



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}	4.30
Leberknödel ^{ACL}	4.60

VORSPEISEN

Schafkäse im Speck-Mantel ^{ACG}	12.40
Blattsalat Pinienkerne Kirschtomaten	
Beef Tartar ^{ACGMO} 80g 160g	12.20 18.40
Avocado-reme Kapernpopcorn Butter Toastbrot	

SALATE

Steirischer Backhendlsalat ^{ACGHMO}	13.60
Gebackene Hühnerbruststreifen Kürbiskernpanade Blattsalat Erdäpfel-Vogersalat Kernölmayonnaise	
Salat mit gegrilltem Käse ^{OMGH}	13.40
Halloumi Granatapfel Walnüsse Basilikum	
Brathendlsalat ^{ACG}	13.60
Gegrillte Hühnerbruststreifen Brotchips Blattsalat Erdäpfelsalat	
Rindfleischsalat ^{ACG}	14.10
Käferbohnen rote Zwiebel Blattsalat Paprika Kernöl	
Blunzensalat ^{ACG}	13.60
Gebackene Blunzen Erdäpfelsalat Blattsalat Kirschtomaten Vogersalat	

NEU!

Küchenschluss: Montag - Samstag 21.45 Uhr | Sonntag 21.00 Uhr



HAUPTSPEISEN

Rindsgulasch ^{ACG} Hausgemachte Spätzle	10.90 13.40
Gebackenes Schnitzel ^{ACGMO} vom Schwein vom Huhn Altwiener Erdäpfelsalat	13.20 14.80
Cordon Bleu vom Schwein ^{ACGMO} Gemischter Salat	14.80
Grillteller ^{GLM} Schwein Huhn Rind Röstgemüse Pommes 2erlei Dip	18.90
Gebackene Hühnerleber ^{ACGMO} Altwiener Erdäpfelsalat Sauce Remoulade	12.80
Ausgelöstes Backhendl ^{ACGMO} Erdäpfel-Vogerlsalat	14.20
Gegrilltes Zanderfilet ^{ADG} Röstgemüse Petersilerdäpfel Kräuterbutter	19.20
Sternberg Spieß ^{GLM} Huhn Schweinsfilet Speck Zwiebel Paprika Pommes 2erlei Dip	17.90
Faschierte Laibchen ^{ACGLM} Erdäpfelpüree Röstzwiebel	12.90
Hausgemachte Rindsrouladen ^{AGLMO} Rindsschnitzel Bandnudeln Preiselbeeren	18.60

NEU!

Küchenschluss: Montag - Samstag 21.45 Uhr | Sonntag 21.00 Uhr



VON UNSERER GRILL-STATION

Barbecue Beef Ribs aus dem Smoker ^{GLMNO}	24.90
Pommes schwarze Sesam-Knoblauch-Sauce hausgemachtes Paprikaketchup	
Barbecue Schweine Ripperl ^{GLMNO}	23.90
Pommes schwarze Sesam-Knoblauch-Sauce hausgemachtes Paprikaketchup	
Spareribs Combo ^{GLMNO}	24.20
Schweine Ripperl & Beef Ribs Pommes schwarze Sesam-Knoblauch-Sauce hausgemachtes Paprikaketchup	
Ribs & Wings ^{GLMNO}	23.90
Schweine Ripperl Chicken Wings Pommes 2erlei Dip	
Sternberg Burger ^{ACGMO}	14.40
Rindfleisch 200g Brioche Bun gegrillter Speck Cheddar Emmentaler geräucherte Mayonnaise Pommes 2erlei Dip	
Cheeseburger ^{ACGMO}	14.20
Rindfleisch 200g Brioche Bun Cheddar Burger Sauce Pommes 2erlei Dip	
NEU! Italian Burger ^{ACGMO}	14.40
Huhn Ciabatta Mozzarella Rucola Tomaten Basilikumfrischkäse Pommes 2erlei Dip	
Pulled Pork Burger ^{ACGMO}	14.40
Schweinefleisch Brioche Bun Burger Sauce Salat Gurke Röstzwiebel Pommes 2erlei Dip	
NEU! Lachs Burger ^{ACGM}	15.90
Gegrillter Lachs Brioche Bun Salat Gurke Dillsenf Süßkartoffelpommes 2erlei Dip	
NEU! Veggie Burger ^{ACGMO}	14.40
Rote Rüben Schafkäse Tomaten Vogerlsalat Rucola Wasabifrischkäse Brioche Bun Süßkartoffelpommes 2erlei Dip	
NEU! Finger Food Basket ^{ACGMO}	13.90
Zwiebelringe Chicken Wings Hühnerfiletstreifen Pommes 2erlei Dip	
Burger Extras	
Gegrillter Speck	1.90
Doppelter Käse (Cheddar & Emmentaler)	1.90
Aufpreis Pommes ➤ Süßkartoffelpommes	1.50

Küchenschluss: Montag - Samstag 21.45 Uhr | Sonntag 21.00 Uhr



VEGETARISCH

NEU!

Gemüse-Gröstl Pfanne ^{ACG} Gemüse Allerlei Erdäpfel Spiegelei	12.20
Kasspotzn mit Tiroler Bergkäs ^{ACGMO} Röstzwiebel Blattsalat	12.80
Eiernockerl ^{ACGMO} Blattsalat	10.20

BEILAGEN

Erdäpfelsalat ^o Krautsalat ^o Blattsalat ^o gemischter Salat ^{oM}	4.40
Süßkartoffelpommes	5.40
Pommes Röstgemüse Petersilerdäpfel ^G	4.40
Paprikaketchup Sesam-Knoblauch-Sauce geräucherte Mayonnaise Hausgemacht ^{LOGCN}	2.20
Brezel ^A	3.90
Salztangerl	1.90
Handsemmerl Schwarzbrot	1.50

Küchenschluss: Montag - Samstag 21.45 Uhr | Sonntag 21.00 Uhr



STERNBERG

ESTD 2018

DESSERTS

Warmes Schoko Souflé ^{ACEGO}	8.20
Vanilleeis Karamell Sauerkirsche Schokoerde	
Hausgemachter Malakoffnockerl ^{ACGO}	7.90
Biskotten Mascarpone Eierlikör Schlagobers	
Marillenpalatschinken ^{ACEGHO} Stück 2 Stück	4.90 6.90
Schokopalatschinken ^{ACEGHO} Stück 2 Stück	4.90 6.90
Eispalatschinken ^{ACEGHO} Stück	6.60
Hausgemachter Kaiserschmarrn	8.20
Zwetschkenröster Apfelmus ohne Rosinen	

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 - versch. Geschmacksrichtungen	0.50l	5.60
Pepsi Cola light	0.33l	3.90
Almdudler	0.33l	3.90
Wiener Kracherl	0.33l	3.90
Frucade	0.33l	3.90
Vöslauer prickelnd still	0.25l 0.75l	3.20 5.90
Rauch Fruchtsäfte	0.25l	3.90
Rauch Eistee	0.25l	3.90
Traubensaft (100% Bio Saft)	0.25l	3.90
Apfelsaft Orangensaft	0.25l	3.10
Apfelsaft Orangensaft gespritzt	0.25l 0.50l	2.70 4.40
Tonic Bitter Lemon	0.25l	3.90
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	2.30 4.20

BIER GEZAPFT

Ottakringer Helles	0.33l 0.50l	3.80 4.80
Ottakringer Wiener Original	0.33l 0.50l	3.80 4.80
Budweiser	0.33l 0.50l	3.80 4.80
GoldFassl Zwickl	0.33l 0.50l	3.80 4.80
GoldFassl Zwickl rot	0.33l 0.50l	3.80 4.80
Citrus Radler	0.33l 0.50l	3.80 4.80
G'mischtes	0.33l 0.50l	3.80 4.80
Paulaner Weißbier (Flasche)	0.50l	4.80
Paulaner Weißbier alkoholfrei (Flasche)	0.50l	4.80
Null Komma Josef (alkoholfrei)	0.50l	4.20

KAFFEE & TEE

Eiskaffee °	5.90
Kleiner Mocca Kleiner Brauner °	2.70
Großer Mocca Großer Brauner °	4.70
Melange °	4.40
Cappuccino mit Schlag °	4.40
Café Latte °	4.60
Heiße Schokolade mit Schlag °	4.20
Diverse Tees	3.80

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)**

Cuvee Coloredo

Weingut Hagn, Mailberg. Feines Waldbeerkonfit, zart nach schwarzen Kirschen, Hauch von Cassis und Edelholzwürze. Gute Frische, extrasüßer Nachhall, sehr harmonisch.

32.00 (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 Wiesenkrautern, 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)**

Chardonnay

Weingut Nittnaus, Neusiedlersee. Der Chardonnay präsentiert sich elegant, mittelkräftig und exotisch-fruchtig mit Lagerpotential.

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

Grüner Veltliner Hundschupfen

Weingut Hagen, Mailberg. Helles Gelbgrün. Feiner Apfeltouch, ein Hauch von Honigmelone, angenehme Mineralik. Feine Fruchtsüße, harmonisch, angenehmer Säurebogen. Lang im Angang.

29.00 (0.70l)

SCHANKMIX °

Zweigelt	1/8l	2.70
Weingut Hagn, Weinviertel		
Grüner Veltliner	1/8l	2.70
Weingut Hagn, Weinviertel		
Spritzer Rot Weiß	1/4l	3.40
Kaiserspritzer	1/4l	3.90
Aperol Spritzer	1/4l	4.40
Aperol Sprizz	1/4l	5.40
Hugo	1/4l	5.40



SCHAUMWEINE °

Prosecco	0.10l 0.70l	4.60 34.00
Schlumberger Sparkling	0.70l	39.00
Schlumberger ON ICE	0.70l	49.00

EDELBRÄNDE & SCHNÄPSE

2cl 3.90



Marille	Vogelbeere
Pfirsich	Himbeergeist
Williams Birne	Kirsche
Zirbenlikör	Nussschnaps
Obstler	Haselnuss

SPIRITUOSEN

Jägermeister	2cl	3.90
Stolichnaya Vodka	2cl	3.90
Bulldog Gin	2cl	3.90
Hendrick's Gin	2cl	3.90
Jack Daniel's Whiskey	2cl	3.90
Benchmark Whiskey	2cl	3.90
José Cuervo Tequila	2cl	3.90
Averna	2cl	3.90
Grappa Nonino	2cl	3.90
Bacardi	2cl	3.90

