

Reservierungen unter:

restaurant@gasthof-stirzer.com

Tel. 08464 / 60 25 99 0

WhatsApp: 0172 / 56 299 18

Empfehlungen der Woche:

VORSPESIEN

Pariser Zwiebelsuppe „vegetarisch“ (*e,9)

mit karamellisierten Zwiebeln und Bergkäse

überbacken

€ 5,70

geräuchertes Forrellenfilet (*9,h,5)

auf Kartoffelplätzchen an Merrettich Creme

€ 11,80

HAUPTSPESIEN

¼ Gans (*e,b)

dazu Blaukraut und Kartoffelkloß

€ 24,50

gebratenes Zanderfilet (*b,h,g)

dazu Pfannengemüse und Schwenkkartoffeln

€ 23,60

Gänsebrust (*e,b)

dazu Blaukraut und Kartoffelkloß

€ 19,50

frisches Wildgulasch (*b,d,e,j)

dazu Semmelknödel und Salat

€ 16,80

DESSERTS

Dessertteller Stirzer (*d,10,9,a,b)

Auszug unserer Desserts mit Früchten

€ 10,50

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

mit Zwetschgenröster

€ 7,80

Unsere Öffnungszeiten:

06.01.22: 11.00 – 14.00 Uhr

17.00 bis 21.00 Uhr (Küche bis 20.00 Uhr)

7.01.22 & 08.01.22: 17.00 bis 22.00 Uhr

(Küche bis 21.00 Uhr)

09.01.22: 11.00 bis 14.00 Uhr

17.00 – 21.00 Uhr (Küche bis 20.00 Uhr)



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

**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 Gänse-jus auf
Laugenbrötchen mit Maronen Chutney, dazu
Blaukrautsalat und Pommes Frites
€ 16,50

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

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

