

Herzlich Willkommen im Stürzer

Die Geschichte des Gasthofs Stürzer 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 Stürzer 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 & Olaf



Slow Food®
Deutschland e.V.

Reservierungen unter: reservierung@gasthof-stirzer.com

Tel. 08464 / 60 25 99 0

WhatsApp: 0172 / 56 299 18

Aperitif „Stirzer“

Glas Sekt mit Bio Natur Sirup

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

€ 5,50

*Leberknödelsuppe (*b,e)*

€ 5,60

*Pariser Zwiebelsuppe „vegetarisch“ (*e,g)*

mit karamellisierten Zwiebeln und Bergkäse überbacken

€ 5,70

*½ bayrische Bauernente (*b,e)*

dazu Blaukraut und Kartoffelkloß

€ 19,50

*ofenfrisches Schäuferla (*2,3,b,e)*

an Schwarzbiersauce dazu Kartoffelkloß und Sauerkraut

€ 13,80

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

an Lebkuchensauce dazu Blaukraut und Kartoffelkloß

€ 16,50

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

an Kartoffel-Feldsalat oder Pommes Frites

€ 13,80

Zwiebelrostbraten vom heimischen Rind

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

dazu Bratkartoffeln, frische Röstzwiebeln

€ 23,50

*Stirzer Pfännchen (*15,d,e)*

Schweinefilet, an Edelpilzrahmsauce dazu hausgemachte Spätzle

€ 15,50

**Weißweinrisotto
mit Hähnchenbruststreifen** (*e)
und Zucchini, Paprika, Knoblauch
€ 16,50

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

**Käsespätzle „hausgemacht“
„vegetarisch“** (*a,b,d)
an dreierlei heimischen Käsesorten
dazu frische Röstzwiebeln mit Blattsalat
€ 13,80

frische Forelle in Butter gebraten (*b,9,i)
dazu Schwenkkartoffeln und Salat
€ 19,50

**Bitte schauen Sie auf unsere Tafeln
für unsere täglich
wechselnde Gerichte**

Burger

Stirzer Burger BBQ (*b,e,m)
Pulled Pork vom Schäuferla
auf Laugenbrötchen mit Krautsalat
€ 10,80

+ Pommes Frites € 3,50
+ Süßkartoffelpommes € 4,50
+ Salatteller € 4,80

**ein kleiner Beilagensalat ist zusätzlich
zu allen Gerichten erhältlich**

€ 3,30

Für unsere kleinen Gäste

Kleine Portion Käsespätzle (*a,b,d)

mit Röstzwiebeln

€ 7,50

Kloß mit Sauce (*2,3,b,e)

€ 4,00

Kleines Knusperschnitzel (*9,a,b)

mit Pommes Frites

€ 7,80

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

€ 3,50

Dessert

Zwetschgenknödel (*9,a,b,d)

mit Vanilleeis

€ 7,90

hausgemachter Apfelstrudel (*9,a,b,d)

mit Vanillesoße und Sahne

€ 8,10

hausgemachter Germknödel (*9,a,b,d)

gefüllt mit Zwetschgenmus,
an Vanillesauce

€ 9,80

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

mit flüssigem Kern, Vanilleeis und
Obstgarnitur

€ 7,60

cremiges Eis (d,10,9,a,b)

Vanille, Schoko und Erdbeer

Je Kugel € 2,40

mit Sahne € 0,50

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

Je Kugel € 2,40

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 €	4,10
	0,3 l €	3,30

Brauerei Schattenhofer, Beilngries

<i>Helles, Radler</i>	0,5 l €	4,10
	0,25 l €	3,10

Winklers Kupfer-Spezial

<i>Dunkles</i>	0,5 l €	4,30
	0,3 l €	3,00
<i>Dunkles Radler „Natur“</i>	0,5 l €	3,90
	0,3 l €	3,00

Gutmann Biere

Hefeweizen,

Leichtes Hefeweizen,

Alkoholfreies Hefeweizen,

Dunkles Hefeweizen,

<i>Colaweizen, Russe</i>	je 0,5 l €	4,30
--------------------------	------------	------

Riedenburger Brauhaus

Im Bügelverschluss:

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

In der Flasche:

<i>Riedenburger Pils</i>	0,3 l €	3,50
--------------------------	---------	------

<i>Ur-Helles Alkoholfreies</i>	0,5 l €	3,90
--------------------------------	---------	------

Winkler Kupfer

<i>Radler alkoholfrei „Flasche“</i>	0,5 l €	4,10
-------------------------------------	---------	------

<i>Dunkles alkoholfrei „Flasche“</i>	0,5 l €	4,10
--------------------------------------	---------	------

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 l €	2,90
---	----------	------

	0,75 l €	6,50
--	----------	------

<i>Cola Mix, Cola, Zitronenlimo, Orangenlimo</i>	0,2 l €	2,10
--	---------	------

	0,4 l €	3,60
--	---------	------

<i>Coca - Cola, Coca – Cola light oder zero</i>	0,33 l €	2,80
---	----------	------

Thomas Henry

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

Säfte und Schorlen:

Schorlen in den Sorten: 0,2 l € 2,20

Apfel, Orange, Schwarze Johannisbeere, Rote Traube, 0,4 l € 3,60
Sauerkirsch, Holunder, Cranberry

Säfte in den Sorten:

Apfel, Orange, Schwarze Johannisbeere, Rote Traube, 0,2 l € 2,80

Sauerkirsch, Cranberry 0,4 l € 4,10

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

Granatapfel oder Pfirsich Maracuja 0,4 l € 4,80

Qualitätskaffee – eigene Handröstung aus Parsberg und Tee

Tasse Kaffee (9) € 2,60

Milch Kaffee (9) € 2,80

Latte Macchiato (9) € 3,90

Cappuccino (9) € 3,50

Espresso (9) € 2,40

Doppelter Espresso (9) € 3,40

Espresso Macchiato (9) € 2,80

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 je 2 cl € 4,50

Alle im Holzfass gereift

Edelgin

Thomas Dakin, Small Batch Gin 2 cl € 4,50

Gin Tonic € 10,50

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 € 4,70

Campari O-Saft 0,2 l € 5,70

Deutschland Franken, Weingut Castell – unserer Haussekt

Casteller Frizzante WEISS - FRAENZI 0,1 l € 4,50

Üppiger Duft nach Pfirsich, Stachelbeeren, prickelnd,
feiner Schmelz 0,75 l € 25,50

Offene Weine – Weiß

Weinschorle süß/sauer 0,4 l € 5,90

0,2 l € 3,80

Deutschland Franken, Weingut Castell

CASTELL-CASTELL Glugg Glugg Weiß (Cuvée) 2019 0,2 l € 5,60

Qualitätswein trocken

Rebsorte: Riesling, Müller-Thurgau, Scheurebe

Duft nach Stachelbeeren und Holunder, erfrischende

Säure, unkomplizierter Genuss!

Jakob Jung „Trumpf“ Riesling 2019 0,2 l € 5,60

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

... weil das Leben schön ist...:) WEISS 2019 0,2 l € 5,10

Qualitätswein halbtrocken

Rebsorte: Müller-Thurgau, Silvaner und Bacchus

*Fruchtsüßer Leichtwein mit reduziertem Alkoholgehalt,
ein Genuss ohne Reue*

Müller-Thurgau 2020 0,2 l € 5,10

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 € 5,60

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 € 5,70

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 € 5,70

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 € 5,60

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 Baden, Weingut Kopp

Spätburgunder Black Forest Heritage

0,2 l € 7,20

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 € 6,20

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 € 6,40

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

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

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

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

Fleisch und Wurstwaren

Leidl aus Dietfurt

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

Öle

Hoferbauer, Waltenhofen

Cremiges 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

