



Wir bringen den „**Wiener Flair**“ neu interpretiert zu seinen Wurzeln direkt auf Ihren Teller zurück!

**UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT:**

Lehnen Sie sich zurück und lassen Sie sich von unserem „Wiener Schmä“ und unseren Schmankerln aus der Küche verführen!

A handwritten signature in black ink, appearing to read "Philipp Demel".

Philipp Demel





**Das Sternberg** in der Industriestraße 65, 1220 öffnet wieder seine Pforten! Das neue Design und viel Liebe zum Detail spiegeln sich im komplett überarbeiteten Interieur wieder. Unseren Gästen wird unmissverständlich klar gemacht: Du bist in Wien und hier gibts Wiener Küche. Wir interpretieren diese zwar teilweise etwas neu, dennoch bleiben wir einer klaren Linie treu.

Mit Spareribs aus dem Smoker, Burger und Vielem mehr wartet unsere Küche nur darauf Euch verwöhnen zu dürfen! Groß geschrieben wird bei uns die Echtheit unserer Speisen, wir verzichten gänzlich auf Aromastoffe und Geschmacksverstärker! Suppenpulver werdet Ihr in unserer Küche vergeblich suchen!

**Unser Tipp:** zurücklehnen, genießen und verwöhnen lassen!

Unser großer schattiger Gastgarten lädt zum Verweilen ein. Ob unter unseren großen Ahorn-Bäumen bei Ripperl und Burger, am Stehtischbereich bei einem Seiderl von Österreichs bestem hellen Bier oder in unserer Lounge bei einem Aperitif..... Hier ist für Jeden etwas dabei!

---

## SUPPEN

### Klare Rindsuppe mit:

Frittaten <sup>ACGL</sup>	3.70
Leberknödel <sup>ACL</sup>	3.90
Grießnocker <sup>ACGL</sup>	3.90

Knoblauchcremesuppe mit Kräuter-Croutons <sup>GOA</sup>	4.20
---	------

---

## VORSPEISEN

Schafkäse im Prosciutto-Mantel <sup>ACG</sup>	9.90
Blattsalat   Pinienkerne   Kirschtomaten	

Gebackene Blunzn <sup>ACGMO</sup>	8.20
Braterdäpfel   karamellisierte Äpfel   Krentopfen   Krautsalat	

Beef Tartar <sup>ACGMO</sup> 80g   160g	9.90   15.90
Avocadoreme   Kapernpopcorn   Butter   hausgemachtes Paprikabrot	

Gegrillte Beiriedschnitte <sup>ACG</sup>	9.60
Blattsalat   Parmesan   Kirschtomaten	

---

## SALATE

Steirischer Backhendlsalat <sup>ACGHMO</sup>	
Gebackene Hühnerbruststreifen   Kürbiskernpanade   Erdäpfel-Vogerlsalat   Kernölmayonnaise	
	10.80

Salat mit gegrilltem Käse <sup>OMGH</sup>	10.80
Halloumi   Granatapfel   Walnüsse   Basilikum	

Brathendlsalat <sup>ACG</sup>	9.80
Gegrillte Hühnerbruststreifen   Brotchips   Blattsalat   Erdäpfelsalat   Granatapfel	

Küchenschluss: Montag - Samstag 21.45 Uhr | Sonntag 21.00 Uhr



---

## HAUPTSPEISEN

<b>Zwiebelrostbraten</b> <sup>AOLM</sup> Braterdäpfel   Fächergurkerl   Röstzwiebel	<b>15.80</b>
<b>Sternberg Fiakergulasch</b> <sup>ACGOL</sup> Serviettenknödel   Spiegelei   Grillwürstel   Fächergurkerl	<b>12.50</b>
<b>Rindsgulasch</b> <sup>ACG</sup> Hausgemachte Spätzle	<b>7.80   10.80</b>
<b>Gebackenes Schnitzel</b> <sup>ACGMO</sup> vom Schwein   vom Huhn Altwiener Erdäpfelsalat	<b>10.80   11.80</b>
<b>Cordon Bleu vom Schwein</b> <sup>ACGMO</sup> Gemischter Salat	<b>12.70</b>
<b>Grillteller</b> <sup>GLM</sup> Schwein   Huhn   Rind   Röstgemüse   Pommes   2erlei Dip	<b>15.90</b>
<b>Gebackene Hühnerleber</b> <sup>ACGMO</sup> Altwiener Erdäpfelsalat   Bierradi   Sauce Remoulade	<b>10.80</b>
<b>Geröstete Hühnerleber</b> <sup>ACGMO</sup> Erdäpfelpüree   Röstzwiebel	<b>10.80</b>
<b>Ausgelöstes Backhendl</b> <sup>ACGMO</sup> Erdäpfel-Vogerlsalat	<b>11.80</b>
<b>Gegrilltes Zanderfilet</b> <sup>DGA</sup> Röstgemüse   Petersilerdäpfel   Kräuterbutter	<b>14.80</b>
<b>Sternberg Gröstl im Pfandl</b> <sup>ACL0M</sup> Spiegelei   Krautsalat   Bierradi	<b>10.80</b>
<b>Geschmorte Rindsrouladen</b> <sup>ACGLM</sup> Bandnudeln   Preiselbeeren	<b>14.80</b>
<b>Faschierte Laibchen</b> <sup>ACGLM</sup> Erdäpfelpüree   Röstzwiebel	<b>10.80</b>

Küchenschluss: Montag - Samstag 21.45 Uhr | Sonntag 21.00 Uhr



---

## VOM GRILL

<b>Barbecue Beef Ribs aus dem Smoker</b> <sup>GLMNO</sup>	<b>14.60   18.20</b>
Potato Wedges   schwarze Sesam-Knoblauch-Sauce   hausgemachtes Paprikaketchup	
<b>Barbecue Schweine Ripperl</b> <sup>GLMNO</sup>	<b>13.20   17.80</b>
Potato Wedges   schwarze Sesam-Knoblauch-Sauce   hausgemachtes Paprikaketchup	
<b>Spareribs Combo</b> <sup>GLMNO</sup>	<b>18.20</b>
Schweine Ripperl & Beef Ribs   Potato Wedges   schwarze Sesam-Knoblauch-Sauce   hausgemachtes Paprikaketchup	
<b>Sternberg Burger</b> <sup>ACGMO</sup>	<b>12.80</b>
Rindfleisch 200g   Brioche Bun   gegrillter Speck   Cheddar   Emmentaler   geräucherte Mayonnaise   Pommes   Dip	
<b>Cheeseburger</b> <sup>ACGMO</sup>	<b>12.50</b>
Rindfleisch 200g   Brioche Bun   Cheddar   Burger Sauce   Pommes   Dip	
<b>Burger Extras</b>	
Gegrillter Speck	<b>0.50</b>
Doppelter Käse (Cheddar & Emmentaler)	<b>0.50</b>
<b>Vegetarischer Jackfruit Burger</b> <sup>ACGMO</sup>	<b>12.50</b>
Jackfruit   Coleslaw   gegrillte Pilze	

---

## VEGETARISCH

<b>Kasspotzn mit Tiroler Bergkäs</b> <sup>ACGMO</sup>	<b>10.80</b>
Röstzwiebel   Blattsalat   Bierradi	
<b>Eiernockerl</b> <sup>ACGMO</sup>	<b>8.80</b>
Blattsalat   Bierradi	
<b>Ofenfrisches Foccacia</b> <sup>ACG</sup>	<b>9.20</b>
Pilze   Zucchini   Paprika   Feta   Salat	

Küchenschluss: Montag - Samstag 21.45 Uhr | Sonntag 21.00 Uhr



---

## FÜR DEN KLEINEN HUNGER

<b>Brettljausn</b> <sup>ACGL</sup>	8.20
Hausgemachter Speck   Kümmelbraten   Liptauer   Verhackerts   Kräutertopfen	
<b>Bauernbrot mit hausgemachtem Paprikaketchup</b> <sup>ALG</sup>	7.80
Saftschinken   Zwiebel   Paradeiser   überbacken mit Cheddar-Emmentaler	
<b>Blunzenbrot</b> <sup>ACG</sup>	7.80
Geröstete Blunzen   Zwiebel   Kren	

---

## BEILAGEN

<b>Bierradi</b> <sup>o</sup>   <b>Erdäpfelsalat</b> <sup>o</sup>   <b>Krautsalat</b> <sup>o</sup>   <b>Blattsalat</b> <sup>o</sup>   <b>gemischter Salat</b> <sup>oM</sup>	3.50
<b>Steak Fries</b>   <b>Röstgemüse</b>   <b>Petersilerdäpfel</b> <sup>G</sup>	3.50
<b>Paprikaketchup</b>   <b>Sesam-Knoblauch-Sauce</b>   <b>geräucherte Mayonnaise</b>	1.60
Hausgemacht <sup>LOGCN</sup>	
<b>Foccacia</b> <sup>A</sup>	1.80
<b>Riesen-Brezel</b> <sup>A</sup>	3.90
<b>Salzstangerl</b>   <b>Baguette</b>	1.60
<b>Handsemmerl</b>   <b>Schwarzbrot</b>	1.20

Küchenschluss: Montag - Samstag 21.45 Uhr | Sonntag 21.00 Uhr



---

## DESSERTS

<b>Warmer Schoko Soufflé</b> <sup>ACEGO</sup>	<b>5.60</b>
Vanilleeis   Karamell   Sauerkirsche   Schokoerde	
<b>Hausgemachter Apfelstrudel</b> <sup>ACEGHO</sup> (ohne Rosinen)	<b>5.90</b>
Vanilleschaum   Lebkuchenkrokant	
<b>Hausgemachter Kaiserschmarren</b> <sup>ACG</sup>	<b>6.80</b>
Zwetschkenröster   Apfelmousse   Rum   Karamell	
<b>Marillenpalatschinken</b> <sup>ACEGHO</sup>   1 Stück   2 Stück	<b>3.80   4.20</b>
<b>Schokopalatschinken</b> <sup>ACEGHO</sup>   1 Stück   2 Stück	<b>3.80   4.20</b>
<b>Grießflammerie</b>	<b>5.60</b>
Sauerkirsche   Karamell   Minze	

*Küchenschluss: Montag - Samstag 21.45 Uhr | Sonntag 21.00 Uhr*



### ALLERGENE

| A-Glutenhaltiges Getreide | B-Krebstiere | C-Eier | D-Fisch | E-Erdnuss | F-Soja | G-Milch |  
| H-Schalenfrüchte | L-Sellerie | M-Senf | N-Sesam | O-Sulfite | P-Lupine | R-Weichtiere |

---

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Hausgemachte Limonaden	0.50l	5.60
Pepsi Cola   light	0.33l	3.20
Almdudler	0.33l	3.20
Wiener Kracherl	0.33l	2.90
Frucade	0.33l	3.20
Vöslauer prickelnd   still	0.25l   0.75l	2.90   5.20
Rauch Fruchtsäfte	0.25l	3.20
Rauch Eistee	0.25l	3.20
Traubensaft (100% Bio Saft)	0.25l	3.40
Apfelsaft   Orangensaft	0.25l	2.60
Apfelsaft   Orangensaft gespritzt	0.25l   0.50l	2.10   3.80
Tonic   Bitter Lemon	0.25l	3.10
Thomas Henry Dry Tonic	0.20l	3.90
Soda	0.25l   0.50l	1.50   2.80
Soda Himbeer   Soda Zitrone	0.25l   0.50l	2.10   3.60

## BIER GEZAPFT

Ottakringer Helles	0.33l   0.50l	3,10   3.90
Ottakringer Wiener Original	0.33l   0.50l	3.30   4.20
Budweiser	0.33l   0.50l	3.30   4.20
GoldFassl Zwickl	0.33l   0.50l	3.30   4.20
GoldFassl Zwickl rot	0.33l   0.50l	3.30   4.20
GoldFassl Pils	0.33l   0.50l	3.30   4.20
Paulaner	0.33l   0.50l	3.30   4.20
Citrus Radler	0.33l   0.50l	3.30   4.20
G'mischtes (Flasche)	0.50l	4.20
Paulaner Weißbier (Flasche)	0.50l	4.40
Paulaner Weißbier alkoholfrei (Flasche)	0.50l	4.40
	0.50l	4.20

## KAFFEE & TEE

Eiskaffee °	5.90
Kleiner Mocca   Kleiner Brauner °	2.20
Großer Mocca   Großer Brauner °	4.10
Melange °	3.60
Cappuccino mit Schlag °	3.80
Café Latte °	4.10
Heiße Schokolade mit Schlag °	3.60
Diverse Tees	2.80





---

## ROTWEIN ◦

### Heideboden

Weingut Bernd Nittnaus, Neusiedlersee. Cuvée aus Blaufränkisch, Zweigelt & St. Laurent. Zu 40% im gebrauchten Allier-Barrique und zu 60% im großen Holzfass ausgebaut. WÜRZE im Vordergrund - so präsentiert sich der 2016er Heideboden mit etwas mehr Blaufränkischanteil, aufgrund des Spätfrostes; dezent röstige Nase und eine deutliche Tanninstruktur - zeichnen den Heideboden aus.

**4.60 (1/8l)** **27.60 (0.70l)**

### Zweigelt DAC

Weingut Bernd Nittnaus, Neusiedlersee. Schimmert dunkel violett im Glas. Sein Bouquet erinnert an Kirschen und dunkle Früchte. Er ist also der typische Burgenländer und repräsentiert den fruchtigen Zweigelt aus dem Weinbaugebiet Neusiedlersee.

**4.40 (1/8l)** **26.40 (0.70l)**

### Merlot

Weingut Maria Kerschbaum, Mittelburgenland. Herrliches Bukett nach reifer Waldbeeren, Kirschen und getrockneter Pflaumen. Die Textur ist geschmeidig mit einem langen, beerigen Nachhall.

**5.60 (1/8l)** **32.00 (0.70l)**

### Cabernet Sauvignon

Weingut Scheiblhofer, Neusiedlersee. Reife Weichsel und Johannisbeere, sehr fruchtig und kräftig, aber ein sehr zartes Tannin mit guter Länge.

**32.00 (0.70l)**

### Rubin Carnuntum

Weingut Gerhard Markowitsch, Carnuntum. Tiefes Granatrot. Aromen von reifer Weichsel, Vanille und Brombeeren, sehr samtig am Gaumen.

**34.00 (0.70l)**

## WEISSWEIN ◦

### Gelber Muskateller „Muskatina“

Weingut Netzl, Carnuntum. Besticht durch ein intensives Bukett nach Holunderblüten, reifen Zitrusfrüchten und Passionsfrucht.

**3.90 (1/8l)** **23.40 (0.70l)**

### Gemischter Satz

Weingut Schwarzböck, Weinviertel. Erfrischender Wein, der wunderbar nach Wiesenkräutern, Äpfeln und saftigen Birnen schmeckt. Am Fuße des Bisamberg gewachsen.

**4.20 (1/8l)** **25.20 (0.70l)**

### Sauvignon Blanc

Weingut Bernd Nittnaus, Neusiedlersee. Der Sauvignon blanc besticht durch seine unverwechselbare Stachelbeerfrucht in der Nase!

**3.90 (1/8l)** **23.40 (0.70l)**

### Grüner Veltliner DAC

Weingut Fleckl, Weinviertel. Grüner Pfeffer, reife grüne Äpfel, eine frische runde Säure. Ein österreichischer Klassiker!

**3.80 (1/8l)** **22.80 (0.70l)**

### Welschriesling

Weingut Gollenz, Vulkanland. Frischer, saftiger Steirer! Grüner Apfel, feine Mineralik, elegantes Säurespiel.

**3.70 (1/8l)** **22.20 (0.70l)**

### Grüner Veltliner Federspiel

Weingut Franz Pichler, Bachgarten/Wachau. Wunderbar elegant, mit feiner Aromatik aus Wiesenblüten, Birnen und Quitten. Sehr mineralisch, tolle Struktur, mit eleganter Veltliner-Würze.

**32.00 (0.70l)**

---

## SCHANKMIX ◦

Zweigelt	1/8l	2.30
Weingut Hagn, Weinviertel		
Grüner Veltliner	1/8l	2.10
Weingut Hagn, Weinviertel		
Spritzer Rot   Weiß	1/4l	2.70
Kaiserspritzer	1/4l	3.20
Aperol Spritzer	1/4l	3.90
Aperol Sprizz	1/4l	4.90
Hugo	1/4l	4.90



---

## SCHAUMWEINE ◦

Prosecco	0.10l   0.70l	3.60   24.00
Schlumberger Sparkling	0.70l	29.00
Schlumberger ON ICE	0.70l	39.00

---

## EDELBRÄNDE & SCHNÄPSE



**HORVATH'S**  
SPEZEREYEN KONTOR

Hausschnaps „Obstler“	2cl	2.90
Haselnuß Schnaps	2cl	2.90
Edelbrände	2cl	3.90
Birne / Holunder / Vogelbeere / Himbeer / Marille		

---

## SPIRITUOSEN

Kartoff Vodka	2cl	2.90
Stolichnaya Vodka	2cl	2.90
Kartoff Gin	2cl	2.90
Bulldog Gin	2cl	3.90
Hendrick's Gin	2cl	3.90
Jack Daniel's Whiskey	2cl	2.90
Benchmark Whiskey	2cl	2.90
José Cuervo Tequila	2cl	2.90
Remy Martin	2cl	3.90
Averna	2cl	2.90
Grappa Nonino	2cl	3.90



**STERNBERG**

ESTD 2018