar | 3,90 €       | 5,90 €       |
| Rhabarbernektar     | 3,90 €       | 5,90 €       |

## Saftschorlen

|                              | <b>0,3 l</b> | <b>0,5 l</b> |
|------------------------------|--------------|--------------|
| Taubertaler Apfelsaftschorle | 3,40 €       | 4,90 €       |
| Maracujaschorle              | 3,40 €       | 4,90 €       |
| Johannisbeerschorle          | 3,40 €       | 4,90 €       |
| Rhabarberschorle             | 3,40 €       | 4,90 €       |
| Orangensaftschorle           | 3,40 €       | 4,90 €       |

## Kaffeespezialitäten

|                                  |              |        |
|----------------------------------|--------------|--------|
| Café Crème <sup>9</sup>          | <b>Tasse</b> | 3,00 € |
|                                  | <b>Pott</b>  | 4,00 € |
| Milchkaffee <sup>g,8,9</sup>     | <b>Tasse</b> | 3,50 € |
|                                  | <b>Pott</b>  | 4,50 € |
| Cappuccino <sup>g,8,9</sup>      | <b>Tasse</b> | 3,50 € |
|                                  | <b>Pott</b>  | 4,50 € |
| Latte Macchiato <sup>g,8,9</sup> |              | 3,50 € |
| Espresso <sup>9</sup>            |              | 2,50 € |
| Doppelter Espresso <sup>9</sup>  |              | 4,00 € |

## Offener Althaus Tee **0,2 l** 4,00 €

### Imperial Earl Grey Classic – Schwarzer Tee

Eine sehr aromatische, erfrischende und starke Ceylon-China-Schwarztee-Mischung, die mit dem vollen Zitrusgeschmack der Bergamotte angereichert ist. Ziehzeit 3-5 min.

### Bavarian Mint – Minz Tee

Ein intensiver Kräuteraufguss mit einem leicht süßlichen Geschmack. Sein erfrischendes Minzaroma hinterlässt einen kühlenden Effekt am Gaumen. Ziehzeit 4-5 min.

### Red Fruit Flash – Früchte Tee

Die volle Kraft von roten Beeren und angenehm saurem Hibiskus in einer harmonischen Komposition, die an selbstgemachte Marmelade erinnert. Ziehzeit 4-6 min.



