

# Tradition & Genuss



## Willkommen im Stirzer

*Wir freuen uns sehr*

Reservierungen unter:

[restaurant@gasthof-stirzer.com](mailto:restaurant@gasthof-stirzer.com)

oder

Tel. 08464 / 60 25 99 0



*Wir dürfen leider noch nicht ganz so, wie wir es gerne tun würden.*

*-keine Salz- und Pfefferstreuer am Tisch*

*-Kein Essig und Öl am Tisch*

*Wir hoffen diese Beschränkungen sind bald nicht mehr gegeben und wir können den vollen Service und Deko bieten.*

*Testergebnis(Covid19)&  
Kontaktdatenerfassung ganz einfach*

*über die Luca App,*

*bitte nach Erfassung, dem Service  
vorzeigen.*

*Herzlichen Dank*



# *Tradition & Genuss*



*Wir achten sehr auf Nachhaltigkeit, deswegen verwenden wir ausschließlich regionale Produkte.*

*So beziehen wir unsere Lebensmittel z. B. von folgenden Lieferanten:*

## *Fleisch und Wurstwaren*

*Fam. Sippl aus Berching*

## *Wildbret, Reh und Wildschwein*

*von örtlichen Jägern*

## *regionales Lamm*

*direkt von Hüteschäfern der Region*

## *Saibling, Bach und Lachsforellen*

*Fischzucht Ullermann Beilngries*

## *Salate und Gemüse*

*aus dem Knoblauchsland*

## *Cremiges Bio-Eis*

*Funck Dörndorf*

## *Kaffee*

*unsere eigene Marke von der Kaffeerösterei Parsberg*

*Wir freuen uns sehr Sie bei uns begrüßen zu dürfen.  
Auch wenn wir noch nicht den kompletten Service bieten können bzw. dürfen.*

# Tradition & Genuss



## Aperitif „Stirzer“

Glas Sekt mit Bio Natur Sirup

€ 5,50



## Leberknödelsuppe (\*b,e)

€ 4,80

## Ofenfrisches Schäuferla (\*2,3,b,e)

an Schwarzbiersauce dazu Kartoffelkloß  
und Salat

€ 12,80

## Knusper Schnitzel (\*9,a,b,e)

an Kartoffel-Feldsalat oder Pommes Frites und Salat

€ 14,50

## Sauerbraten vom heimischen Rind (\*2,3,b,e)

an Lebkuchensauce dazu Blaukraut und Kartoffelkloß

€ 14,50

## Zwiebelrostbraten vom heimischen Rind

ca. 220 Gramm (\*9,e) „aus dem Roastbeef“

dazu Bratkartoffeln, frische Röstzwiebeln und Salat

€ 23,50

## Rinderfilet vom heimischen Rind (\*15,d,e)

an Pfefferrahmsauce dazu Bratkartoffeln und Salat

€ 28,50

## Stirzer Pfännchen (\*15,d,e)

Schweinefilet, an Waldpilzrahmsauce

dazu Spätzle und Salat

€ 14,50

## Frischer Schweinebraten (\*2,3,b,e)

an Schwarzbiersauce dazu Kartoffelkloß  
und Salat

€ 9,80

**NEU!**  
Kukki Cocktails  
aus dem Toaster  
€ 4,90

Mojito  
El Presidente  
Sex on the Beach  
Wild Passion Fruit  
Pink Grapefruit  
Red Berry  
Colada

Haben wir nicht immer ☺

Wenn aus ... dann aus

**Sommersalat** (\*a,b,j,n,15)  
mit Backhähnchen von der Maispoularde  
oder  
vegetarisch mit gratiniertem Ziegenkäse  
€ 12,50

**Kalbsleber gebraten** (\*2,3,b,e,d)  
an Salatgarnitur und Röstzwiebeln  
€ 14,80

**Kalbsrahmbraten** (\*2,3,b,e,d,j)  
dazu Kartoffelkloß und Salat  
€ 13,80

**Geschmorte Lammhaxe** (\*e)  
dazu Kräuterkartoffeln und Salat  
€ 18,50

**Käsespätzle „hausgemacht“**  
**„vegetarisch“** (\*a,b,d)  
an dreierlei heimischen Käsesorten  
dazu frische Röstzwiebeln und Salat  
€ 12,50

**Hausgemachter Linsenbratling**  
**„Vegan“** (\*1,e,b,m,j)  
dazu Bratgemüse und Rosmarinkartoffeln  
€ 9,80

**Frische Forelle in Butter gebraten**(\*9,h)  
dazu Schwenkkartoffeln und Salat  
€ 16,30

**Frisch geräucherter Saibling** (\*9,h)  
dazu Schwenkkartoffeln und Salat  
€ 18,50

**Frisch geräucherte Forelle** (\*9,h)  
dazu Bratkartoffeln und Salat  
€ 18,80

**Doradenfilet** (\*6,l,9,h,m)  
An Blattsalat, mit Knobli-Zitronenbutter  
€ 14,80

## Für unsere kleinen Gäste

**Kleines Knusperschnitzel** (\*9,a,b)  
mit Pommes Frites  
€ 7,80

**Kleine Portion Käsespätzle** (\*a,b,d)  
mit Röstzwiebeln  
€ 6,50

**Kloß mit Sauce** (\*2,3,b,e)  
€ 3,-

**Pommes Frites mit Ketchup** (\*2,3,10,e)  
€ 3,-

## Burger

### **Stirzer Burger BBQ** (\*b,e,m)

Pulled Pork vom Schäuferla  
auf Laugenbrötchen mit Krautsalat und  
Pommes Frites  
€ 10,80

### **Stirzer "Go Wild"** (\*9,a,b,d,m)

Burger vom Reh auf  
Laugenbrötchen mit Camembert überbacken  
dazu Preiselbeeren und Pommes Frites  
€ 15,-

### **Fisch Burger** (\*b,d,e,h,m)

gebratenes Rotbarschfilet mit  
Tomate-rote Zwiebelkonfit,  
hausgemachtem Dip und Süßkartoffelpommes  
€ 16,50

### **Linsensburger** (\*m,b,e,d)

mit Tomaten-rote Zwiebelkonfit,  
hausgemachtem Dip und Süßkartoffelpommes  
€ 13,50

### **Fitness Burger** (n,m,j,e,f,d,c)

Burger von einer marinierten  
Maispouardenbrust mit einem Mango-  
Chilli-Dip, dazu Süßkartoffelpommes  
€ 13,50

## Brotzeit ab 14:00 Uhr

### **Bayrischer Wurstsalat**

(\*3,4,8,15,9,b,e,n)  
mit Butter und Krustenbrot  
€ 6,30

### **Schweizer Wurstsalat**

(\*3,4,8,9,15,d,b,e,n)  
mit Butter und Krustenbrot  
€ 7,50

### **Gemischte Käseplatte** (b,d,9)

mit Butter und Krustenbrot  
€ 12,80

### **Brotzeitplatte**

(\*3,4,8,15,b,e,n)  
mit Essiggurke, Butter und Krustenbrot  
€ 9,50

### **Gemischter Pressack** (\*b,e,n)

mit Musik und Krustenbrot  
€ 7,40  
mit Musik und Bratkartoffeln  
€ 8,90

## Dessert

**Hausgemachter Apfelstrudel** (\*9,a,b,d)

mit Bio-Vanilleeis und Sahne

€ 6,80

**Hausgemachte Apfelküchle** (\*9,a,b,d)

mit Bio-Vanilleeis und Sahne

€ 6,80

**Schoko-Kuchen** (a,b,n,d,10,9)

mit flüssigem Kern, Bio-Vanilleeis und  
Obstgarnitur

€ 6,50

**Marillenknödel** (\*9,a,b,d)

mit Bio-Vanilleeis

€ 6,80

**Hollerküchle** (\*9,a,b,d)

mit Bio-Vanilleeis

€ 7,80

**Cremiges Bio-Eis** (d,10,9,a,b)

Vanille - Schoko- Erdbeer

Je Kugel € 1,80

mit Sahne € 0,50

**Eis des Monats** (d,10,9,a,b)

Je Kugel € 1,80

mit Sahne € 0,50

**Eiskaffee** (d,10,9,a,b)

mit Bio-Vanilleeis und Sahne

€ 4,80

*Inhaltsstoffe liegen separat aus,  
gerne fragen Sie den Service.*

# Tradition & Genuss



## Frisch vom Fass:

### Ökologische Bierspezialitäten aus dem Riedenburger Brauhaus

Dinkel und Gerste aus dem Kloostergut der Benediktiner Abtei Plankstetten

<i>Riedenburger Ur-Helles</i>	0,5 l €	3,40
	0,3 l €	3,00
<i>Riedenburger Pils</i>	0,3 l €	3,20

### Brauerei Schattenhofer, Beilngries

<i>Helles</i>	0,5 l €	3,40
	0,25 l €	2,80
<i>Radler</i>	0,5 l €	3,30
	0,25 l €	2,80

### Winklers Kupfer-Spezial

<i>Dunkles</i>	0,5 l €	3,50
	0,3 l €	3,00
<i>Dunkles Radler</i>	0,5 l €	3,50
	0,3 l €	3,00

## Gutmann Biere

<i>Hefeweizen</i>	0,5 l €	3,80
<i>Leichtes Hefeweizen</i>	0,5 l €	3,80
<i>Alkoholfreies Hefeweizen</i>	0,5 l €	3,80
<i>Dunkles Hefeweizen</i>	0,5 l €	3,80
<i>Colaweizen</i>	0,5 l €	3,50
<i>Russe</i>	0,5 l €	3,50

## Riedenburger Brauhaus

### Im Bügelverschluss:

<i>Historisches Emmer-Bier</i>	0,5 l €	3,50
--------------------------------	---------	------

### In der Flasche:

<i>Ur-Helles Alkoholfreies</i>	0,5 l €	3,30
--------------------------------	---------	------

## Winkler Kupfer

<i>Radler Natur „Flasche“</i>	0,5 l €	3,30
<i>Radler alkoholfrei „Flasche“</i>	0,5 l €	3,30
<i>Dunkles alkoholfrei „Flasche“</i>	0,5 l €	3,30

## Alkoholfreie Getränke

<i>Tafelwasser still / mit Kohlensäure</i>	0,2 l €	1,80
	0,4 l €	2,80
<i>Bio Kristall Still oder medium (Flasche)</i>	0,33 €	2,70
	0,75 l €	6,50
<i>Limo Zitrone oder Orange</i>	0,2 l €	1,90
	0,4 l €	3,30
<i>Cola Mix</i>	0,2 l €	1,90
	0,4 l €	3,30
<i>Cola (19)</i>	0,2 l €	1,90
	0,4 l €	3,30
<i>Coca – Cola light oder zero (1,9,13,14)</i>	0,33 l €	2,80
<i>Coca – Cola (1,9,13,14)</i>	0,33 l €	2,80
<u><i>Schweppes</i></u>		
<i>Ginger Ale</i>	0,2 l €	2,30
<u><i>Thomas Henry</i></u>		
<i>Tonic Water</i>	0,2 l €	2,30
<i>Bitter Lemon</i>	0,2 l €	2,30
<b><i>Säfte und Schorlen:</i></b>		
<i>Schorlen in den Sorten:</i>	0,2 l €	2,10
<i>Apfel, Orange, Schwarze Johannisbeere, Rote Traube, Sauerkirsch, Holunder, Cranberry</i>	0,4 l €	2,80
<b><i>Säfte in den Sorten:</i></b>		
<i>Apfel, Orange, Schwarze Johannisbeere, Rote Traube, Sauerkirsch, Cranberry</i>	0,2 l €	2,60
	0,4 l €	3,90
<i>Fitness-Schorle mit Bio Natur Sirup</i>	0,4 l €	4,30
<i>Riedenburger Pure Rhabarber Cassis</i>	0,33 l €	2,90
<i>Riedenburger Pure Bitter Orange</i>	0,33 l €	2,90
<i>Riedenburger Pure Holunder-Ingwer</i>	0,33 l €	2,90
<i>Riedenburger Pure Kirsche-Aronia</i>	0,33 l €	2,90



# Tradition & Genuss



## Qualitätskaffee – eigene Handröstung aus Parsberg und Tee

Tasse Kaffee (9)	€ 2,30
Café Latte / Milchkaffee (9)	€ 2,80
Latte Macchiato (9)	€ 2,90
Cappuccino (9)	€ 3,50
Espresso (9)	€ 1,80
Doppelter Espresso (9)	€ 3,20
Glas Tee der Marke Ronnefeld „Bio-Zertifiziert“ Sorten: Darjeeling, Sweet Berries, Moroccan Minze, Masala Chai, engl. Breakfast, Green, Dragon, Bergkräuter	€ 2,80
Haferl Kaba mit Milch zubereitet	€ 2,80

**.... und dazu ein Stück hausgemachter Kuchen**

## Edelbrennerei Prinz vom Bodensee

Alte Williams Christ Birne	2 cl	€ 4,00
Alte Wald Himbeere	2 cl	€ 4,00
Alte Kirsche	2 cl	€ 4,00
Alte Marille	2 cl	€ 4,00
Alte Hauszwetschge	2 cl	€ 4,00
Alter Bodenseeapfel	2 cl	€ 4,00
Alte Haselnuss	2 cl	€ 4,00

*Alle im Holzfass gereift*

### Edelgin

Thomas Dakin, Small Batch Gin	2 cl	€ 3,50
-------------------------------	------	--------

### Liköre

Williams-Birnenlikör	2 cl	€ 4,00
Cappuccinolikör	2 cl	€ 3,50

# Tradition & Genuss



## Zum Verdauen

<i>Obstler</i>	<i>2 cl</i>	€ 3,50
<i>Jägermeister</i>	<i>2 cl</i>	€ 3,00
<i>Fernet Branca</i>	<i>2 cl</i>	€ 3,50
<i>Fernet Menta</i>	<i>2 cl</i>	€ 3,50
<i>Ramazotti</i>	<i>2 cl</i>	€ 3,50
<i>Malteser Aquavit</i>	<i>2 cl</i>	€ 3,00
<i>Amaretto</i>	<i>2 cl</i>	€ 3,00

## Sekt

<i>Aperitif „Stirzer“</i>	<i>0,1 l</i>	€ 5,50
<i>Glas Sekt mit Bio Sirup</i>		
<i>Aperol Spritz</i>	<i>0,2 l</i>	€ 5,50

## Deutschland Franken, Weingut Castell – unserer Haussekt

<i>Casteller Frizzante WEISS - FRAENZI</i>	<i>0,1 l</i>	€ 4,50
<i>Üppiger Duft nach Pfirsich, Stachelbeeren, prickelnd, feiner Schmelz</i>	<i>0,75 l</i>	€ 25,50

## Offene Weine – Weiß

<i>Weinschorle süß/sauer</i>	<i>0,4 l</i>	€ 3,90
	<i>0,2 l</i>	€ 2,80

## Deutschland Franken, Weingut Castell

<i>CASTELL-CASTELL Glugg Glugg Weiß (Cuvée) 2019</i>	<i>0,2 l</i>	€ 4,60
<i>Qualitätswein trocken</i>		
<i>Rebsorte: Riesling, Müller-Thurgau, Scheurebe</i>		
<i>Duft nach Stachelbeeren und Holunder, erfrischende Säure, unkomplizierter Genuss!</i>		

<i>Jakob Jung „Trumpf“ Riesling 2019</i>	<i>0,2 l</i>	€ 4,60
<i>Qualitätswein trocken</i>		
<i>Ein Riesling mit Stahlkraft und spielerischer Eleganz, welcher mit üppigen Aromen von Apfel, Pfirsich und einer knackigen Mineralität überrascht. Abgerundet durch eine harmonische Säure</i>		

# Tradition & Genuss



<b>... weil das Leben schön ist...:) WEISS 2019</b>	0,2 l €	4,60
<i>Qualitätswein halbtrocken</i>		
<i>Rebsorte: Müller-Thurgau, Silvaner und Bacchus</i>		
<i>Fruchtsüßer Leichtwein mit reduziertem Alkoholgehalt, ein Genuss ohne Reue</i>		
<b>Müller Thurgau 2020</b>	0,2 l €	4,60
<i>Qualitätswein trocken</i>		
<i>Duft nach getrockneten Aprikosen, Bananen und Muskataromen. Außerdem sind feine Zitrusnoten zu erkennen. Am Gaumen entfaltet sich ein würziger Charakter</i>		
<b>Bacchus 2020</b>	0,2 l €	4,60
<i>Qualitätswein trocken</i>		
<i>Das Bouquet des Bacchus bietet Cassis, Stachelbeere, grazile Blütentöne und eine Spur grüne Paprika. Der Gaumen wird leicht umflattert.</i>		
<b><u>Deutschland Franken, Weingut Höfling</u></b>		
<b>Grüner Silvaner First Class 2019</b>	0,2 l €	4,80
<i>Qualitätswein trocken</i>		
<i>Rebsorte: Grüner Silvaner</i>		
<i>Aroma von grünem Apfel und Holunderblüte gepaart mit zarter Zitrusnote und Mirabelle, feine Mineralik mit animierender Säure und langem Nachhall</i>		
<b>Bacchus First Class 2019</b>	0,2 l €	4,60
<i>Qualitätswein halbtrocken</i>		
<i>Rebsorte: Bacchus</i>		
<i>Aromen von gelben Früchten, Noten von Honigmelonen, Grapefruit und Pfirsich</i>		
<b><u>Deutschland Baden, Weingut Kopp</u></b>		
<b>Weißburgunder Black Forest 2019</b>	0,2 l €	4,30
<i>Qualitätswein halbtrocken</i>		
<i>Fruchtbetont mit bezaubernden Aromen von Zitrusfrüchten und Aprikose, aber auch von tropischen Früchten wie Ananas und Melone - sehr weich, harmonisch und elegant am Gaumen mit schönem Schmelz</i>		

## Offene Weine - Rosé

### Deutschland Franken, Weingut Castell

*... weil das Leben schön ist ... © 2019 Rotling* 0,2 l € 4,40  
Qualitätswein halbtrocken  
Rebsorte: Müller-Thurgau, Acolon, Regent  
Üppige Aromen von Himbeeren und Erdbeeren, viel  
Frucht von Stachelbeeren, gelbe Kiwi und Papaya

## Offene Weine – Rot

### Deutschland Franken, Weingut Höfling

*Spätburgunder Eußenheim 2016* 0,2 l € 4,70  
Qualitätswein trocken  
Rebsorte: Spätburgunder  
Dunkle Beeren wie schwarze Johannisbeere,  
Brombeere und Kirsche, feine Gewürznoten von Nelken  
und etwas Bitterschokolade, feine Säure und tolles  
rubinrot im Glas

### Deutschland Pfalz, Weingut Heinrich Vollmer

*Dornfelder* 0,2 l € 4,80  
Qualitätswein trocken  
Ein tiefdunkler Rotwein mit angenehm fruchtbetontem Duft.  
Erinnert an reife Kirschen, Brombeeren und schwarze  
Johannisbeeren. Im Geschmack wirkt der Wein sehr saftig mit  
feinen Tanninen.

### Italien Toskana, Weingut Alexander Baron

*Prodigio Primitivo IGT* 0,2 l € 5,40  
Qualitätswein halbtrocken  
Aromen von dunklen Früchte, dezente Tabaknote  
sowie eine leichte Würze, vollmundig und intensiv,  
seidig-weich und mit runden Tanninen

## Weine - Weiß

### Deutschland Franken, Weingut Castell

*HOHNART Riesling 2019* 0,75 l € 32,50  
Erste Lage, trocken  
Rebsorte: Riesling  
Duft nach reifen Früchten, Kräuter, Limettenschalen,  
pfeffrige Würze, harmonisch und kraftvoll mit langem  
Abgang

# Tradition & Genuss



## Deutschland Pfalz, Weingut Wageck

**Tertiär Chardonnay & Weißburgunder 2019** 0,75 l € 23,50

Qualitätswein trocken

Mineralisch, exotische Frucht, feine Säure, eleganter Schmelz

## Deutschl. Württemberg, Weingut Jürgen Ellwanger

**Winterbacher Weißburgunder 2018** 0,75 l € 28,00

Qualitätswein trocken

Rebsorte: Weißburgunder

Aromen von reifer Pfirsich, filigran und fein

## Weine - Rot

## Deutschland Pfalz, Weingut Wageck

**Tertiär Frühburgunder 2015** 0,75 l € 24,80

Qualitätswein trocken

Rebsorte: Frühburgunder

Dunkelbeerig mit leichter Würze und diskrettem Holzanklang, saftig im Mund, elegante Säure

## Deutschl. Württemberg, Weingut Jürgen Ellwanger

**Zweigeltrebe 2018** 0,75 l € 25,50

Qualitätswein trocken

Rebsorte: Zweigelt

Im großen Holzfass gereift, Blaubeere, Brombeere und schwarze Kirsche, leicht pfeffrige Nuancen

## Österreich Burgenland, Weingut Esterhazy

**Estoras Rot 2017** 0,75 l € 26,50

Qualitätswein trocken

Rebsorte: Blaufränkisch, Merlot, Cabernet Sauvignon,

Würzig, fruchtbetont nach Brombeere, Zwetschgen,

körperreich, substanzvoll, dezent mineralisch

## Spanien Rioja, Weingut Marqués de Murrieta

**Marqués de Murrieta Reserva D.O.C.a 2016** 0,75 l € 46,50

trocken

Rebsorte: Tempranillo, Mazuelo, Garnacha, Graziano

Mineralische Frische, Eichenholznote, körperreich

Besuchen Sie auch gerne unseren Stirzer-Shop:

