

Tradition & Genuss



Herzlich Willkommen im Stirzer

Die Geschichte des Gasthofs Stirzer reicht bis ins 15. Jahrhundert zurück. Das ehemalige Ackerbürgeranwesen, bestehend aus einer Brauerei, Gastwirtschaft und Landwirtschaft, wurde bereits im Jahre 1611 als eine von 15 Brauereien in Dietfurt erwähnt. Von 1994 bis 2017, nach langer Pause, war das Anwesen als Gasthof Stirzer unter Irmgard und Sepp Hierl wieder in Betrieb. Seit Mai 2020 führen Kerstin Frohnholzer und Olaf Scimia nun die lange Tradition des Hauses fort.

Uns liegt Nachhaltigkeit sehr am Herzen, und es ist uns sehr wichtig, Sie mit saisonalen und regionalen Gerichten zu verwöhnen. Deshalb beziehen wir abgesehen vom Wein all unsere Zutaten von regionalen Anbietern und sind zudem Slow Food-Unterstützer. Sämtliche Zusatzstoffe und Allergene sind in der Karte gekennzeichnet. Fragen Sie unser Serviceteam für die separate Übersicht. Unsere Lieferanten finden Sie außerdem auf der letzten Seite dieser Karte.

Ihre Wirtsleute

Kerstin Frohnholzer & Olaf Scimia



Reservierungen unter:

restaurant@gasthof-stirzer.com

Tel. 08464 / 60 25 99 0

WhatsApp: 0172 / 56 299 18

Tradition & Genuss



Aperitif „Stirzer“

Glas Sekt mit Bio Natur Sirup

Sizilianische Zitrone, Schwarze Johannisbeere, Schwarzer Holunder, Granatapfel oder Pfirsich Maracuja

€ 5,50

Leberknödelsuppe

€ 4,80

½ Bauernente (*b,e)

dazu Blaukraut und Kartoffelknödel

€ 17,80

ofenfrisches Schäuferla (*2,3,b,e)

an Schwarzbiersauce dazu Kartoffelkloß und Sauerkraut

€ 13,80

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 Hans Girgerl 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 Sauerkraut

€ 9,80

Tradition & Genuss



herbstliche Blattsalate mit gratiniertem Ziegenkäse (*15,a,b,e,j,n)
verschiedene Blattsalate, Rohkostsalate an Hausdressing, dazu Brot
€ 13,80

Kalbsleber gebraten (*2,3,b,e,d)
an Preiselbeersauce, Apfelspalten, Röstzwiebeln, dazu frisches hausgemachtes Kartoffelpüree und Salat
€ 16,80

geschmorte Lammhaxe (*e)
dazu Kräuterkartoffeln und tomatisierte Bohnen
€ 18,50

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

hausgemachte Spinatknödel (*9,a,b,d)
mit Nussbutter und Bergkäse an reichhaltiger Salatgarnitur
€ 13,80

frische Forelle in Butter gebraten(*9,f)
dazu Schwenkkartoffeln und Salat
€ 16,30

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
€ 16,50

Burger „Gans Anders“ (*b,e,d,m)
Burger von der Pulled Gans an Gänsejus auf Laugenbrötchen mit Maronen Chutney, dazu Blaukrautsalat und Pommes Frites
€ 16,50

Linsenburger (*m,b,e,d)
mit Tomaten-rote Zwiebelkonfit, hausgemachtem Dip und Süßkartoffelpommes
€ 14,50

Tradition & Genuss



Für unsere kleinen Gäste

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

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

Kloß mit Sauce (*2,3,b,e)
€ 3,-

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

Dessert

hausgemachter Apfelstrudel (*9,a,b,d)
mit Vanilleeis und Sahne
€ 6,80

hausgemachte Apfelküchle (*9,a,b,d)
mit Vanilleeis und Sahne
€ 6,80

Marillenknödel(*9,a,b,d)
mit Vanilleeis
€ 6,80

Schoko-Kuchen (a,b,n,d,10,9)
mit flüssigem Kern, Vanilleeis und
Obstgarnitur
€ 6,50

cremiges Eis (d,10,9,a,b)
Vanille - Schoko- Erdbeer
Je Kugel € 1,80
mit Sahne € 0,50

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, Radler</i>	0,5 l €	3,60
	0,3 l €	3,00

Brauerei Schattenhofer, Beilngries

<i>Helles, Radler</i>	0,5 l €	3,60
	0,25 l €	2,80

Winklers Kupfer-Spezial

<i>Dunkles</i>	0,5 l €	3,80
	0,3 l €	3,00
<i>Dunkles Radler „Natur“</i>	0,5 l €	3,50
	0,3 l €	3,00

Gutmann Biere

<i>Hefeweizen</i>	0,5 l €	3,90
<i>Leichtes Hefeweizen</i>	0,5 l €	3,90
<i>Alkoholfreies Hefeweizen</i>	0,5 l €	3,90
<i>Dunkles Hefeweizen</i>	0,5 l €	3,90
<i>Colaweizen, Russe</i>	0,5 l €	3,90

Riedenburger Brauhaus

Im Bügelverschluss:

<i>Historisches Emmer-Bier</i>	0,5 l €	3,80
--------------------------------	---------	------

In der Flasche:

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

Winkler Kupfer

<i>Radler alkoholfrei „Flasche“</i>	0,5 l €	3,70
<i>Dunkles alkoholfrei „Flasche“</i>	0,5 l €	3,70

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 €	2,90
	0,75 l €	6,50
<i>Cola Mix, Cola, Zitronenlimo, Orangenlimo</i>	0,2 l €	1,90
	0,4 l €	3,30
<i>Coca - Cola, Coca – Cola light oder zero</i>	0,33 l €	2,80

Tradition & Genuss



Thomas Henry

Tonic Water, Ginger Ale, Bitter Lemon 0,2 l € 2,30

Säfte und Schorlen:

Schorlen in den Sorten: 0,2 l € 2,10

Apfel, Orange, Schwarze Johannisbeere, Rote Traube, 0,4 l € 3,30
Sauerkirsch, Holunder

Säfte in den Sorten:

Apfel, Orange, Schwarze Johannisbeere, Rote Traube, 0,2 l € 2,60

Sauerkirsch, Cranberry 0,4 l € 3,90

Fitness-Schorle mit Bio Natur Sirup: Sizilianische Zitrone,
Schwarze Johannisbeere, Schwarzer Holunder

Granatapfel oder Pfirsich Maracuja 0,4 l € 4,30

Riedenburger Pure Rhabarber Cassis 0,33 l € 2,90

Riedenburger Pure Holunder-Ingwer 0,33 l € 2,90

Qualitätskaffee – eigene Handröstung aus Parsberg und Tee

Tasse Kaffee (9) € 2,60

Latte Macchiato (9) € 3,70

Cappuccino (9) € 3,50

Espresso (9) € 2,00

Doppelter Espresso (9) € 3,40

Glas Tee der Marke Ronnefeld „Bio-Zertifiziert“ € 2,80

Sorten: Darjeeling, Sweet Berries, Moroccan Minze,
Masala Chai, engl. Breakfast, Green, Dragon, Bergkräuter

Haferl Kaba mit Milch zubereitet € 3,50

Edelbrennerei Prinz vom Bodensee

Alte Williams Christ Birne

Alte Wald Himbeere

Alte Kirsche

Alte Marille

Alte Hauszwetschge

Alter Bodenseeapfel

Alte Haselnuss

Alle im Holzfass gereift

je 2 cl € 4,00

Edelgin

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

Tradition & Genuss



Liköre

Kaffeecremelikör 2 cl € 3,50

Zum Verdauen

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

Sekt

Aperitif „Stirzer“ 0,1 l € 5,50
Glas Sekt mit Bio Natur Sirup: Sizilianische Zitrone,
Schwarze Johannisbeere, Schwarzer Holunder
Granatapfel oder Pfirsich Maracuja
Aperol Spritz 0,2 l € 5,50
Hugo 0,2 l € 5,50
Campari Soda 0,2 l € 4,50
Campari O-Saft 0,2 l € 5,50

Deutschland Franken, Weingut Castell – unserer Haussekt

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

Offene Weine – Weiß

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

Deutschland Franken, Weingut Castell

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

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

Tradition & Genuss



... weil das Leben schön ist...:) WEISS 2019 0,2 l € 4,60
Qualitätswein halbtrocken
Rebsorte: Müller-Thurgau, Silvaner und Bacchus
Fruchtsüßer Leichtwein mit reduziertem Alkoholgehalt,
ein Genuss ohne Reue

Müller-Thurgau 2020 0,2 l € 4,60
Qualitätswein trocken
Duft nach getrockneten Aprikosen, Bananen
und Muskataromen. Außerdem sind feine Zitrusnoten
zu erkennen. Am Gaumen entfaltet sich ein würziger Charakter

Bacchus 2020 0,2 l € 4,60
Qualitätswein trocken
Das Bouquet des Bacchus bietet Cassis,
Stachelbeere, grazile Blütentöne und eine Spur
grüne Paprika. Der Gaumen wird leicht umflattert.

Deutschland Franken, Weingut Höfling
Grüner Silvaner First Class 2019 0,2 l € 4,80
Qualitätswein trocken
Rebsorte: Grüner Silvaner
Aroma von grünem Apfel und Holunderblüte gepaart
mit zarter Zitrusnote und Mirabelle, feine Mineralik mit
animierender Säure und langem Nachhall

Deutschland Baden, Weingut Kopp
Weißburgunder Black Forest 2019 0,2 l € 4,80
Qualitätswein halbtrocken
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

Offene Weine - Rosé

Deutschland Franken, Weingut Castell
... weil das Leben schön ist ... © 2019 Rotling 0,2 l € 4,80
Qualitätswein halbtrocken
Rebsorte: Müller-Thurgau, Acolon, Regent
Üppige Aromen von Himbeeren und Erdbeeren, viel
Frucht von Stachelbeeren, gelbe Kiwi und Papaya

Tradition & Genuss



Offene Weine – Rot

Deutschland Baden, Weingut Kopp

Spätburgunder Black Forest Heritage

0,2 l € 5,30

Qualitätswein trocken

Rebsorte: Spätburgunder

Duft nach aromatischen Wildkirschen und Waldfrüchten.

Vollmundig mit dunkler Frucht, feiner Würze
und zartem Tannin.

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 Früchten, dezente Tabaknote
sowie eine leichte Würze, vollmundig und intensiv,
seidig-weich und mit runden Tanninen

Flaschenweine - 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

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 reifem Pfirsich, filigran und fein

Tradition & Genuss



Flaschenweine - Rot

Deutschland Pfalz, Weingut Wageck

Tertiär Frühburgunder 2015

0,75 l € 24,80

Qualitätswein trocken

Rebsorte: Frühburgunder

Dunkelbeerig mit leichter Würze und diskretem

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

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, Alois Sippl

regionales Lamm

direkt von Hüteschäfern der Region

Saibling, Bach und Lachsforellen

Fischzucht Ullermann Beilngries

Salate und Gemüse

aus dem Knoblauchsland

Öle

Hoferbauer, Waltenhofen

Cremiges Bio-Eis

Funck Dörndorf

Kaffee

unsere eigene Marke von der Kaffeerösterei Parsberg

Besuchen Sie auch gerne unseren Stirzer-Shop:



www.gasthof-stirzer.com | Der Stirzer Shop: shop.gasthof-stirzer.com

