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

Biere

Starnberger
Helles vom Fass

0,3 l	= 3^{50}
0,5 l	= 5^{50}
1,0 l	= 9^{90}

Starnberger Weisse *0,33 l* 3^{50}

Starnberger Weisse *0,5 l* 5^{30}

Krombacher Pils alkoholfrei *0,33 l* 3^{80}

Krombacher Weizen alkoholfrei *0,5 l* 5^{30}



Starter & Lustigmacher



Aperol Spritz
Sekt, Aperol, Sodawasser 8^{50}

Hugo
Sekt, Holunderblüte, Sodawasser 8^{50}

Mionetto Vivo Spumante
Sekt 5^{00}

Gin Tonic *(5)* 10^{50}

Vodka Orange 10^{50}

Hugo – alkoholfrei - 6^{80}

Starnberger Wirtshaus



Hausgemachte Limonade

Holunderblütenlimonade
Mit frischer Minze *0,4 l* 5,00

Rhabarberlimonade
Mit frischer Minze *0,4 l* 5,00

Fruchtsäfte der Kelterei Krämer

Apfelsaftschorle *0,33 l / 0,5 l* 3,60 / 5,00

Apfelsaft Trüb / Schorle *0,4 l* 4,50

Johannisbeersaft / Schorle *0,4 l* 4,80

Orangensaft *0,4 l* 4,50

Multivitaminsaft *0,4 l* 4,80

Wasser

Tafelwasser Still / Perlend *0,4 l* 2,80

Tafelwasser Still / Perlend *1,0 l* 5,50

Aqua Monaco Still / Perlend *0,4 l* 4,00

Aqua Monaco Still / Perlend *0,75 l* 7,50



Softdrinks

Cola / Cola Zero *0,4 l* 4,00

Sprite / Fanta *0,4 l* 4,00

Almdudler *0,35 l* 4,50

Vitamalz *0,33 l* 3,80

Schweppes
Ginger Ale/ Bitter Lemon / Tonic *0,2 l* 3,50

Starnberger Wirtshaus

Offene Weine

Weißweinschorle *0,2 l* 6[50]

Grüner Veltiner - Weiß
Weingut Hugl-Wimmer – trocken *0,2 l* 6[90]

Riesling - Weiß
Winzer Vier Jahreszeiten – feinherb *0,2 l* 6[90]

Blauer Portugieser Weißherbst - Rose
Winzer Vier Jahreszeiten - trocken feinherb *0,2 l* 7[50]

Spätburgunder - Rot
Weingut Fritz Allendorf – trocken *0,2 l* 7[50]

Prickelndes in Flaschen

Sekt Mionetto Vivo Spumante *0,75 l* 32[50]

Alfred Gratien Champagner *0,75 l* 88[00]

Ruinart Rose Brut *0,75 l* 155[00]



Starnberger Wirtshaus

Flaschenweine

Weißweine

Grauer Burgunder
Heinrich Gies – trocken *0,75 l* 28[50]

Riesling
Weingut Neiss – trocken *0,75 l* 29[50]

Roséweine

Rose
Weingut Kühling-Gillot Hase – trocken *0,75 l* 28[50]

Rotweine

Spätburgunder
Weingut Heinrich Giess – trocken *0,75 l* 28[50]

Cuvée VEGAN
Weingut Kühling-Gillot Hase – trocken *0,75 l* 31[50]



Starnberger Wirtshaus

Heißgetränke

Espresso / Doppelt 2,20 / 4,40

Espresso Macchiato / Doppelt 2,50 / 5,00

Kaffee 3,50

Cappuccino 3,80

Tee - Verschiedene Sorten 3,30

Frischer Minztee 4,80



Absacker

Eisenbarth-Elixier 38%
Aus dem Laboratorium *2 cl* 3,80

Gebirgsenzian 40%
Brennerei Liebl *2 cl* 3,80

Blutwurz 56%
Brennerei Liebl *2 cl* 4,50

Pfefferminz 21%
Kümmerling *2 cl* 3,50

Pfefferminz 21% *2 cl* 4,90

Vodka
Absolut *2 cl* 3,80

Kornbrand
Hardenberg *2 cl* 3,50

Kräuterlikör
Brennerei Liebl *2 cl* 6,50



Starnberger Wirtshaus

Obstbrände



Himbeere 39%
Unterthurner Waldler *2 cl* 6,50

Alte Haselnuss 41 %
Brennerei Prinz *2 cl* 6,50

Williams 40%
Schladerer *2 cl* 4,00

Obstwasser 38%
Schladerer *2 cl* 3,50

Mirabell 42%
Schladerer *2 cl* 4,00



Nieder mit dem Verstand, es lebe der Blödsinn.
Karl Valentin

Starnberger Wirtshaus

Aus dem Suppntopf

Frittatensuppn
Rinderkraftbrühe mit Kräuterpfannkuchen und Petersilie 6,50



Brot und Brez'nzeit

Obazda
Obazda mit roten Zwiebeln & Brezn 5,90

Monaco Franze
1 Paar Weißwürste mit süßem Senf und Brezn 7,90

Gebackener Camembert
Gebackener Camembert mit Preiselbeermarmelade, Bauernbrot und kleinem Salat 8,90

Starnberger Brotzeit *- auch ideal zum Teilen -*
Bergkäse, Obazda, Fleischkäse, geräucherter Schinken, kalter Braten, Griebenschmalz, Radi, Bauernbrot und Brezn 15,90



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 Beete, Kürbiskerne und Bauernbrot ***Beilagensalat*** 4,90 ***Groß*** 9,90

Backhendl-Salat
Blattsalat mit Heimatdressing, gebackenem Hähnchen von der Brust, geraspelten Karotten, Rote Bete, Kürbiskerne und Bauernbrot 14,90

Ziegenkäse-Salat
Blattsalat mit Heimatdressing, gratinierter Ziegenkäse, Honig, Thymian und Bauernbrot 13,90

Oskars Wurstsalat
Süß-sauer angemachte Lyoner mit Radieschen, Gewürzgurken, Zwiebeln, Petersilie und Bauernbrot 11,90

Da gibt's nix Bessas ois wos Guads

Brezn 1,90

Brotkorb
Eine Brezn & drei halbe Scheiben Brot (Bäckerei Huck) 4,50

Krautsalat 3,90

Portion gemischtes Gemüse 4,90

Hausgemachte Spinatknödel 3,00

Starnberger Wirtshaus

Boarisch Flammkuchen

Klassiker
Mit Speck, Zwiebeln und Schmand 11,90

Starnberger
Mit knackigem Lauch, Schmand, Emmentaler und Kräutern 9,90

Wahlweise mit Fleischkäse 11,90

Lolas Allerlei
Mit geräuchertem Schinken, Schmand, Bergkäse, Radieschen und Kräutern 12,90

Ziegenpeter
Ziegenkäse mit Schmand, Rosmarin, Honig und gerösteten Mandeln 13,90

Hauptsache

Gemüsepfanne VEGAN
Gebratenes Gemüse mit Bratkartoffeln 13,90

Original Wiener Schnitzel vom Kalb
Paniertes Kalbsschnitzel, Kartoffel-Gurkensalat, Preiselbeeren, Zitronenecke 26,90

Schnitzel "Wiener Art"
Paniertes Schnitzel vom Schwein, Kartoffel-Gurkensalat, Preiselbeeren, Zitronenecke 18,90

A bisserl was geht immer!
Monaco Franze

Starnberger Wirtshaus

Hauptsache

Geschmorter Schweinebraten
24 Stunden sanft geschmorter Schweinebraten vom Nacken in hausgemachter Biersoße, Apfelrotkraut und Kartoffelknödel 18^{90}

Rindsgulasch
Sanft geschmortes Gulasch mit hausgemachten Butterspätzle 17^{90}

Fisch-Stangerl
Paniertes Kabeljaurückenfilet in Streifen mit hausgemachter Remoulade, Kartoffel-Gurkensalat und Zitronenecke 19^{90}

Böfflamot
In Rotwein marinierte Ochsenbäckchen mit Apfelrotkraut, Kartoffelknödel und Schmorsoße 26^{90}

Ripperl
Marinierte Spareribs mit Bratkartoffeln und Kräuterquark 17^{90}

Backhendl
Gebackene Hähnchenbrust- und Keule mit Kartoffel-Gurkensalat, Preiselbeeren und Zitronenecke 18^{90}

Rostbratwürstl
6 Nürnberger Bratwürste mit Sauerkraut, Senf und Bauernbrot 12^{50}

Ofenfrische Schweinshaxn
Schweinehaxe mit Kartoffelknödel, Sauerkraut, Senf 18^{90}

auf Wunsch mit hausgemachter Biersoße



Starnberger Wirtshaus

hauptsache

Kassspatzen
Hausgemachte Spätzle mit Bergkäse, Emmentaler und Röstzwiebeln 13,90

Schwammerlpfanne
Waldpilzrahm mit hausgemachten Spinatknödeln und frischen Kräutern 15,90

Spinatknödel
2 hausgemachte Spinatknödel mit brauner Butter, gehobeltem Parmesan und Beilagensalat 14,90

Nachwuchs

Bratwürstlchen
3 Nürnberger Bratwürste mit Bratkartoffeln 7,90

Kleines Backhendl
Gebackenes Hähnchenfleisch, Preiselbeeren, Bratkartoffeln und Zitronenecke 9,90

Kleine Kasspatz'n
Kleine Portion Käsespätzle mit Bergkäse und Emmentaler 7,90

Räuberteller
Klau' ein bisschen von Mama und Papa 0,00

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



Starnberger Wirtshaus

Schlecker



Geht no nei
Warmer Apfelstrudel mit Vanillesoße, Vanilleeis 8,50

Schokolavakuchen
Schokokuchen mit flüssigem Kern,
Vanilleeis und Schlagobers 9,90

Kaiser's Schmarrn
Kaiserschmarrn mit Rosinen, Apfelkompott, gerösteten
Mandeln und Vanillesauce oder Vanilleeis ***Klein*** 12,90 ***Groß*** 18,50

Marillenknödel
Marillenknödel mit Vanillesoße und Semmelbrösel 7,50

Kugel Vanilleeis 1,90

Portion Vanillesoße 1,90

Portion Schlagobers 1,00

Lieber Gast,

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern und Mitarbeiterinnen.