

## \* Starters \*

**Cured beef in gelatine** with Styrian pumpkin oil, red beans and black bread € 9,90

**Cold salmon trout** pickled in beer with lemon oats € 11,70

**Cold bread dumpling slices** in beer vinegar, with pickled greaves and red onion rings € 6,10

**Large mixed leaf salad** with our house dressing and bread croutons € 6,90

## \* Soups \*

**Strong beef broth ...** with pancake stripes € 4,10

... with **liver dumpling** € 4,30

... with **buttered flour dumpling with chives** € 3,90

**Hot onion soup** with tomatoes € 4,10

**Creamy garlic soup** with bread croutons € 4,10

## \* Light and vital dishes \*

**Mixed leaf salad** with roasted **chicken stripes** and white bread € 11,80

**'Krautfleckerl'**: Pasta and cabbage with green salad € 9,80

**Homemade spinach dumplings** with melted butter and Parmesan € 10,90

## ✳ Fish ✳

**Fried trout filet** with parsley potatoes and melted butter € 17,10

**Filet of pikeperch** with barley and sweet pepper sauce € 16,50

## ✳ Classic Sternbräu entrees ✳

**Beef goulash** with pork sausage, pickle and bread dumpling € 12,80

**Deep-fried chicken** with potato-cucumber salad and cranberries € 15,50

### The original 'Wiener Schnitzel':

**Breaded veal slice** with parsley potatoes and cranberries € 17,90

**'Wiener Schnitzel':** Breaded turkey slice with parsley potatoes and cranberries € 11,90

**Slice of roast pork**, served with bread dumpling and cabbage salad € 12,80

**Braised lamb shoulder** with lovage polenta and green beans € 14,80

**'Sternbräu Bratwurst':** Our own Bratwurst served with Beerkraut and potatoes € 10,20

**Roast beef joint** in onion sauce with spaetzle noodles and green beans € 17,40

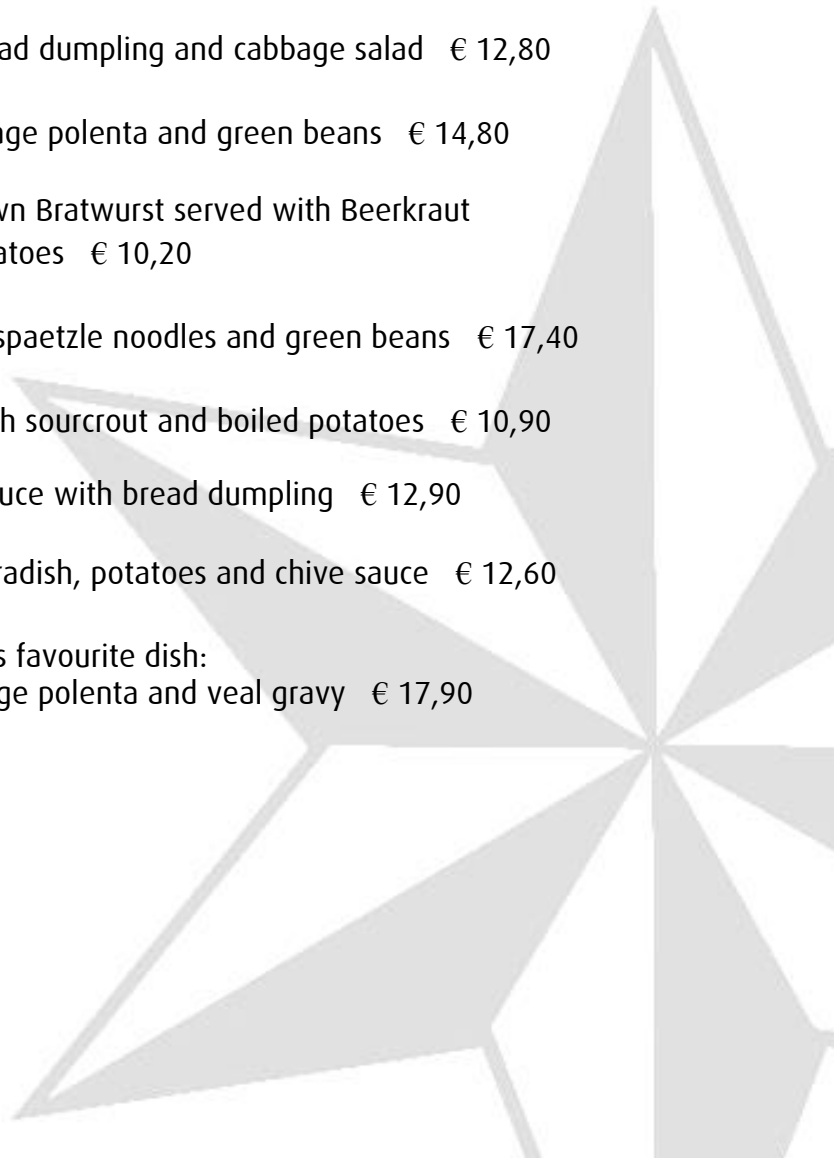
**Pork goulash 'Szegediner style'** with sourcroust and boiled potatoes € 10,90

**Innards of veal** in creamy sauce with bread dumpling € 12,90

**Boiled beef** with vegetables, horseradish, potatoes and chive sauce € 12,60

### Our chef's favourite dish:

**Sliced veal knuckle** with lovage polenta and veal gravy € 17,90



## \* Snacks \*

All snacks are served with our black bread.

**Cold roast pork** with fresh horseradish and radish € 8,50

**Original Bavarian veal sausage** with sweet mustard  
and pretzel € 6,30

**Slices of 'Knackwurst' sausage** in vinegar with red onion rings € 7,10

**Slices of cold beef** in Styrian pumpkin oil vinegar with runner beans € 8,90

**Our cheese platter:** 'The best' of the 'Mattigtaler' dairy near Salzburg  
€ 10,70

## \* Desserts \*

**'Sternbräu Waffels'** with cherry sauce and black bear ice cream € 8,10

**Coconut parfait** with pineapple-tarragon sauce € 7,90

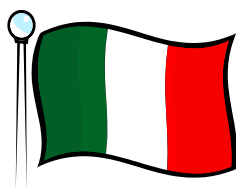
**Exclusively here – 'Salzburger Nockerl' for one:**  
Egg souffle with raspberry sauce € 6,90

**Two thin pancakes**, filled with cranberry or apricot jam € 5,90

**Applestrudel 'Viennese style'**, served with whipped cream € 4,30

**'Sacher Torte':**  
Original Austrian chocolate cake, served with whipped cream € 4,20





## \* Antipasti \*

**Gelatina di manzo** con olio di semi di zucca, fagioli borlotti e pane nero € 9,90

**Trota salmonata** decapato in birra con avena limone € 11,70

**Fette di gnocchi freddo** con aceto agro di birra, "ciccioli aceto" e cipolle rosse € 6,10

**Insalata mista grande** con condimento di casa e crostini di pane nero € 6,90

## \* Minestre \*

**Brodo di manzo** ... con strisce di frittata € 4,10

... con **gnocchi di fegato** € 4,30

... con **gnocchi di burro e erba cipollina** € 3,90

**Zuppa di cipolle** con pomodori € 4,10

**Crema di aglio** con crostini di pane nero € 4,10

## \* Piatti vitale \*

**Insalata mista con petto di pollo arrosto** e pane bianco € 11,80

**"Krautfleckerl"**: Pasta con cavolo e insalata verde € 9,80

**Gnocchi di spinaci fatti in casa** con burro fuso e parmigiano € 10,90

## \* Piatti principali di pesce \*

**Filetto di trota alla mugnaia** con patate di prezzemolo e burro fuso € 17,10

**Filetto di luccio**perca con orzo e crema di peperoni € 16,50

## \* Piatti principali di carne \*

**Gulasch di manzo** con würstel di griglia, gnocchi di pane e cetriolini sott'aceto € 12,80

**Pollo fritto** con insalata di patate e cetrioli e mirtilli rossi € 15,50

**"Wiener Schnitzel": Cotoletta alla milanese di vitello** con patate di prezzemolo e mirtilli rossi € 17,90

**Cotoletta alla milanese di tacchino** con patate di prezzemolo e mirtilli rossi € 11,90

**Arrosto di maiale** con gnocchi di pane e insalata di cavolo € 12,80

**Spalla di agnello brasato** con polenta levistico e fagiolini verdi € 14,80

**"Sternbräu-Bratwurst": Salsiccia arrosto** con crauti e patate arrosto € 10,20

**Arrosto di manzo con cipolle,** pasta e fagiolini verdi € 17,40

**Gulasch "Szegedin"** con crauti di birra e patate lesse € 10,90

**Frattaglie di vitello** gnocchi di pane € 12,90

**Lesso di manzo "al cren"** con verdure, salsa di erbe cipollina e patate lesse € 12,60

Piatto preferito di capocuoco:

**Stinco di vitello** con levistico polenta e sugo di vitello € 17,90

## \*Per Merenda\*

Tutti piatti di merenda sono serviti con pane nero.

**Arrosto di maiale freddo** con rafano fresco e radicchio € 8,50

**Originale salsiccia di vitello bavarese** con senape dolce e pretzel € 6,30

**Aceto salsiccia** con cipolle rosse € 7,10

**Fette di manzo in aceto** con l'olio di semi di zucca e fagioli € 8,90

**Formaggi:** Il meglio del "Mattigtaler Hofkäserei" a Salisburgo € 10,70

## \* Dolci \*

**Cialde "Sternbräu"** con salsa di ciliegie e gelato di birra nero € 8,10

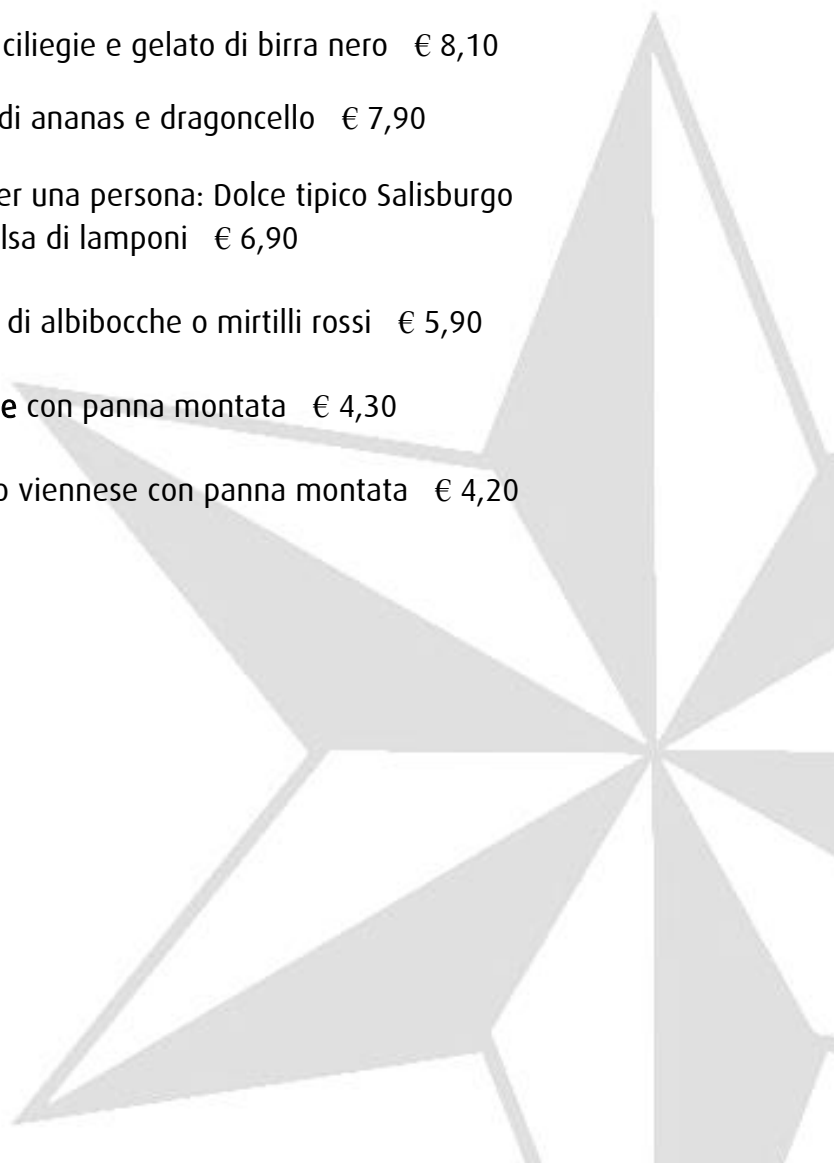
**Parfait di cocco** con salsa di ananas e dragoncello € 7,90

**Solo qui: "Salzburger Nockerl"** per una persona: Dolce tipico Salisburgo con le uova e salsa di lamponi € 6,90

**Due crespelle** con marmellata di albibocche o mirtilli rossi € 5,90

**Strudel di mela viennese** con panna montata € 4,30

**"Torta sacher":** Torta al cioccolato viennese con panna montata € 4,20



## Austrian draft beer

*After 58 years back again at Sternbräu:*

### Stern-Bier

Unfiltered copper-coloured beer speciality

0,3 l € 3,40 0,5 l € 4,20

### Gösser braufrisch

Golden-yellow Austrian beer

with delicate hop aroma

0,3 l € 3,20 0,5 l € 3,90

### Kaltenhausener Bernstein

Amber & full-bodied beer speciality

0,3 l € 3,30 0,5 l € 4,10

### Edelweiss Hofbräu

Wheat beer, fine sparkling, in natural state

0,3 l € 3,30 0,5 l € 4,10

### Gösser Naturradler

Pure refreshment from lemon juice & beer

0,3 l € 3,20 0,5 l € 3,90



## Austrian bottled beer

### Die Original Weisse

Wheat beer from a brewery

in the city of Salzburg

0,5 l € 4,20

### Edelweiss dunkel

Dark wheat beer from Kaltenhausen

brewery near Salzburg

0,5 l € 4,10

### Stiegl Weisse Holunder-Radler

A mix of beer and elderberries, from Salzburg

0,5 l € 3,90

### Wildshuter Sortenspiel

Organic beer from Stiegl brewery in Salzburg

0,75 l € 12,10

### Gösser Naturgold

Beer without alcohol

0,5 l € 3,90

### Edelweiss alkoholfrei

Wheat beer without alcohol

0,5 l € 3,90



## Austrian white wine

### Grüner Veltliner

Winery Müller, Göttweig – Kremstal  
1/8 l € 2,90 ¼ l € 4,60

### Sternwein

#### Grüner Veltliner DAC

Winery Müller, Göttweig – Kremstal DAC  
0,1 l € 3,30 Bottle 0,75 l € 24,50

### Weißburgunder Bio

Winery Andreas Gsellmann, Neusiedlersee  
0,1 l € 3,30 Bottle 0,75 l € 24,40

### Riesling

#### Loiserberg DAC

Winery Davis Weszeli, Kamptal  
0,1 l € 3,80 Bottle 0,75 l € 27,90

White spritzed wine ¼ l € 3,30

### Sauvignon Blanc Ottenberger

Winery M. Tement, Süd-Steiermark  
0,1 l € 4,10 Bottle 0,75 l € 29,70  
Magnum bottle 1,5 l € 59,10

### Chardonnay unplugged

Winery Hannes Reeh, Neusiedlersee  
Bottle 0,75 l € 28,90 Magnum bottle 1,5 l € 55,10

### Wiener gemischter Satz

#### DAC Weissleiten

Winery Hajszan-Neumann, Wien  
Bottle 0,75 l € 29,30

### Grüner Veltliner

#### Kirchweg Smaragd

Winery Franz Hirtzberger, Wachau  
Bottle 0,75 l € 52,20

Aperol Spritz ¼ l € 4,10

## Austrian red wine

### Blauer Zweigelt

Winery Müller, Göttweig – Kremstal  
1/8 l € 2,90 ¼ l € 4,60

### Sternwein Cuvée

50 % Zweigelt, 25 % Blaufränkisch, 25 % Cabernet Sauvignon  
Winery Heribert Bayer, Mittelburgenland  
0,1 l € 3,50 Bottle 0,75 l € 25,90

### Blauer Zweigelt

Winery Philipp Grassl, Carnuntum  
0,1 l € 3,40 Bottle 0,75 l € 25,50  
Magnum bottle 1,5 l € 50,50

### Blaufränkisch

Winery Franz Sommer, Mörbisch  
0,1 l € 3,50 Bottle 0,75 l € 25,90

### Merlot

Winery Johanneshof Reinisch,  
Thermenregion  
0,1 l € 3,60 Bottle 0,75 l € 26,40  
Magnum bottle 1,5 l € 52,50

### Cabernet Sauvignon Haidacker

Winery Gerhard Pimpel, Carnuntum  
Bottle 0,75 l € 27,30

### Big John

Winery Scheiblhofer, Neusiedlersee  
Bottle 0,75 l € 28,90  
Magnum bottle 1,5 l € 56,50

### Pannobile

Winery Andreas Gsellmann, Neusiedlersee  
Bottle 0,75 l € 43,70

\*\*\*

### Late harvest cuvée

Winery Alois Kracher, Neusiedlersee  
1/10 l € 3,50 Bottle 0,75 l € 25,10

