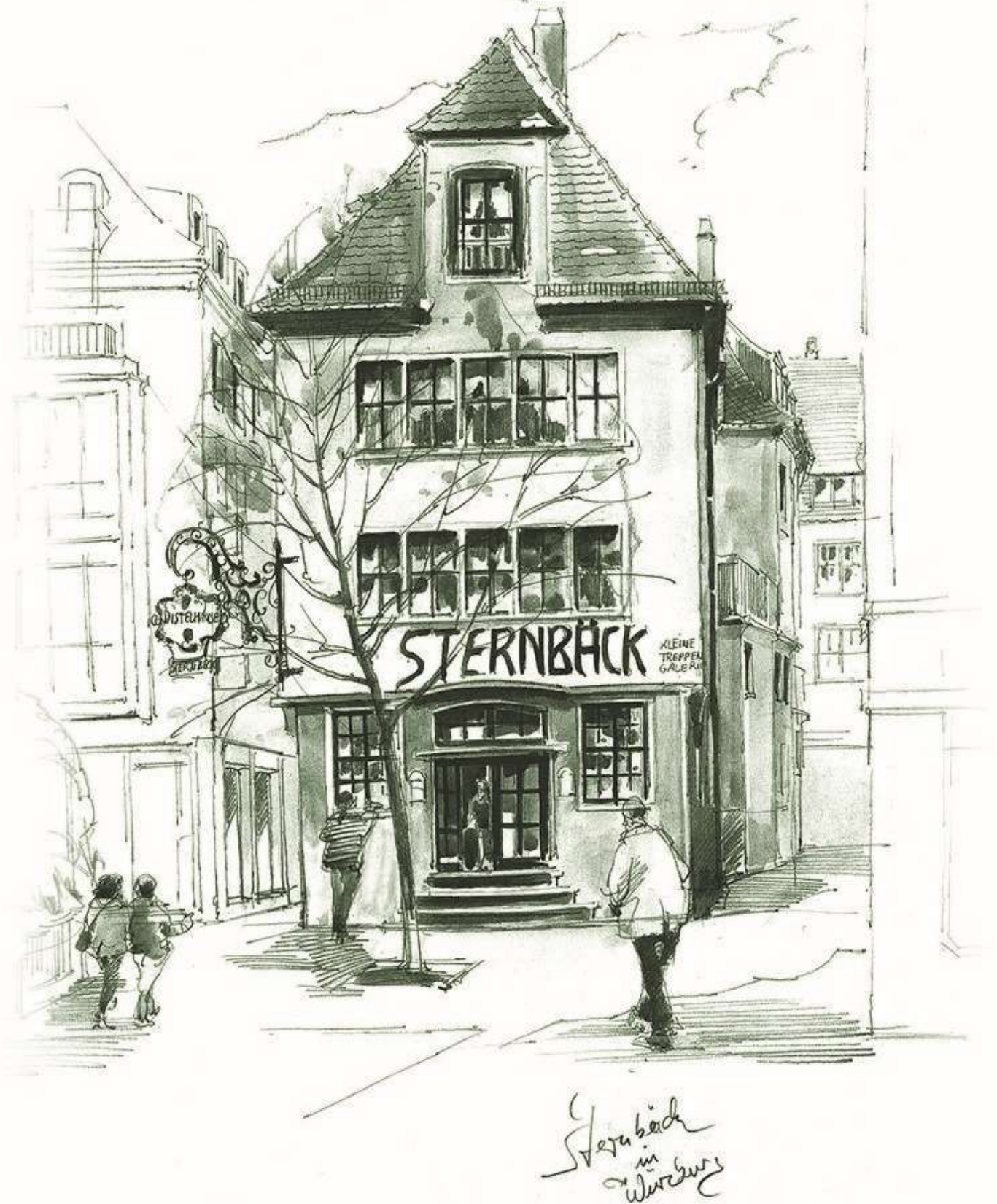
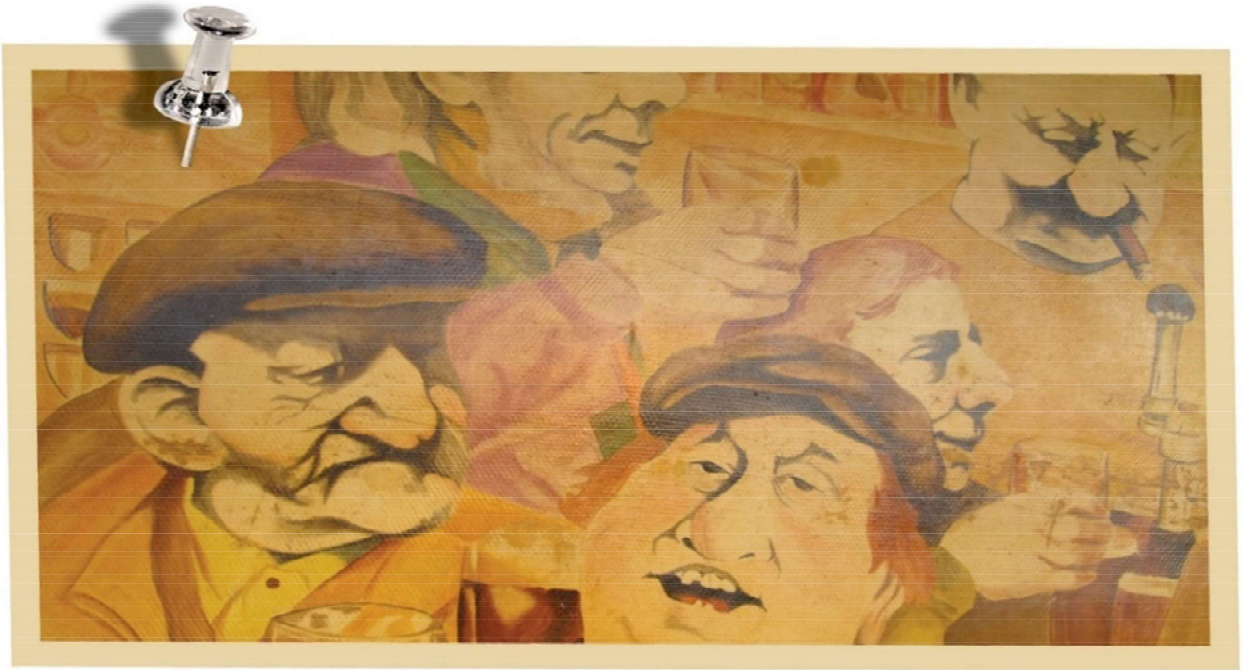


STERNBÄCK

Würzburgs schönste Nebensache
zwischen Rathaus und Dom....





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 Erlebnissgastronomie.

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.

Wochenkarte

Speisen

Burrata	14,90 €
mit geistem Weinbergpfirsich, Olivenöl, Balsamicocreme und frischem Basilikum, dazu Baguette	
Gazpacho Andaluz	7,90 €
mit erfrischender Gurke, süßer Honigmelone und Croutons	
"Sterni"-Gyros	18,90 €
mit Tzatziki, Tomaten, Gurken, Zwiebeln und Pommes Frites	
Sterni-Burger	18,90 €
Rinderhacksteak, Bacon, Käse, Zwiebel im Brioche Bun mit Pommes Frites	
Blaubeersorbet	6,90 €
aufgefüllt mit prickelndem Secco	
Kleiner Eisbecher	5,90 €
3 Kugeln Eis (Vanille, Schokolade und Erdbeere) mit Schlagsahne	

Getränke

Hausgemachte Rhabarber-Limo (0,5l Karaffe)	5,90 €
Limoncello Spritz (0,2l)	6,90 €
5cl Limoncello mit Secco und spritzigem Wasser ^{0,1,10} (1l Karaffe)	24,90 €
Saisonbier: Distelhäuser Märzen Urstoff (0,5l)	4,90 €
malziges, untergäriges Vollbier, 5,6 % vol	

Fränkische Schmankerl

Brezel ^{a(1),g}	2,90 €
mit Butter ^{g,8}	3,90 €

Metthappen	6,90 €
Krustenbrot mit Mett, Gewürzgurke und Zwiebeln ^{a(1),1,2,3,7,8}	

Heiße Bockwurst	7,90 €
mit Krustenbrot und Senf ^{2,4,7,a,m}	

Ein Paar Weißwürste	8,90 €
mit offenfrischer Brezel, dazu süßer Senf ^{a(1), o,1,2,4,8}	

Leberknödelsuppe	7,90 €
klare Rinderbrühe mit Leberknödel und Krustenbrot ^{a(1), o,1,2,4,8}	

Gerupfter	14,90 €
angemachter Camembert mit Krustenbrot ^{a(1), g,8}	

Zwei Fleischküchle	14,90 €
mit Schmelzzwiebeln und Kartoffelsalat ^{(1), g,8}	

Brotzeitbrett	pro Person 14,90 €
Mett, Südtiroler Speck, Landjäger, Fleischküchle und Gerupfter mit Krustenbrot ^{a(1), g, m, 2,3,8}	

Beilagen nach Wahl

Pommes, Bratkartoffeln, Kartoffelsalat, Ofenkartoffel oder Beilagensalat ^{a(1)c, g, l, m, o}	
wahlweise als Einzelportion	6,90 €
oder als Beilagenänderung	0,50 €

Hauptspeisen

Ofenkartoffel

mit Kräuterquark ^g 9,90 €
oder Kräuterquark und Speck ^{g,2,3,4,7} 10,90 €

Sternis Currywurst

mit pikanter Currysauce und Pommes frites ^{2,3,4} 11,90 €

Zwei Semmelknödel

mit Champignonrahmsoße und Beilagensalat ^{a(1),c,g,l,m,o} 14,90 €

Blaue Zipfel

Ein paar fränkische Bratwürste im Weißweinsud gegart
serviert mit Wurzelgemüse und Krustenbrot ^{a(1),l,m,o,2,3,4} 14,90 €

Ein paar fränkische Bratwürste

mit Sauerkraut, Krustenbrot und Senf ^{a(1),l,m,o,2,3,4} 14,90 €

Käsespätzle (vegetarisch)

mit Röstzwiebeln und Beilagensalat ^{c,g,l,m,o,} 16,90 €

Salatteller Sternbäck

Rohkost und Blattsalate der Saison 14,90 €

mit Balsamicodressing und Baguette ^{a(1)c, g, l, m, o}

wahlweise mit:

gebratenen Champignons 16,90 €

gebratenen Putensteakstreifen 17,90 €

Matjesfilet Hausfrauen Art

mit Zwiebeln, Äpfeln, Gewürzgurken und Kartoffeln ^{d,g,8} 18,90 €

Spanferkelrollbraten

mit Dunkelbiersoße und Semmelknödel ^{a(1),c,g,l,2,3,7} 18,90 €

Spare Ribs vom Schwein

mit Coleslaw, Pommes frites und BBQ Sauce ^{a(1),c,g,l,m,o} 19,90 €

Schnitzel „Wiener Art“	19,90 €
mit Pommes frites und Beilagensalat ^{a(1),c,g,l,m,o}	
Schnitzel „Wiener Art“	20,90 €
mit Champignonrahmsoße, Pommes frites und Beilagensalat ^{a(1),c,g,l,m,o}	
Cordon Bleu vom Schwein	21,90 €
mit Pommes frites und Beilagensalat ^{a(1),c,g,2,3}	
Schäufele vom fränkischen Landschwein	22,90 €
mit Sauerkraut, Dunkelbiersoße und Semmelknödel ^{a(1),c,g,l,o}	
Sternipfännchen	23,90 €
Schnitzel „Wiener Art“ auf Spätzle mit Champignonrahmsoße und Käse überbacken ^{a(1),c,g}	

Desserts

Tiramisu ^{a(1),c,g,9}	7,90 €
Belgische Butterwaffel	9,90 €
mit Schokoladensauce und Früchten der Saison ^{a(1),c,f,g}	
Lauwarmer Apfelstrudel	9,90 €
mit Vanillesauce und Sahne ^{a(1),c,g,h}	

-Alle Speisen auch zum Mitnehmen -

Zusatzstoffe:

¹ Farbstoff, ² Konservierungsstoff, ³ Antioxidationsmittel, ⁴ Geschmacksverstärker, ⁵ geschwefelt, ⁶ geschwärzt, ⁷ Phosphat, ⁸ Milcheiweiß, ⁹ koffeinhaltig, ¹⁰ chininhaltig, ¹¹ mit Süßungsmittel, ¹² Phenylalaninquelle, ¹³ gewachst, ¹⁴ Taurin, ¹⁵ Nitrit /Pökelsalz, ¹⁶ mit einer Zuckerart und Süßungsmittel, ¹⁸ mit Nitrat

Allergene:

^a Glutenthaltiges Getreide, ^{a(1)} Weizenmehl, ^{a(2)} Roggen, ^{a(3)} Gerste, ^{a(4)} Hafer, ^b Krebstiere, ^c Eier, ^d Fisch, ^e Erdnüsse, ^f Soja, ^g Milch, ^h Schalenfrüchte, ⁱ Sellerie, ^m Senf, ⁿ Sesam, ^o Schwefeldioxid, ^p Lupinen, ^r Weichtiere

Distelhäuser Bierspezialitäten vom Fass		0,3 l	0,5 l
Premium Pils ^{a(3),4,9 %vol}		3,70 €	4,90 €
Hefeweizen ^{a(3),5,4 %vol}		3,70 €	4,90 €
Landbier ^{a(3),5,4 %vol}		3,70 €	4,90 €
Kellerbier ^{a(1,3),5,4 %vol}		3,70 €	4,90 €
Alkoholfreies Hefeweizen ^{a(1,3)}		3,70 €	4,90 €
Helles ^{a(3), 4,9%vol}		3,70 €	4,90 €
Radler ^{a(3),2,5%vol}		3,70 €	4,90 €
Radler Naturtrüb ^{a(3),2,5%vol}		3,70 €	4,90 €
Gedeck			5,90€
0,3l Fassbier nach Wahl dazu 2 cl Doppelkorn ^{38%vol} oder Frangelico ^{12%vol}			
Tischfass			34,90€
3,8l Fassbier nach Wahl im Edelstahl-Keg			
Flaschenbiere		0,3 l	0,5 l
Kristallweizen ^{a(1,3),5,4 %vol}			4,90 €
Radler alkoholfrei ^{a(3)}		3,70 €	
Pils alkoholfrei ^{a(3)}		3,70 €	
Malzbier alkoholfrei ^{a(3)}		3,70 €	

Fragen Sie gerne auch nach unseren Saisonbieren!

Aperitifs

Secco 0,1l [°] Sektellerei Oppmann	3,90 €
Seccoschorle 0,25l [°] Sektellerei Oppmann	5,90 €
Aperol Spritz 0,25l 5cl Aperol mit Secco und spritzigem Wasser ^{0,1,10, 11%vol}	6,90 €
Lillet Wild Berry 0,25l 5cl Lillet mit Thomas Henry Wild Berry und Beerenmix ^{0,1,10, 17%vol}	6,90 €
Aperitif-Karaffe 1l Aperol Spritz, Lillet Wild Berry oder Seccoschorle (	24,90 €

Weissweine

aus dem fränkischen Weinland	0,1l	0,25l
Fränkische Qualitätsweine und Qualitätsweine mit Prädikat		
„Sternbäck“ Hausschoppen weiß trocken [°] Weingut Staatlicher Hofkeller, Würzburg	2,90 €	4,90 €
Silvaner trocken [°] Weingut Staatlicher Hofkeller, Würzburg	3,40 €	5,90 €
Bacchus halbtrocken [°] Weingut Juliusspital, Würzburg	3,40 €	5,90 €
Scheurebe halbtrocken [°] Weingut Juliusspital, Würzburg	4,40 €	7,90 €

Rosé und Rotwein

aus dem fränkischen Weinland

0,1l 0,25l

Fränkische Qualitätsweine und Qualitätsweine mit Prädikat

Rosé °

3,40 € 5,90 €

Weingut Staatlicher Hofkeller, Würzburg

„Sternbäck“ Hausschoppen rot, trocken °

3,40 € 6,90 €

Weingut Staatlicher Hofkeller, Würzburg

Alle Weine sind auch als Weinschorle erhältlich

0,25l Preis des Weines -1,00 €.

Digestifs

2cl

Fränkische Williams Christ Birne E. Gößwein^{40%vol}

3,00 €

Fränkisches Mirabellenwasser E. Gößwein^{40 %vol}

3,00 €

Haselnussbrand E. Gößwein^{33 %vol}

3,50 €

Tresterbrand Staatlicher Hofkeller^{38 %vol}

3,50 €

Frangelico Haselnusslikör^{12 %vol}

3,00 €

Ramazotti mit Eis und Zitrone^{30 %vol}

3,00 €

Bailey's auf Eis^{17 %vol}

3,00 €

Longdrinks

0,3 l

Wodka Lemon

8,20 €

4cl Absolut Wodka ^{35,5%vol} und Thomas Henry Bitter Lemon ^{3,10}

Whisky Cola

8,20 €

4cl Jack Daniels ^{40%vol} und Cola ^{1,9}

Gin Tonic

8,20 €

4cl Tanqueray ^{47,3%vol} und Thomas Henry Tonic Water ^{3,10}

Rum Cola

8,20 €

4cl Havanna Club 3 Años ^{37,5%vol} und Cola ^{1,9}

Milch 43 ^{g,1}

8,20 €

4cl Likör 43 ^{31 % vol} und Milch ^{g, 1}

Asbach-Cola-

8,20 €

4cl Asbach ^{36% vol} und Cola ^{1, 9}

Shots

2cl

Berliner Luft Pfefferminzlikör ^{18 %vol}

3,00 €

Jägermeister ^{35 %vol}

3,00 €

Sambuca ^{40 %vol}

3,00 €

Doppelkorn ^{38%vol}

3,00 €

Absolut Vodka ^{37,5 %vol}

3,00 €

Tequila Blanco mit Salz und Zitrone

3,50 €

Jack Daniels Tennessee Whiskey ^{40 %vol}

3,50 €

Alle Shots sind auch als Shotlatte Erhältlich:
Sechs Shots zum Preis von Fünf ab 23 Uhr

Wasser und Softgetränke

Tafelwasser	0,3 l	2,90 €
	0,5 l	4,00 €
	1,0 l	6,00 €
Frankenbrunnen Mineralwasser medium	0,25 l	3,50 €
	0,5 l	4,90 €
Frankenbrunnen Mineralwasser still	0,25 l	3,50 €
	0,5 l	4,90 €
Distel Strolch Cola ^{1,9}	0,3 l	3,50 €
	0,5 l	5,50 €
Distel Strolch Orange ³	0,3 l	3,50 €
	0,5 l	5,50 €
Distel-Strolch Cola Mix ^{1,3,9}	0,3 l	3,50 €
	0,5 l	5,50 €
Distel Strolch Zitrone	0,3 l	3,50 €
	0,5 l	5,50 €
Distel Strolch Cola Zero ^{1,9,11,12}	0,5 l	5,50 €
Thomas Henry Bitter Lemon ^{1,10}	0,2 l	4,00 €
Thomas Henry Tonic Water ^{1,10}	0,2 l	4,00 €

Säfte

	0,3 l	0,5 l
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

	0,3 l	0,5 l
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 ⁹	Tasse	3,00 €
	Pott	4,00 €
Milchkaffee ^{g,8,9}	Tasse	3,50 €
	Pott	4,50 €
Cappuccino ^{g,8,9}	Tasse	3,50 €
	Pott	4,50 €
Latte Macchiato ^{g,8,9}		3,50 €
Espresso ⁹		2,50 €
Doppelter Espresso ⁹		4,00 €

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.

Bavarian Mint – Minz Tee

Ein intensiver Kräuteraufguss mit einem leicht süßlichen Geschmack. Sein erfrischendes Minzaroma hinterlässt einen kühlenden Effekt am Gaumen.

Red Fruit Flash – Früchte Tee

Die volle Kraft von roten Beeren und angenehm saurem Hibiskus in einer harmonischen Komposition, die an selbstgemachte Marmelade erinnert