



# SPEISKÄRTN

## KÜCHENZEITEN:

Montag - Samstag 11.30 - 14.30 Uhr,  
18.00 - 22.00 Uhr

## VORNEWEG

### Humus (Kichererbsenpüree)

mit Sesam und Kreuzkümmel

- Vegan mit geröstetem Gemüse der Saison GEMN **8,90**
- Hühnerbruststreifen gegrillt in der Rosmarinkruste AGCM **11,90**

### Vegane Tapas

Wirst schon segn was kriegst, aba sicha vegan **12,90**

### Räucherforellentatar

mit Sahnekren und feiner Garnitur AGCEM **10,90**

### Veganes Tatar a la Morti aus Linsen,

Gemüse, Gewürzen und Tomaten APONGCEM **8,90**

### Garnelen Zudeln

Gebratene Zucchini spaghetti mit gegrillten Garnelen BD **14,90**

## DAZU GIBTS

- Pitabrot hausgemacht (glutenfrei) **1,90**
- Brotsackerl (3Stk.) ACG **3,50**
- Glutenfreies Brotsackerl NF **3,90**

*Wir beziehen unser Brot und Gebäck von unseren regionalen Produzenten Strobl, Biobäurin Elfi Glanzer.*

## WEIDLINGS

*(werden bei uns kalt serviert)*

### Linsenmix mit Curry, karamellisierten

Walnüssen, salzigen Erdnüssen, Avocado, Blattsalaten & frischen Kräutern EMLHOPF **9,90**

### ASIA

Reis, Ingwer, Avocado, schwarzer Sesam, gebratene Mangowürfel, Babyblattspinat, Sprossen & Mungo-Bohnen, Kokos-Dressing AGM **13,90**

### Quinoa-Treff

mit Champignons, Tomaten, Zucchini, Mozzarella und Basilikum Pesto MELHOGF **11,90**

### Der „Schimmelnde“

Blauschimmelkäse, Süßkartoffeln, Feigen, Honig, Rote Beete, Granatapfelkerne und Babyblattspinat GLEHMOF **12,90**

### Scharf-süße Gas (Ziege)

Ziegenkäse, Datteln, geröstete und karamalisierte Nüsse, Chilliol NGEMLHOF **11,90**

### Gemischter Salat mit Hausdressing

Kleiner M **3,90**  
Grosser M **5,90**

## DAZU GIBTS

- +Kräuterseitling **5,50**
- +Räucherlachs OA **6,90**
- +Hühnerfilet A **5,90**
- +Ziegenkäse GH **5,50**
- +gegrillte Garnelen RMB **5,90**
- +Räucherforelle DMO **6,90**

**NEU!**

- +Edel Mehlwürmer **2,90**

## STERN KLASSIKER

### Frittatensuppe APLCG **4,50**

**STERN Suppentopf** mit Rindfleisch, Nockerl, Nudeln, Gemüse APLCG **6,90**

### Kürbiskernbackhendl (von der Brust)

im Weidling mit hausgemachtem Kartoffelsalat, Blattsalaten und Rahmgurken AGCG **12,90**

### Schnitzel nach Wiener Art

mit Petersilienkartoffeln und Wildpreiselbeeren AGCG

- vom Schwein **10,90**
- vom Kalb **16,90**

## SCHNITZEL

*(nur am Abend)*

Fragen Sie unsere MitarbeiterInnen nach der eigenen **Schnitzelkarte.**

## ANDERSARTIG

### „M&M“ Burger kurz angebratene

Beiried-Schnitte, Almkaviar-Salsa, Salat & Süßkartoffel-Pommes ACGL **17,90**

### Getrüffelte Kasnudeln (2 Stk.),

hausgemacht vom Tschudlhof mit Schnittlauchbutter und kleinem grünem Salat ACG **11,90**

## BROTZEIT

**Avocado - Hausbrot**, Avocado, Landfrischkäse, Chilliflocken, Limetten HGC **6,50**

**Speck - Hausbrot**, Eierspeise, Ziegenkäse, knuspriger Speck HGCG **6,80**

### Rote-Rüben Hausbrot

mit Rote-Rüben-Aufstrich, Cashew-Nüssen, Rotkraut, Äpfeln, Rucola und gerissenem Kren AEFI **6,90**

## STERN FLECKN

*(nur am Abend)*

„**Männerfleck**“ mit Speck und Zwiebeln, Frischkäse AGOPML **11,50**

„**Damenfleck**“ mit Prosciutto und Oliven, Frischkäse AGPOML **11,90**

„**Ka Vegana Fleck**“ mit Tomaten, Ziegenkäse und Kräutern AGM **10,90**

„**Meeres Fleck**“ mit geräuchertem Lachs und Frischkäse AGDGM **12,90**

„**Mediterraner Fleck**“ mit getrockneten Tomaten, gebratenen Zucchini, Frischkäse und Kräutern AGM **9,90**

*Wir verwöhnen unsere Gäste mit frischen, hochwertigen Zutaten und setzen dabei schon seit vielen Jahren auf Produkte aus der Region, von Produzenten und Lieferanten, mit denen wir eng und vertrauensvoll zusammenarbeiten. Darunter Strobl, Tschudlhof, Biobäuerin Elfi Glanzer, Biene Lungauer, Finkensteiner Nudelfabrik ... Unsere Küche verbindet Achtsamkeit, Harmonie und Leidenschaft.*

## VEGANES GLÜCK

**Hausgemachte Kartoffel-Rösti** mit mediterranem Gemüse, Rucola, Basilikum-Pesto & veganem Kräuter-Dip MALN **11,90**

**Zudeln Gebratene Zucchini spaghetti** mit Tomaten und Avocado F **10,90**

„**Beyond**“ Burger veganes Burger-Pattie mit Salat, Zwiebel, Tomaten, Avocado-creme AEMF **13,40**

+ Süßkartoffel Pommes **+2,90**  
+ normale Pommes **+2,90**

„**Watson**“ Burger veganes Burger Pattie aus Käferbohnen, karamellisierten Peka Nüssen mit Senf-Ahorn Sauce, Salat, Tomaten, Gurken AEFMOP **12,90**

+ Süßkartoffel Pommes **+2,90**  
+ normale Pommes **+2,90**

**Kichererbsen-Curry** mit Gemüse der Saison & veganem Kräuter-Dip EFHML **11,90**

## NACHTISCH

**Warmer Schokokuchen** im Rexglas mit Fruchtragout ACEHG **7,20**

### Aufg`maschelter Kaiserschmarrn

mit Wildpreiselbeerschleck ACHG **10,90**  
Wartezeit 15 Minuten

### Vegane Creme Brulee

mit frischen Früchten AFO **7,90**

**Käsebrett** mit Chutney der Saison und Feige A **9,50**

**Sticky Rice mit Mango** EH **7,90**

**Pferdeäpfel** auf Apfelstroh CEG **5,90**

Wennst ka  
Zeit host, gehst zum  
„Mäcki“!





# TRANKLN

## KÜCHENZEITEN:

Montag - Samstag 11.30 - 14.30 Uhr,  
18.00 - 22.00 Uhr

### - MOCKTAILS - HAUSGEMACHT & ERFRISCHEND

**Limetten-Hollunder** 0,5 | **4,30**  
**Mango-Maracuja-Chia** 0,5 | **4,30**  
**Sizilianische Zitrone-Apfel-Basilikum**  
0,5 | **4,30**  
**Ribisel-Minze** 0,5 | **3,90**  
**Agave-Limetten-Sizilianische Zitrone  
& Minze** 0,5 | **4,30**  
**Stern Rosenrot** 0,5 | **5,90**  
>> Kokos-Sahne-Ananas-Zitrone-Kirsche

### - KALTE KLASSIKER -

**Hausgemachter Rooibos Eistee**  
0,5 | **3,90** (Jugendgetränk)

**Frisch gepresster Orangensaft**  
0,3 | **4,20**, 0,5 | **5,90**

**Pago** diverse Sorten 0,2 | **3,40**

**Apfelsaft** Naturtrüb 0,25 | **3,30**

**RÖMERQUELLE®**  
prickelnd oder still **2,50**

**Almdudler** 0,33 | **3,30**

**Coca-Cola** | **Coca-Cola zero** 0,33 | **3,30**

### - LIFETIME DRINKS -

**Red Bull** 0,25 | **3,90** div. Sorten  
Red Bull Energy Drink  
Red Bull Sugarfree  
Red Bull Summer Edition  
Red Bull Red Edition  
Red Bull White Edition

**ORGANICS** 0,2 | **3,80** div. Sorten  
Simply Cola, Bitter Lemon, Ginger Ale  
Tonic Water, Viva Mate, Purple Berry,  
Black Orange, Ginger Beer

### - YOUNG & URBAN -

**Fritz Limo Kirsch, Melone** 0,33 | **3,80**  
**Fritz Anjola** 0,33 | **3,98**  
**Kombucha** div. Sorten **0,33 | €3,90**  
**Makava Delighted Ictea**  
0,25 | **3,80**  
**Lemonaid+ Maracuja**  
0,33 | **3,80**  
**Fentimans Rose Lemonade**  
0,275 | **3,60**  
**Fentimans Tonic** 0,125 | **3,50**  
**Fevertree mediterranean Tonic**  
0,2 | **3,60**  
**Sanbitter** 0,1 | **3,30**  
mit Soda **+0,40**  
mit Orangensaft **+1,20**



### - BIER VOM FASS -

**Stern Hausbier**  
0,2 | **2,80**  
0,3 | **3,40**  
0,5 | **4,20** (auch im Tonkrug)

**Gösser Märzen**  
0,2 | **2,80**  
0,3 | **3,40**  
0,5 | **4,20**

**Schladminger Schneeweisse  
aus Bioweizen**  
0,3 | **3,50**  
0,5 | **4,30**

Weitere Bier Spezialitäten  
entnehmen Sie bitte unserer Bierkarte



### - DAS STERN KAFFEEHAUS

Wir lassen die Wiener Kaffeehauskultur wieder auf-  
leben und zelebrieren die gute alte Tradition der Ent-  
schleunigung. Jeder Kaffee wird auf Tablett, mit einem  
Glas Wasser und einem Lächeln serviert und ist auch  
koffeinfrei erhältlich!

**Mokka** 2,20  
**Kleiner Brauner** 2,40  
**Einspanner** (Mokka mit Schlag) 2,70  
**Fiaker** (Mokka mit Schlag & Schuss Rum) 2,90  
**Macchiato** 2,40  
**Mokka Doppelt** 3,40  
**Verlängerter** (nach Wiener Art) 2,80  
**Melange** 2,90  
**Franziskaner** (Melange mit Schlag  
und Schokostreusel) 3,40  
**Cappuccino** 3,10  
**Cappuccione** 3,80  
(Großer Cappuccino - doppelter Mokka mit Milch)

**Kaffee verkehrt** 3,40  
**Häferl Kaffee** 3,40  
**Grosser Brauner** 3,60  
**Cold Brew** 0,33 | **3,60**  
**Heiße Schokolade** 3,50

### EXTRAS

- Sojamilch **+0,80**
- Schlagobers **+0,50**
- Hafermilch **+0,80**
- Laktosefreie Milch **+0,50**
- Extra Shot Mokka **+1,00**
- Geschmack **+0,60**
- Rum **+2,00**

**Chai Latte** 3,80  
**Matcha Latte** 4,20  
**Kokosmilch kalt** 2,40 (Jugendgetränk)  
**Kokosmilch warm** 2,60 (Jugendgetränk)  
(Auch vegan mit Hafermilch +0,50)

**Unsere Tee-Spezialitäten**  
entnehmen Sie bitte unserer Tee-Karte.

### -PRICKELND -

**Rosé Spritzer** 0,25 | **3,40**  
**Weisser Spritzer** 0,25 | **3,20**  
**Weisser Spritzer** 0,25 | **3,20** (alkoholfrei)  
**Aperol Spritz** 0,25 | **4,50**  
**Prosecco** 0,1 | **3,60**  
**Hans** 0,1 | **4,60** Prosecco, Schwarzbeer,  
Limoncello, Soda, Zitrone  
**Kurt** 0,1 | **4,50** Asti, Martini Fiero,  
Mojito Sirup, Soda, frische Minze  
**Egon** 0,1 | **4,20** Prosecco, Lavendelsirup,  
Soda, Gurke  
**Very Berry** 0,1 | **4,60** Rosé Lillet  
ORGANICS Purple Berry, Eiswürfel und Beeren  
**Laurent Perrier Champagner** 0,7 | **89,00**

### - COCKTAILS -

**Tequila Sunrise** 6,90  
Tequila, Zitronensaft, Orangensaft & Grenadine  
**Paloma** 7,20  
Mezcal, Grapefruitsaft, Soda, Limette & Salz  
**Magarita** 7,50  
Tequila, Zucker, Frucht der Saison, Triple Sec,  
Zitrone  
**Cynar Cobbler** 6,60  
Cynar, Zitrone, Orange, Gurke, frische Minze,  
Beeren  
**Stern Americano** 7,20  
Campari, Martini Rosso, Rosenblütenlimonade,  
Pink Grapefruit  
**Nolet Garden** 7,20  
Vodka, Holundersirup, naturtrüber Apfelsaft,  
ORGANICS Tonic Water, frische Minze  
**Caipigina** 7,80  
Gin, Schwarzbeere, brauner Zucker, Limette  
**Maracujá Mule** 7,40  
Vodka, Maracujá, ORGANICS Ginger Beer,  
Limette  
**New Orleans Mule** 7,40  
Bourbon, Kahlua, Ananassaft, Limejuice,  
ORGANICS Ginger Beer  
**Pimm's Cup No.1 / 7,20**  
Pimm's No. 1, ORGANICS Ginger Ale, Zitrone,  
Orange, Gurke, frische Minze  
**Appeltini** 7,20  
Vodka, Apfellokör, Melonenlikör, Apfelsaft, Limette  
**Paradiesvogel** 7,60  
Passoa, Vodka, Limette, Brauner Zucker, Mango

### - BIER-COCKTAILS -

**Bavarian Fizz** 7,20  
Gin, Zitronensaft, Zuckersirup, Hefe-  
Weizenbier  
**Hopfengold** 4,90 (alkoholfrei)  
Maracujasaft, Limette, Zitronensaft,  
alkoholfreies Bier

### - HIGHBALLS -

**Lynchburg Lemonade** 6,90  
Jack Daniels, Tripel Sec, Limette,  
Zitrone, Limonade  
**The Elderflower G+T** 6,90  
Gin, Holundersirup, ORGANICS Tonic Water,  
Limette  
**Fidel Castro** 6,90  
Dunkler Rum, ORGANICS Ginger Ale, Limette  
**Rose Kennedy** 6,90  
Vodka, Cranberrysaft, Limette und Soda