

SPEISEKARTE

Herzlich willkommen – Schee, dass do seid's!

UNSERE ÖFFNUNGSZEITEN

Montag bis Freitag	09:00 Uhr bis 24:00 Uhr
Samstag	Ruhetag
Sonntag	09:30 Uhr bis 18:00 Uhr

FRÜHSTÜCKSZEITEN

Montag bis Freitag	09:00 Uhr bis 11:30 Uhr
Samstag	Ruhetag
Sonntag	09:30 Uhr bis 12:30 Uhr

WARME KÜCHE

Montag bis Freitag	11:45 Uhr bis 22:00 Uhr
Samstag	Ruhetag
Sonntag	11:45 Uhr bis 15:00 Uhr

Stärkel's
Café · Restaurant

LIEBE GÄSTE...

Unser Café-Restaurant Stärkl 's...

das sind Christiane und Andreas mit den beiden Söhnen Louis und Leon, Evi Zwiets Zimmerer und im Hintergrund steht eine starke Familie, die immer mit viel Liebe und Kraft uns und unser kleines Restaurant unterstützt, sowie natürlich ein starkes Team.

Im Jahre 2007 wurde unser Café Restaurant mit viel Hilfe von Familie und Freunden umgestaltet und neu eröffnet. Unser kleiner Familienbetrieb besteht aus 19 Mitarbeitern, die unser'n Betrieb mit viel Flexibilität, Hingabe und vor allem Herz durch jeden Tag begleiten. Küchenchef Florian Heidenreich, Jens Krause und Rassul Zadran sind das Herz unserer Küche, und verwöhnen Sie tagtäglich mit heimischen und auch internationalen Leckereien.

Für Familienfeiern führen wir Sie mit traditionellen oder individuell kreierten Menüs durch einen gemütlichen und unvergesslichen Abend. Unser Team begleitet Sie mit viel Herz und Leidenschaft, so dass Sie in einer harmonischen und familiären Atmosphäre entspannen und die Zeit genießen können. Wir haben ca. 65 Sitzplätze und auf Wunsch gestalten wir unsere Räumlichkeiten gerne für jeden Anlass passend um. Ganz romantisch an der Sempt gelegen, können Sie in unserem herrlichen Garten wundervolle Sommerabende verbringen. Mit viel Herz, Seele und einem guten Essen oder auch leckeren, hausgemachten Kuchen werden Sie sich bei uns wie zu Hause fühlen.

Nun sind ein paar Jahre vergangen und wir sind immer noch hier und sind Dank unserer Wahnsinns-Gäste an unseren Aufgaben gewachsen und immer noch mit ganzem Herzen in diesem kleinen Restaurant. Noch dazu haben wir uns erweitert! Unser Sohn Louis Stärkl, gelernter Koch und Betriebswirt, leitet das "Bar&Restaurant LOU" in der Bräuhausgasse 8 in unserer schönen Innenstadt Erdings. Mit einer raffinierten Cross-over-Küche und feinen Cocktails möchten wir Erding mit einem weiteren schönen Fleckchen Gastronomie bereichern. Schaut doch mal bei unserem Louis vorbei!
(www.lou-erding.de)

Ich möchte Danke sagen, dass ich mir mit viel Hilfe von lieben Menschen und meiner Familie diesen Traum aufrechterhalten konnte und wünsche allen Gästen bei uns wundervolle Stunden.

Eure Christiane und ihr Stärkl's Team

Unsere täglich wechselnde Tageskarte findet ihr auch auf unserer Website:

www.staerkl.s.de/Tageskarte



FRÜHSTÜCK

UNSERE KLASSIKER

Kleines Frühstück ¹ 10,90

Heißgetränk nach Wahl, Marmelade, Butter, Schinken, Käse und 2 frische Semmeln

Fit & Funny Bowl 9,80

Frisch gepresster Orangensaft, hausgemachtes Bircher Müsli, Chiasamen mit Milch und Honig, frische Früchte und braun kandierte Nüsse

Französisches Frühstück 7,50

Milchkaffee, Croissant, Butter und Marmelade

Fitness Frühstück 15,90

Milchkaffee, Müsli mit Milch oder Joghurt (+1,00) und frischen Früchten, dazu eine kleine Käseauswahl und Hausbrot

Mädl's Spektakel 17,90

Latte Macchiato, ein Glas Prosecco, O-Saft, geräucherter Lachs, Baguette, Brot, eine Avocado gefüllt mit Frischkäse und dazu ein kleiner Obstsalat

Tiger Frühstück 7,50

Heiße Schokolade mit Sahne, eine kleine Schüssel Obstsalat, eine kleine Semmel und Nutella

Käse Frühstück 16,90

Heißgetränk nach Wahl, diverse Käsesorten, kleiner Saft, Butter, Brotkorb und ein weiches Ei

Vital Boost 16,90

Milchkaffee, Bircher Müsli im Glas mit frischem Obstsalat, Joghurt und Müsli-Crunch, dazu frisch gepresster Orangensaft, zwei Rühreier und Hausbrot oder Baguette

GEHALTVOLLES

Guten Morgen Erding ¹ 12,90

Heißgetränk nach Wahl, zwei Spiegeleier mit Schinken und Essiggurken auf frischem Brot

Las Vegas Frühstück 12,90

Heißgetränk nach Wahl, Rührei mit Speckstreifen, gegrillten Tomaten, dazu ein Brotkorb und Butter

Arding Bowl 13,50

Erdinger Weißbier, Röstkartoffeln mit Speck, Lauch und Spiegelei, dazu frisches Brot oder Baguette

Egg Fit Bowl 13,50

Frisch gepresster Orangensaft, Kräuter-Rührei aus drei Eiern, Avocado, gebratene Zucchini, marinierter Schafskäse, Kirschtomaten, Rucola und Hausbrot

Sugar Shock 13,50

Heißgetränk nach Wahl, 0,3l Kaltgetränk nach Wahl (ausgenommen: Frisch gepresster Orangensaft), 4 Pancakes mit Bananen und Nutella

Auf Wunsch oder Anfrage bieten wir unseren Gästen auch glutenfreie Backwaren an!

Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich gerne an unser Service-Personal oder unsere Köche – Wir helfen Ihnen immer gerne weiter!



FRÜHSTÜCK

FÜR ZWEI

Stärkl's Gourmet Frühstück ¹ 31,50

Jeweils: Heißgetränk nach Wahl, ein Glas Prosecco, frisch gepresster Orangensaft, Brotauswahl, Wurst- und Käseauswahl, Marmelade, Butter und ein weich gekochtes Ei

Wahlweise auch für eine Person (16,90)

Morgen Liebelei 31,50

Jeweils: Cappuccino, frisch gepresster Orangensaft, kleiner Lillet Wildberry, Brotauswahl, Nutella, Marmelade, 2 halbe Avocados gefüllt mit Kräuterfrischkäse und Rucola, dazu ein halbes Ananas-Schiff gefüllt mit Joghurt und frischem Obst

EIER FRÜHSTÜCKE

Omlett aus drei Eiern 7,80

- ➔ Mit Lauch und Speck
- ➔ Mit Schinken ¹
- ➔ Mit Gemüsevariation der Saison

Rührei aus drei Eiern 6,90

- ➔ Mit Speck
- ➔ Mit Schinken ¹

Spiegelei aus drei Eiern 6,90

- ➔ Mit Speck
- ➔ Mit Schinken ¹

EXTRAS

Unser Müsli 6,80

- ➔ Mit frischen Früchten und Milch
- ➔ Mit frischen Früchten und Joghurt

Frischer Obstsalat 6,80

Frisch gepresster Orangensaft 3,50

Weich gekochtes Ei 1,50

Buttercroissant 1,20

Semmel oder Breze 1,50

Nutella oder Marmelade 1,80

Butter 1,50

Butterbreze oder Frischkäsebreze 2,50

Portion Schinken oder Salami ¹ 4,90

Portion Käse ¹ 5,90

Portion Räucherlachs 6,80

Auf Wunsch oder Anfrage bieten wir unseren Gästen auch glutenfreie Backwaren an!

● *Unsere Bio Eier kommen täglich frisch vom Ziemmerhof in Pliening*
„Frischer gehts ned!“



1) Konservierungsstoffe

HEIßGETRÄNKE

EILLES KAFFEE

Haferl Kaffee	3,20
Milchkaffee	3,50
Cappuccino	3,20
Latte Macchiato	3,50
Getreidekaffee mit Milch	3,50
Espresso	2,00
Doppio	3,00
Espresso Macchiato	2,10

Alle Kaffee-Getränke gibt es auch koffeinfrei

EILLES TEE

Roiboos Vanille
BIO Darjeeling Imperial
Earl Grey
Grüntee Asia Superior Blatt
Pfefferminze
BIO Früchte Natur
Sommerbeere
Kamillenblütentee
Alpenhüttenkräutertee

Alle Teesorten jeweils 3,80
im Kännchen serviert

MIT SCHUSS

Pharisäer	4,50
Kaffee mit Weinbrand (4cl) und Sahnehaube	
Russische Schokolade	4,50
Heiße Schokolade mit Weinbrand (4cl) und Sahnehaube	
Pariser Schokolade	4,50
Heiße Schokolade mit Cointreau (4cl) und Sahnehaube	
Lumumba	4,50
Heiße Schokolade mit dunklem Rum (4cl) und Sahnehaube	
Grog	3,50
Heißes Wasser mit dunklem Rum (4cl)	

UNSERE KUCHEN

Stück Kuchen	3,20
Tiramisu	3,50
Apfelstrudel oder Millirahmstrudel	3,50
mit Vanilleis und Sahne (5,50)	

*Selbstverständlich ist alles in unserer Kuchen-
Vitrine hausgemacht!*

Die Auswahl der Kuchen variiert von Tag zu Tag.
Machen Sie sich gerne selbst ein Bild unseres heutigen
Angebots in unserer Kuchenvitrine!

GETRÄNKE

ERFRISCHUNGEN

PYUR Tafelwasser

Mit oder ohne Kohlensäure

1,0l	5,90
0,375l	3,00
0,2l	1,80

Fruchtsaftchorle

Apfel (naturtrüb)

Orange

Traube

Maracuja

Pfirsich

Sauerkirsch

Johannisbeere

Grapefruit

Ananas

Rhabarber

Holunder

0,4l	4,50
0,3l	3,50

Coca Cola ^{2,3} 3,80

Coca Cola Light ^{2,3} 3,80

Coca Cola Zero ^{2,3} 3,80

Fanta ² 3,80

Weiß Limonade

0,4l	3,50
0,3l	2,00

Paulaner Spezi ^{2,3}

0,4l	4,50
0,3l	3,50

Schweppes Bitter Lemon ⁴ 3,00

ERDINGER WEIßBIER

Weißbier

0,5l	4,00
0,3l	3,00

Urweiße 4,00

Weißbier Dunkel 4,00

Weißbier Leicht 4,00

Weißbier Alk. Frei 4,00

Russ

0,4l	4,00
0,3l	3,00

Cola Weißbier ^{2,3} 4,00

Grapefruit Alk. Frei 3,50

Zitrone Alk. Frei 3,50

HELLE BIERE

Stiftungsbräu Helles

0,5l	4,00
0,3l	2,80

Radler

0,5l	4,00
0,3l	2,80

Claustaler Helles Alk. Frei 4,00

Maria Brunn Dunkelbier 4,00

Trumer Pils 3,50



2) Farbstoff

3) Koffeinhaltig

4) Chininhaltig

SPEISEN

UNSERE SALATE

Vega Fit Bowl 14,50

Bunte Salatvariation, Büffelmozzarella, gegrilltes saisonales Gemüse, 2 Grassini Stangerl, geröstete Kerndl

Gourmet Salatvariation 15,90

Gabratene Rinderhüftstreifen, gegrilltes Gemüse, mediterrane Brotkrustl, Hausdressing

Bunter Salat 'Del Mare 15,90

Kross gebratener Zander, Lachsfilet, Gambas, Hausdressing

Scampi-Joe Salat 14,90

Gegrillte Scampi, Kirschtomaten, Avocado, Balsamico-Sesam Dressing

Stärkl's Salatvariation 13,80

Gebratene Hähnchenbruststreifen, gebratene Champignons, Sonnenblumenkerne, Hausdressing

Blätterwirbel 14,50

Bunte Salatvariation, geröstete Pinienkerne, cremiger gegrillter Ziegenkäse, getrocknete Tomaten, Kirschtomaten, stainerisches Kernöldressing, 2 Grassini Stangerl

Alle Salate werden mit unserem Hausbrot serviert.
Auf Wunsch servieren wir Ihnen alle Salate auch mit Balsamico- oder Joghurtdressing!

SNACKS

Schweizer Rösti 11,80

Norwegischer Räucherlachs auf Kartoffelrösti, Sahnemeerrettich, Preiselbeeren, Salat

Gebackener Camembert 11,90

2 Stück mit Preiselbeeren, Baguette, Salat

Tortilla Chips 4,80

Mit Käse überbacken, Salsa Dip

Knoblauchbaguette 3,50

Mit Knoblauchbutter geröstete Baguettescheiben

Beilagensalat 3,80

Unser Gemüse und Obst beziehen wir täglich frisch von Willi Böck aus seinem eigenen Anbau in Neufahrn!

Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich gerne an unser Service-Personal oder unsere Köche – Wir helfen Ihnen immer gerne weiter!



SPEISEN

FLEISCHGERICHTE

Rumpsteak vom bayerischen Fleckvieh (280g) 26,80

Mit mediterranem Kartoffelschmorgemüse, hausgemachter Salsadip, Salat

Hüftsteak vom bayerischen Fleckvieh (250g) 21,80

Mit Ofenkartoffel vom Reiserer Bauern, Grillgemüse, Kräuterquark

Gaucho Potatoe

Entweder mit:

Rinderstreifen 13,90

Ofenkartoffel mit Kräuterquark, Zwiebeln, Champignons und Salat

Oder mit:

Grillgemüse der Saison 12,80

Ofenkartoffel mit Kräuterquark und Salat

Schnitzel Wiener Art

Mit Pommes 11,80

Mit Bratkartoffeln 12,90

Kinderschnitzel 8,90

UNSER FISCHGERICHT

Kross gebratenes Lachssteak

Mit **Kartoffel-Gemüsegröstl** der Saison und frischen Kräutern 19,80

Low Carb Version:

Mit **gegrillter Gemüsevariation** und frischen Kräutern 18,90

NUDELGERICHTE

Asiatisches Thai-Curry 11,90

Eiernudeln, Wokgemüse, Kokos-Curry,

Wahlweise mit Rinderstreifen (+3,00)

Pasta Scampi 14,90

Nudelsorte des Tages, Scampi, hausgemachtes Basilikum Pesto, mediterranes Gemüse, Rucola, Parmesan

Schinkennudeln 9,50

Nudelsorte des Tages, gekochter Schinken, abgeröstetes Ei, Beilagensalat

UNSERE BURGER

Stärkl's Burger 15,90

Rinderpatty (220g), hausgemachte Burger-sauce, Bacon, Cheddar Cheese, Tomate, Gurke, Salat, Zwiebeln, Pommes und Beilagensalat

Veggi Burger 15,90

Vegetarisches Patty aus Quinoa, gegrillter Halloumikäse, Rucola, Tomaten, Avocado, Süßkartoffelpommes, Sour Cream Dip und Salat

Alpen Burger 15,90

Rinderpatty (220g), Südtiroler Speck, Bergkäse, Balsamico-Zwiebeln, Kartoffelwedges, Sour Cream Dip und Salat

Auf Wunsch servieren wir Ihnen alle Burger auch mit Süßkartoffelpommes!



Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich gerne an unser Service-Personal oder unsere Köche – Wir helfen Ihnen immer gerne weiter!

WEINE

WEIßWEINE

CAZAL VIEL –

Chardonnay-Viognier (13% Vol.)

Intensives Aroma nach reifer Banane, Orangenblüte und wohlduftender Frühlingswiese. Am Gaumen cremig-saftig, tolle Balance aus feiner Frucht und eleganter Weinsäure.

Trocken | Chardonnay, Viognier | Laurent Miquel

Glas (0,2l) 6,50
Flasche 21,00

VILLA TABERNUS –

Grauer Burgunder (13% Vol.)

Duftige Noten nach grüner Birne, Weinbergpfirsich und Mandarinen. Die dezente Fruchtsüße wird durch feine Weinsäure in der Balance gehalten.

Trocken | Grauburgunder | Villa Tabernus

Glas (0,2l) 6,90
Flasche 22,50

DUCOURT –

Le Blanc de Monsieur Henri (12% Vol.)

Ananas und Grapefruit treffen auf Noten von Stachelbeere, Limetten und gelbem Steinobst. Cremig, fruchtig und weich, mit einem dezent fruchtigem Touch im Nachklang.

Halbtrocken | Sauvignon Blanc | Vignobles Ducourt

Glas (0,2l) 6,90
Flasche 22,50

Weißweinschorle

Süß oder Sauer

0,4l 4,80
0,3l 3,80

ROTWEINE

ZANTHO – Zweigelt (13% Vol.)

Das Bouquet besticht durch Schwarzkirschen, reife Zwetschgen und dunkle Waldbeeren. Am Gaumen saftige Frucht mit feiner Würze, schöne Weinsäure und reife Tannine.

Trocken | Blauer Zweigelt | Zantho

Glas (0,2l) 7,50
Flasche 24,50

IL PUMO – Primitivo (13,5% Vol.)

Kirsche, Kakao und Rosinen treffen auf Schokolade und Pfeffer. Beerig mit herzhaften Eindrücken am Gaumen. Saftig und mit dezenter Restsüße ein Genuss.

Leichte Restsüße | Primitivo | Cantine San Marzano

Glas (0,2l) 6,50
Flasche 21,50

SURVIVOR – Pinotage (14,5% Vol.)

Das Bouquet startet mit Kräuternoten, gefolgt von Kirschen, schwarzen Pflaumen und frischen Datteln. Am Gaumen ausgereifte Tannine, feste Struktur und große Frische.

Trocken | Pinotage | Overhex Wines

Glas (0,2l) 7,90
Flasche 27,50

UNSER ROSÉWEIN

LE CÈDRE – Rosé (13% Vol.)

Ein feinfruchtiges Bouquet nach Himbeeren, Waldbeeren und einem Hauch Hibiskusblüte.

Trocken | Blauer Zweigelt | Zantho

Glas (0,2l) 7,50
Flasche 24,50



GETRÄNKE

APERITIF'S

APEROL Sprizz ² 6,50

Aperol, Prosecco, Mineralwasser

Hugo 6,50

Holundersirup, frische Minze, Limetten,
Prosecco, Mineralwasser

Lillet Wildberry 6,50

Cinzano, Himbeeren, Prosecco, Schweppes
Wildberry

Martini Weiß 5,50

5cl Martini, Zitronenscheibe

Campari Soda ² 5,20

Campari, Mineralwasser, Orangenscheibe

Campari Orange ² 5,20

Campari, Orangensaft, Orangenscheibe

Prosecco APEROL ² 3,80

0,1l Prosecco mit einem Schuss Aperol

LIKÖRE 2CL

Frangelico Nusslikör 3,50

Eierlikör 3,00

Bailey's Irish Cream 3,00

SPIRITUOSEN

Jack Daniels 3,80

Asbach 3,80

Vodka Moskovskaja 3,80

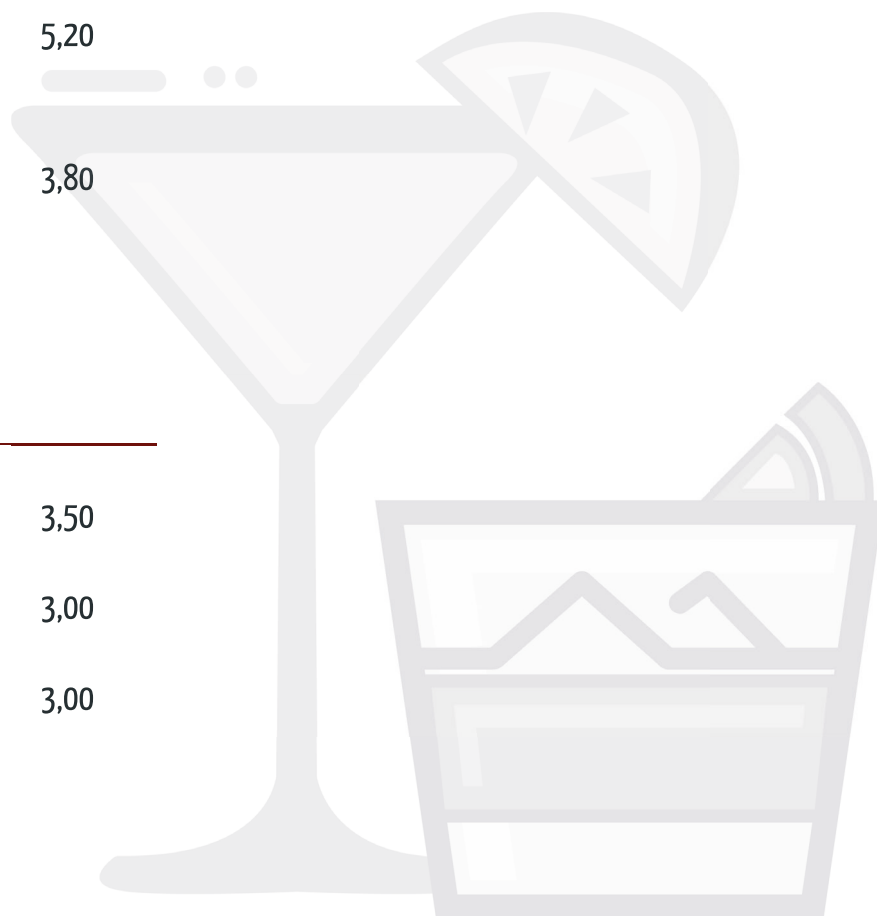
Tequila weiß oder braun 3,00

Jägermeister 2,50

Ramazotti 3,00

Grappa de Prosecco 4,80

Auswahl von PRINZ Edelbränden 4,50



2) Farbstoff

COCKTAILS

MIT ALKOHOL

Pina Colada 6,90

Havanna, Ananassaft, Sahne, Kokos-Sirup

Sex on the beach 6,80

Vodka, Pfirsich-Sirup, Cranberry-Sirup, Zitronensaft, Maracujasaft

Planters Punch 6,80

Dunkler Rum, Tripple Sec, Zitronensaft, Orangensaft, Ananassaft, Grenadine

Touchdown 5,50

5cl Martini, Zitronenscheibe

Campari Soda² 5,20

Campari, Mineralwasser, Orangenscheibe

Campari Orange² 5,20

Campari, Orangensaft, Orangenscheibe

OHNE ALKOHOL

Alkoholfreier Lillet Wildberry 4,90

Wildberry, Himbeeren, Mineralwasser

Alkoholfreier Hugo 4,90

Holunderblütensirup, Limetten, frische Minze, Mineralwasser

Safer Sex 5,90

Cranberry-Sirup, Ananassaft, Maracujasaft, Grenadine

Coconut-Kiss 5,50

Kokos-Sirup, Sahne, Ananassaft, Grenadine

Pussy Foot 5,90

Orangensaft, Mandelsirup, Ananassaft, Sahne, Grenadine

San Francisco 5,90

Maracujasaft, Ananassaft, Orangensaft, Zitronensaft, Grenadine

Nicht das Richtige dabei?

Unsere Jungs und Mädls im Service lassen sich gerne etwas für Sie einfallen, um keinerlei Wünsche offen zu lassen!

Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich gerne an unser Service-Personal oder unsere Köche – Wir helfen Ihnen immer gerne weiter!



LIEBE GÄSTE...

LIEBE FREUNDE UND GÄSTE,

selbstverständlich kümmern wir uns sehr um die Herkunft der Produkte, welche wir in unserem schönen Cafe und Restaurant Stärkl's verwenden. Deshalb arbeiten wir seit ein paar Jahren erfolgreich mit Willi Böck zusammen. Von ihm beziehen wir täglich frisches Gemüse, Salate und unbehandeltes Obst aus seinem eigenen Anbau in Neufarn. Fleischwaren beziehen wir von der Großmetzgerei Siegner in München - auch hier wird frisch geschlachtet und verarbeitet.

Unser Anspruch ist es, unseren Gästen frische und qualitativ hochwertige Speisen auf den Tisch zu zaubern, weshalb wir jederzeit für Ihre konstruktive Kritik und Verbesserungsvorschläge offen sind.

Ebenfalls erwähnenswert ist, dass wir sehr bemüht sind Zusatzstofffrei zu kochen.

Jedoch finden Sie in unserer Karte einige wenige Markierungen, welche auf Zusatzstoffe in Wurstwaren und Getränken hinweisen. Konservierungsstoffe in Wurstwaren mit sind mit einer kleinen 1, und alle Getränke mit Farbstoffen mit einer kleinen 2 gekennzeichnet.

Koffeinhaltige und chininhaltige Getränke sind jeweils mit einer kleinen 3 und 4 versehen.

Zum Abschluss möchten wir noch darauf aufmerksam machen, dass man unser Lokal, und im Winter unsere Hütte, auch für private Feste mieten kann.

Ab 45 Personen können Sie unser Lokal und ab 25 Personen unsere Hütte exklusiv alleine nutzen. Natürlich mit einem individuellen Menü, auf jede Festlichkeit abgestimmt, kreieren unsere Köche Florian Heidenreich und Jens Krause zusammen mit Rassul Zadran und Louis Stärkl speziell für Sie kulinarische Kostbarkeiten.

Ihr Stärkl's Team

Unsere täglich wechselnde Tageskarte findet ihr auch auf unserer Website:

www.staerkl.de/Tageskarte

