



Starnberger Wirtshaus

**Ein Wirtshaus muss bleiben,
was es schon immer war =**

**eine Bühne, ein Sprachrohr, ein Unterschlupf, ein Entfliehen,
ein Stück Heimat, Gegenwart und Zukunft**



Willkommen in unserem Starnberger Wirtshaus in Frankfurt, wo die Traditionen und Geister vergangener Zeiten in jeder Ecke, an den Wänden, aber vor allem mit Ihnen, unseren Gästen, lebendig werden.

Inspiriert von der Wirtshaus Kultur früherer Tage, von bayrischen Charakterköpfen mit Haltung, Träumen, Sinn und Verstand nehmen wir Sie mit in eine Welt der Gemütlichkeit, der herzlichen Gastfreundschaft, der Kommunikation, Unterhaltung, hitzigen Gesprächen, des Widerstands und großen Ideen, die die Wirtshauskultur seit Jahrhunderten prägt.

Hier finden sich Menschen aus nah und fern. Es ist ein Ort, an dem man in ungezwungener Atmosphäre zusammenkommt, laut und leise ist, unbewusst das Bewusste wahrnimmt. Denkt, isst, trinkt - spricht, lacht und schweigt.

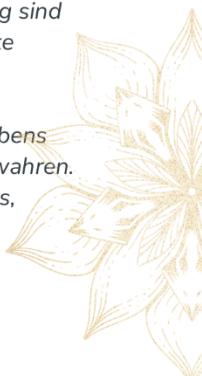
**Träume sind schöne Geschichten.
Aber alles Wichtige passiert, wenn wir wach sind.**

Heute, in einer Ära des schnellen Wandels und der digitalen Vernetzung sind die Wirtshäuser keine nostalgischen Relikte, sondern weiterhin Orte der Innovation, der Veränderung und des Widerstands.

Hier kommen Menschen zusammen, nicht nur um zu plaudern sondern um die Ideen der Zukunft auszutauschen, Geschichten des Lebens zu teilen und die Essenz einer lebendigen Kultur des Widerstands zu bewahren.

Wirtshäuser sind und bleiben kulturelle Bastionen des Widerstands, die nicht nur die Geschichte reflektieren, sondern auch Brücken in eine Zukunft mit Haltung und Werten schlagen.

Hier bin ich Mensch - hier darf ich's sein. Goethe





Starnberger Wirtshaus



Bier vom Fass

Helles 0,3 l/0,5 l/1,0 l 3⁵⁰ / 5⁵⁰ / 9⁹⁰

Starnberger Schnitt 0,3 l 3⁵⁰

Starnberger Weisse 0,3 l/0,5 l/1,0 l 3⁵⁰ / 5⁵⁰ / 9⁹⁰

Wirtshaus Kellerbier naturtrüb 0,3 l/0,5 l/1,0 l 3⁵⁰ / 5⁵⁰ / 9⁹⁰

Wirtshaus Dunkel 0,3 l/0,5 l/1,0 l 3⁵⁰ / 5⁵⁰ / 9⁹⁰

Biere

Krombacher Pils alkoholfrei 0,33 l 3⁸⁰

Krombacher Weizen alkoholfrei 0,5 l 5³⁰



Starter & Lustigmacher

Aperol Spritz 8⁵⁰

Hugo 8⁵⁰

Lillet Cocoberry 9⁵⁰

Mionetto Prosecco Vivo Spumante 0,1 l 5⁵⁰

Gin Tonic 10⁵⁰

Vodka Orange 11⁵⁰

Vodka Redbull 11⁵⁰

Flying Hirsch 10⁵⁰

Hugo - alkoholfrei - 6⁸⁰





Starnberger Wirtshaus



Hausgemachte Limonade

Holunderblütenlimonade

Mit frischer Minze 0,4 l 5⁰⁰

Rhabarberlimonade

Mit frischer Minze 0,4 l 5⁰⁰

Fruchtsäfte der Kelterei

Apfelsaftschorle 0,33 l / 0,5 l 3⁶⁰ / 5⁰⁰

Apfelsaft Trüb / Schorle 0,2 l / 0,4 l 2⁵⁰ / 4⁵⁰

Johannisbeersaft / Schorle 0,2 l / 0,4 l 2⁷⁰ / 4⁸⁰

Orangensaft 0,2 l / 0,4 l 2⁷⁰ / 4⁸⁰

Multivitaminsaft 0,2 l / 0,4 l 2⁷⁰ / 4⁸⁰

Wasser

Tafelwasser still / perlend 0,4 l / 1,0 l 2⁸⁰ / 5⁵⁰

Aqua Monaco still / perlend 0,4 l / 0,75 l 4⁰⁰ / 7⁵⁰

Softdrinks

Cola / Cola Zero 0,4 l 4⁰⁰

Sprite / Fanta 0,4 l 4⁰⁰

Almdudler 0,35 l 4⁵⁰

Vitamalz 0,33 l 3⁸⁰

Schweppes

Ginger Ale / Bitter Lemon / Tonic 0,2 l 3⁵⁰

Red Bull

Red Bull / Sugarfree / White 0,25 l 4⁰⁰





Starnberger Wirtshaus



Offene Weine

Weißweinschorle 0,2l 6⁵⁰

Grüner Veltiner - Weiß

Weingut Hugl-Wimmer – trocken 0,2l 6⁹⁰

Riesling - Weiß

Winzer Vier Jahreszeiten – feinherb 0,2l 6⁹⁰

Blauer Portugieser Weißherbst - Rose

Winzer Vier Jahreszeiten - trocken feinherb 0,2l 7⁵⁰

Spätburgunder - Rot

Weingut Fritz Allendorf – trocken 0,2l 7⁵⁰

Äppelwoi

Pur / Süß / Sauer 0,25 l 2⁸⁰

Pur / Süß / Sauer 0,5 l 5⁵⁰

6'er Bembel Pur 1,5 l 16⁰⁰

Zum Spritzen Karaffe süß / sauer + 5⁰⁰

Prickelndes in Flaschen

Mionetto Prosecco Vivo Spumante 0,75 l 36⁵⁰

Alfred Gratien Champagner 0,75 l 88⁰⁰

Ruinart Rose Brut 0,75 l 155⁰⁰





Flaschenweine

Weißweine

Grauer Burgunder

Heinrich Gies – trocken 0,75 l 28⁵⁰

Riesling

Weingut Neiss – trocken 0,75 l 29⁵⁰

"Das Leben ist schön" Contemproto

Ortrugo di colli Piacentini – halbtrocken 0,75 l 27⁸⁰

Roséweine

Rose

Weingut Kühling-Gillot Hase – trocken 0,75 l 28⁵⁰

Rotweine

Cuvée



Weingut Kühling-Gillot Hase – trocken 0,75 l 31⁵⁰

"Das Leben ist schön" L'Carlass IGT Emilia

Melange von Barbera, Bonarda & Merlot – trocken 0,75 l 27⁸⁰





Starnberger Wirtshaus



Heißgetränke

Espresso / doppelt 2²⁰ / 4⁴⁰

Espresso Macchiato / doppelt 2⁵⁰ / 5⁰⁰

Kaffee 3⁵⁰

Cappuccino 3⁸⁰

Tee - Verschiedene Sorten 3³⁰

Frischer Minztee 4⁸⁰



Absäcker

Eisenbarth-Elixier 38%

Aus dem Laboratorium 2 cl 3⁸⁰

Gebirgsenzian 40%

Brennerei Liebl 2 cl 3⁸⁰

Blutwurz 56%

Brennerei Liebl 2 cl 4⁵⁰

Pfefferminz 21%

Kümmerling 2 cl 3⁵⁰

Vodka 40%

Absolut 2 cl 3⁸⁰

Kornbrand 40%

Hardenberg 2 cl 3⁵⁰

Kräuterlikör 35%

Brennerei Liebl 2 cl 6⁵⁰





Starnberger Wirtshaus



Obstbrände

Himbeere 39%

Unterthurner Waldler 2 cl 6⁵⁰

Alte Haselnuss 41 %

Brennerei Prinz 2 cl 6⁵⁰

Williams 40%

Schladerer 2 cl 4⁰⁰

Obstwasser 38%

Schladerer 2 cl 3⁵⁰

Mirabell 42%

Schladerer 2 cl 4⁰⁰

Mispelchen 40%

Calvados & Mispel 2 cl 4⁹⁰



Nieder mit dem Verstand, es lebe der Blödsinn.

Karl Valentin





Starnberger Wirtshaus



Aus dem Suppentopf

Frittatensuppn

Rinderkraftbrühe mit Kräuterpfannkuchen
und frischer Kräutermischung 6⁵⁰



Kleine Schmanferl

Obazda

Obazda mit roten Zwiebeln, Radieserl, Radi & Brezn 7⁹⁰

Monaco Franz

1 Paar Weißwürste mit süßem Senf und Brezn 8⁵⁰

Gebackener Camembert

Gebackener Camembert mit Preiselbeermarmelade,
Bauernbrot und kleinem Salat 11⁸⁰

Starnberger Brotzeit - auch ideal zum Teilen -

Bergkäse, Obazda, Fleischkäse, geräucherter Schinken,
kalter Kalbsbraten, Griebenschmalz, Radi, Radieserl, Gewürzgurke,
Bauernbrot und Brezn 17⁹⁰

Portion gedrehter Radi

mit Schnittlauchbrot 8⁵⁰

Brezn

2⁵⁰

Brotkorb

Eine Brezn & Bauernbrot (Bäckerei Huck) 4⁵⁰



Unser Bauernbrot mit einzigartigem herzhaften Geschmack ist von der
Bäckerei Huck aus Frankfurt am Main.





Starnberger Wirtshaus



Von Feld & Wiesn

Grüner Salat

Blattsalat mit Heimatdressing*, geraspelten Karotten, Rote Bete, Krautsalat, Salatgurke, Tomate und Kürbiskerne **Beilagensalat 5⁹⁰ Groß 9⁹⁰**

Backhendl-Salat

Blattsalat mit Heimatdressing, gebackenem Hähnchen von der Brust, geraspelten Karotten, Rote Bete, Kürbiskerne und Bauernbrot **17⁵⁰**

Ziegenkäse-Salat

Blattsalat mit Heimatdressing, Rote Bete, gratinierter Ziegenkäse, Honig, Kürbiskerne und Rosmarin **15⁹⁰**

Oskars Wurstsalat

Süß-sauer angemachte Lyoner mit Radieserl, Gewürzgurken, Zwiebeln, Petersilie und Bauernbrot mit Butter **12⁹⁰**

* Wir stellen unser Heimatdressing auf Balsamico-Basis her.



A bissel was geht immer!

Monaco Franz





Boarisch Flammkuchen

Klassiker

Mit Speck, Zwiebeln und Schmand 11⁹⁰

Starnberger

Mit knackigem Lauch, Schmand, Emmentaler und Kräutern 11⁹⁰

Lolas Allerlei

Mit geräuchertem Schinken, Schmand, Bergkäse,
Radieserl und Kräutern 12⁹⁰

Ziegenpeter

Ziegenkäse mit Schmand, Rosmarin, Honig
und gerösteten Mandeln 13⁹⁰

Hauptsache

Original Wiener Schnitzel vom Kalb

Paniertes Kalbsschnitzel mit Preiselbeeren, Zitronenecke
und Kartoffel-Gurkensalat 26⁹⁰

Schnitzel "Wiener Art"

Paniertes Schnitzel vom Schwein mit Preiselbeeren, Zitronenecke
und Pommes 18⁹⁰

Frankfurter Schnitzel

Paniertes Schnitzel vom Schwein mit Frankfurter Grüne Soße,
Zitronenecke und Bratkartoffel 21⁹⁰

Holzfäller Schnitzel

Paniertes Schnitzel vom Schwein mit Bratensoße, gegrilltem Schinken,
Schmorzwiebeln, Spiegelei und Pommes 22⁹⁰



Starnberger Wirtshaus



Hauptsache



Schwammerl Schnitzel

Paniertes Schnitzel vom Schwein mit Champignon-Rahmsoße und Butterspätzle 22⁹⁰

Cordon bleu

Paniertes Schnitzel vom Schwein gefüllt mit Käse und Kochschinken und Pommes 22⁹⁰

Geschmorter Schweinebraten

24 Stunden sanft geschmorter Schweinebraten vom Nacken in hausgemachter Biersoße, Apfelrotkraut und Kartoffelknödel 18⁹⁰

Rindsgulasch

Sanft geschmortes Gulasch mit hausgemachten Butterspätzle 19⁹⁰

Böfflamot

In Rotwein marinierte Ochsenbäckchen mit Apfelrotkraut, Kartoffelknödel und Schmorsoße 26⁹⁰

Zwiebelrostbraten

mit Schmorzwiebeln, Butterspätzle & Bratensoße 23⁹⁰

Ripperl

Marinierte Spareribs mit Bratkartoffeln und Kräuterquark 19⁹⁰

Allerlei Fleischkäse

mit Kartoffel-Gurkensalat mit Schmorzwiebeln, Spiegelei und Senf 14⁵⁰

Ofenfrische Schweinshaxn

Schweinehaxe mit Kartoffelknödel, Krautsalat, Senf
Auf Wunsch mit hausgemachter Biersoße 19⁹⁰





Starnberger Wirtshaus



Hauptsache

Gemüsepfanne VEGAN

Gebratene Zucchini, Paprika, Zwiebeln, Tomate mit Bratkartoffeln 14⁵⁰

Kassspatzen

Hausgemachte Spätzle mit Bergkäse, Emmentaler und Röstzwiebel 13⁹⁰

Schwammerl-Ragout

Pilz-Rahm mit hausgemachten Spinatknödeln und frischen Kräutern 17⁹⁰

Spinatknödel

Zwei hausgemachte Spinatknödel mit brauner Butter, gehobeltem Parmesan und Beilagensalat 14⁹⁰

Beilagen

Hausgemachter Krautsalat 4⁵⁰

Portion Paprika, Zwiebel & Zucchini Gemüse 6⁸⁰

Portion Pommes 5⁵⁰

Portion Bratkartoffeln 6⁰⁰

Portion hausgemachte Butterspätzle 6⁰⁰

Portion Kartoffel-Gurkensalat 6⁰⁰

Biersoße 4⁰⁰





Starnberger Wirtshaus



Nachwuchs

Schnitzel

Kleines Schnitzel vom Schwein mit Pommes 11⁵⁰

Ein Paar Wiener Würstchen

mit Pommes 8⁵⁰

Kleine Kassspatzen

Hausgemachte Spätzle mit Bergkäse, Emmentaler und Röstzwiebel 7⁹⁰

Räuberteller

Klau' ein bisschen von Mama und Papa 0⁰⁰

Wir bitten um Verständnis, dass diese Gerichte unseren kleinen Gästen bis 10 Jahren vorbehalten sind.

Schlechter

Kaiser's Schmarrn

Hausgemachter Kaiserschmarrn mit Rosinen, Apfelkompott, gerösteten Mandeln und Vanillesoße oder Vanilleeis **Klein 12⁹⁰ Groß 18⁵⁰**

Marillenknödel

Hausgemachter Marillenknödel mit Vanillesoße und Semmelbrösel 7⁹⁰

Schokoküchlein

Schokoküchlein mit flüssigem Kern, Vanilleeis und Schlagobers 9⁸⁰

Geht no nei

Warmer Apfelstrudel mit Vanillesoße und Schlagobers 8⁵⁰

Kugel Vanilleeis 2⁰⁰

Portion Vanillesoße 2⁰⁰

Portion Schlagobers 1⁵⁰

