



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!





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 ^{ACGL}	3.70
Leberknödel ^{ACL}	3.90

Knoblauchcremesuppe mit Kräuter-Croutons ^{GOA}	4.20
---	------

VORSPEISEN

Schafkäse im Speck-Mantel ^{ACG}	9.90
Blattsalat Pinienkerne Kirschtomaten	

Burrata di Bufala ^G	11.40
Paradeisermarmelade frischer Basilikum	

Beef Tartar ^{ACGMO} 80g 160g	9.90 15.90
Avocadoreme Kapernpopcorn Butter Toastbrot	

SALATE

Steirischer Backhendlsalat ^{ACGHMO}	
Gebackene Hühnerbruststreifen Kürbiskernpanade Erdäpfel-Vogerlsalat Kernölmayonnaise	
	10.80

Salat mit gegrilltem Käse ^{OMGH}	10.80
Halloumi Granatapfel Walnüsse Basilikum	

Brathendlsalat ^{ACG}	9.80
Gegrillte Hühnerbruststreifen Brotchips Blattsalat Erdäpfelsalat Granatapfel	

Griechischer Bauernsalat ^G	9.80
Gurken Tomaten Paprika Oliven Schafkäse	

Küchenschluss: Montag - Samstag 21.45 Uhr | Sonntag 21.00 Uhr



HAUPTSPEISEN

Zwiebelrostbraten ^{AOLM} Braterdäpfel Fächergurkerl Röstzwiebel	16.80
Sternberg Fiakergulasch ^{ACGOL} Serviettenknödel Spiegelei Grillwürstel Fächergurkerl	12.50
Rindsgulasch ^{ACG} Hausgemachte Spätzle	7.80 10.80
Gebackenes Schnitzel ^{ACGMO} vom Schwein vom Huhn Altwiener Erdäpfelsalat	10.80 11.80
Cordon Bleu vom Schwein ^{ACGMO} Gemischter Salat	12.70
Grillteller ^{GLM} Schwein Huhn Rind Röstgemüse Pommes 2erlei Dip	15.90
Gebackene Hühnerleber ^{ACGMO} Altwiener Erdäpfelsalat Sauce Remoulade	10.80
Bauernbrot mit hausgemachtem Paprikaketchup ^{ALG} Saftschinken Zwiebel Paradeiser überbacken mit Cheddar-Emmentaler	7.80
Ausgelöstes Backhendl ^{ACGMO} Erdäpfel-Vogerlsalat	12.80
Gegrilltes Zanderfilet ^{ADG} Röstgemüse Petersilerdäpfel Kräuterbutter	14.80
Gegrillte Goldbrasse (400g) ^{ADG} Rosmarinerdäpfel Knoblauchpesto	18.90
Sternberg Gröstl im Pfandl ^{ACLOM} Spiegelei Krautsalat	10.80
Sternberg Spieß ^{GLM} Schweinsfilet Pommes Frites 2erlei Dip	14.80
Faschierte Laibchen ^{ACGLM} Erdäpfelpüree Röstzwiebel	10.80

Küchenschluss: Montag - Samstag 21.45 Uhr | Sonntag 21.00 Uhr



VON UNSERER GRILL-STATION

Barbecue Beef Ribs aus dem Smoker ^{GLMNO}	14.60 18.20
Potato Wedges schwarze Sesam-Knoblauch-Sauce hausgemachtes Paprikaketchup	
Barbecue Schweine Ripperl ^{GLMNO}	13.20 17.80
Potato Wedges schwarze Sesam-Knoblauch-Sauce hausgemachtes Paprikaketchup	
Spareribs Combo ^{GLMNO}	18.20
Schweine Ripperl & Beef Ribs Potato Wedges schwarze Sesam-Knoblauch-Sauce hausgemachtes Paprikaketchup	
Sternberg Burger ^{ACGMO}	12.80
Rindfleisch 200g Brioche Bun gegrillter Speck Cheddar Emmentaler geräucherte Mayonnaise Pommes Dip	
Cheeseburger ^{ACGMO}	12.50
Rindfleisch 200g Brioche Bun Cheddar Burger Sauce Pommes Dip	
Burger Extras	
Gegrillter Speck	1.50
Doppelter Käse (Cheddar & Emmentaler)	1.50
Vegetarischer Jackfruit Burger ^{ACGMO}	12.50
Jackfruit Coleslaw gegrillte Pilze	
Steckerlfisch (350g) ^{ADG}	14.90
Forelle Pommes Frites Knoblauchpesto	

VEGETARISCH

Kasspotzn mit Tiroler Bergkäs ^{ACGMO}	10.80
Röstzwiebel Blattsalat	
Eiernockerl ^{ACGMO}	8.80
Blattsalat	
Ofenfrisches Foccacia ^{ACG}	9.20
Pilze Zucchini Paprika Feta Salat	

Küchenschluss: Montag - Samstag 21.45 Uhr | Sonntag 21.00 Uhr



BEILAGEN

Erdäpfelsalat ^o Krautsalat ^o Blattsalat ^o gemischter Salat ^{OM}	3.90
Steak Fries Röstgemüse Petersilerdäpfel ^G	3.50
Paprikaketchup Sesam-Knoblauch-Sauce geräucherte Mayonnaise Hausgemacht ^{LOGCN}	1.60
Brezel ^A	2.90
Salzstangerl	1.60
Handsemmerl Schwarzbrot	1.20

Küchenschluss: Montag - Samstag 21.45 Uhr | Sonntag 21.00 Uhr



DESSERTS

Warmer Schoko Soufflé ^{ACEGO} Vanilleis Karamell Sauerkirsche Schokoerde	5.60
Hausgemachter Malakoffnockerl ^{ACGO} Biskotten Mascarpone Eierlikör Schlagobers	5.90
Wachauer Marillenknödel ^{ACG} (Wartezeit: 20 Min.) 2 Stück Butterbrösel Staubzucker	6.80
Marillenpalatschinken ^{ACEGHO} 1 Stück 2 Stück	3.80 4.90
Schokopalatschinken ^{ACEGHO} 1 Stück 2 Stück	3.80 4.90
Eispalatschinken ^{ACEGHO} 1 Stück	5.50
Grießflammerie Sauerkirsche Karamell Minze	5.60

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

