



## ***Stüberl Speisekarte***

<https://speisekarte.menu>

Beethovenstr. 6 91074, Herzogenaurach, Germany  
(+49)91327780 - <http://www.herzogspark.de/>



Die **Speisekarte von Stüberl 's** aus Herzogenaurach beinhaltet 191 Gerichte. Durchschnittlich kosten *Gerichte oder Getränke auf [der Karte](#)* ca. 14 €. Die Kategorien können auf der Speisekarte unten eingesehen werden.

Was [User](#) an Stüberl mag:

Schade, dass es mittlerweile keinen Gruß aus der Küche und im Preis inbegriffene Brote mehr gibt. Das ist zwar eine Kleinigkeit, aber solche Details machen m. E. schon einen Unterschied aus. [Weiterlesen](#). Das Restaurant ist barrierefrei und kann daher auch mit einem Rollstuhl oder körperlichen Einschränkungen genutzt werden. Was [User](#) an Stüberl nicht mag:

Schade, dass es mittlerweile keinen Gruß aus der Küche und im Preis inbegriffene Brote mehr gibt. Das ist zwar eine Kleinigkeit, aber solche Details machen m. E. schon einen Unterschied aus. [Weiterlesen](#). Am Morgen kannst Du im Stüberl einen **vielfältigen Brunch** soviel Du möchtest genießen, außerdem glänzen die [bezaubernden Desserts](#) des Etablissements nicht nur auf Kindertellern oder in den Augen der kleinen Gäste. Hauptsächlich ist das Lokal bekannt für seine deftigen deutschen Menüs einschließlich Pommes und Salate, die gereicht werden, an der Bar, kannst Du Dich bei einem frisch gezapften Bier oder anderen alkoholischen und alkoholfreien Getränken erholen.

# Stüberl Speisekarte



## Heissgetränke

MILCHKAFFEE 4 €

## Fleisch

ENTRECÔTE VOM KALB 26 €

## Biere

HOFMÜHL WEISSBIER HELL

## Weine

JIM BEAM

## Softgetränke

COCA-COLA

## Prosecco

VENETIEN VINO SPUMANTE BRUT  
'CREDE ', BISOL, S. STEFANO DI  
VALDOBBIADENE

## Warme Getränke

DOPPELTER ESPRESSO 4 €

## Flat Angebote

ANGEBOT

## Rum

MYERS RUM

## Aperitif

SHERRY SANDEMAN

## Wodka

OVAL 42, AUSTRIA

## Whisky

JOHNNIE WALKER ROT

## Likör

BAILEYS IRISH CREAM, IRISH WHISKEY  
SAHNE

## Fleischgerichte - Vom Rind

RUMPSTEAK

## Gin

GORDONS

## Vodka

STOLICHNAJA

## Wein, Sekt und Spirituosen

JÄGERMEISTER

## Spiritouesen

ASBACH URALT

## Bebidas

COCA COLA ZERO

## Brandy

CARDENAL MENDOZA SPAIN

## Rones y Aguardientes

HAVANNA CLUB 3 AÑOS

# Stüberl Speisekarte



## Alcoholic Beverages

AMARETTO

## Coffee & Tea

EARL GREY DARJEELING

## Alkoholfreies

FRANKENBRUNNEN

## Single Malt

SLYRS SINGLE MALT, BAVARIAN  
SCHLIERSEE 1994

## Prestonfield's Tea Selection

JUNGPANA DARJEELING

## Liquor

KANADISCHER CLUB

## Digestives

GRAPPA DI PROSECCO

## Spanien

RIBERA DEL DUERO 2011 ALIÓN, 100%  
TINTO FINO (TEMPRANILLO), 25-30  
JAHRE ALTE REBEN, 16 MONATE  
AUSBAU IN FRANZ. EICHENFÄSSERN,  
BODEGAS ALIÓN

## THE GIN COLLECTION

HENDRICKS

## BRUT

VEUVE CLICQUOT PONSARDIN

## Kaffee

LATTE MACCHIATO

4 €

## Säfte von Franz Josef Rauch

ROTER TRAUBENSAFT

## Edelschnäpse von der Brennerei Lantenhammer am Schliersee

WILLIAMSBIRNENBRAND

## BIER

MAISEL'S WEISSE

## ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

HOFMÜHL WEISSBIER DUNKEL

## Acquavite

HIMBEERGEIST

## Champagne & comma; Port & amp; Digestifs

NICOLAS FEUILLATTE BRUT ROSE

## Käse vom Affineur Waltmann

INTERNATIONALE KÄSEAUSWAHL  
VOM BRETT

14 €

## Edelbrände der Destillerie Fischer

KIRSCH-, ZWETSCHGENWASSER

# Stüberl Speisekarte



## Sherry, Port & So on

CALVADOS PAPIDOUX

## Blended Whisky/Scotch

JOHN JAMESON

## Nos Champagnes (La Bouteille 75 Cl)

TAITTINGER BRUT

## PROSECCO SPRITZ

TAITTINGER BRUT RESERVE

## HANS REISETBAUER

QUITTENBRAND

## Edelbrände der Edelbrennerei

## Dahlmann-Schmidt

MIRABELLENWASSER

## Vini

RUINART BRUT

RUINART ROSÉ

## Schnitzel

SCHNITZEL

SCHNITZEL WIENER ART

## Getränke

ORANGENSAFT

FANTA-ORANGE

## Spirituosen

MARTINI

JACK DANIELS

## Sekt

MOSEL RIESLING BRUT, TRADITIONELLE FLASCHENGÄRUNG HANDGERÜTTELT, WEINGUT KIRSTEN

FRANKEN SCHLOSS CASTELL SILVANER BRUT, FÜRSTLICH CASTELL'SCHES DOMÄNENAMT

## Champagner

NICOLAS FEUILLATTE BRUT CHARDONNAY 2005

RUINART BRUT BLANC DE BLANCS

## Alkoholische Geträmkte

FERNET BRANCA

AVERNA

## Champagne

TAITTINGER COMTES DE CHAMPAGNE

LA GRANDE DAME

## Coffee

ESPRESSO

3 €

CAPPUCCINO

4 €

## Brandy & Cognac

RÉMY MARTIN V.S.O.P.

HENNESSY X.O.

# Stüberl Speisekarte



## Scotch

GRAGGANMORE 12 YRS., SPEYSIDE  
1869

OBAN 14 YRS., HIGHLANDS 1793

## Vegetarische Gerichte

ALLERLEI VOM SPARGEL 18 €

FRÜHLINGSMORCHELN 24 €

## FLEISCH

ZARTE PERLHUHNBRUST IM  
BRESAOLA 23 €

DRY AGED FLANKE UND BRUST  
VOM WEIDERIND 29 €

## FISCH

FILET VON DER LACHSFORELLE  
MIT JUNGEM LAUCH 24 €

STEINKÖHLER AUS DER  
BRETAGNE 28 €

## Adi Dassler Menü

ADI DASSLER'S KLASSIKER

VRONI'S APFELSTRUDEL MIT  
VANILLEEIS

## Folgende Arten von Gerichten werden serviert

NACHSPEISEN

VORSPEISE

## Suppen

KARTOFFELCREMESUPPE

CREME VOM BÄRLAUCH 8 €

ESSENZ VOM KALB MIT EIGENER  
PRALINE 9 €

## Spargelkarte

CREME VOM BUCHER  
STANGENSPPARGEL 8 €

SALAT VON WEISSEM UND  
GRÜNEM SPARGEL 14 €

HALBES PFUND BUCHER  
STANGENSPPARGEL 18 €

## Aperitifs

SEKT RIESLING BRUT, WEINGUT  
KIRSTEN

PROSECCO BRUT BISOL 'CREDE '

PORTWEIN TAYLOR'S

## Vorspeisen

JUNGE BLATTSALATE UND  
SENFKRESSE 15 €

UNGESTOPFTE ENTENLEBER 16 €

GEBEIZTER WEISSER SPARGEL 19 €

## Unsere besondere Empfehlung aus Franken: Winzerhof Stahl in Auernhofen

2014 SCHEUREBE 'DAMASZENER STAHL  
'

2014 EDELSTAHL SILVANER  
'SONNENSTUHL '

2014 EDELSTAHL WEISSBURGUNDER  
'WEISSABGLEICH '

## Nachspeisen

LAUWARMES GRIESSFLAMMERIE 10 €

# Stüberl Speisekarte



GEFÜLLTE WAFFELNÜSSE 11 €

CRÈME BRÛLÉE VOM SAFRAN 11 €

SORBET

## Marco Hollbauer's Menü

JAKOBSMUSCHEL UND RINDERBRUST

FILET VON DER LACHSFORELLE MIT MORCHELN

RÜCKEN VOM TEXEL-LAMM

VALRHONA 'TAINORI' MIT FLEUR DE SEL

## Speisen enthalten auch

FLEISCH

LACHS

SCHOKOLADE

GEMÜSE

## Tee aus dem Teehaus

NURBONG DARJEELING

ST. JAMES CEYLON

MOKALBARIE ASSAM

MORGENTAU AROMATISIERTER GRÜNER TEE

GREENLEAF GRÜNER TEE

## Alkoholische Getränke



APEROL SPRITZ

CAMPARI

LINIE AQUAVIT

RAMAZZOTTI

TULLAMORE TAU

RADEBERGER PILS

HOFMÜHL HELL

HOFMÜHL DUNKEL

SCHNEIDER WEISSE

## Österreich

KAMPTAL 2014 PINOT BLANC 'SPIEGEL', WEINGUT HIEDLER

MITTEL-BURGENLAND 2014 SIGLOS, ZWEIGELT, BLAUFRÄNKISCH, WEINGUT J. HEINRICH

KAMPTAL 2014 GRÜNER VELTLINER, BERG VOGELSANG, WEINGUT BRÜNDLMAYER

KAMPTAL 2012 RIESLING HEILIGENSTEIN ERSTE LAGE, WEINGUT HIEDLER

KAMPTAL 2012 CHARDONNAY (TOASTED UNFILTERED), FALSTAFF 2014: 93 PUNKTE, WEINGUT HIEDLER

WIEN 2012 NUSSBERG ALTE REBEN, WIENER GEMISCHTER SATZ, WEINGUT FRITZ WIENINGER

MITTEL-BURGENLAND 2012 HOCHBERG WEISS, GEMISCHTER SATZ AUS GRÜNER VELTLINER, CHARDONNAY, WEISSBURGUNDER, SAUVIGNON BLANC, WEINGUT GESELLMANN

THERMENREGION 2011 CUVÉE GRADENTHAL, 90 ZWEIGELT, DAZU MERLOT U. CAB. SAUVIGNON, WEINGUT FISCHER

NEUSIEDLERSEE-HÜGELLAND 2009 BLAUFRÄNKISCH JOHANNESHÖHE, WEINGUT PRIELER

MITTEL-BURGENLAND 2012 TERRA O., BLAUFRÄNKISCH, CAB. SAUV., PINOT N., MERLOT, SYRAH, WEINGUT J. HEINRICH

## Alkoholfreie Getränke



CLAUSTHALER

APFELSAFT

JOHANNISBEERE NEKTAR

# Stüberl Speisekarte



TOMATENSAFT

APFELSAFTSCHÖRLE

SPEZI

SPRITE

SCHWEPPE BITTER LEMON

SCHWEPPE INDIAN TONIC

SCHWEPPE GINGER ALE

KAFFEE

## Italien

SÜDTIROL 2014 TERLANER,  
WEISSBURGUNDER, CHARDONNAY,  
SAUVIGNON BLANC, CANTINA TERLAN

LOMBARDEI 2015 LUGANA,  
GIANFRANCO BERTAGNA,  
FAMILIENWEINGUT

ABRUZZEN 2014 IL BIANCO DI CICCIO,  
80% TREBBIANO, 20% CHARDONNAY,  
CANTINA ZACCAGNINI

LOMBARDEI 2012 MONTEVOLPE ROSSO,  
GIANFRANCO BERTAGNA

TOSKANA 2011 CENTOPERCENTO,  
SANGIOVESE, LA SPINETTA

ABRUZZEN 2013 MONTEPULCIANO  
D'ABRUZZO, 100% MONTEPULCIANO  
D'ABRUZZO, CANTINA ZACCAGNINI

SIZILIEN 2012 SANTAGOSTINO, 50%  
SYRAH, 50% NERO D'AVOLA, 3 GLÄSER  
IM GAMBERO ROSSO 2014, FIRRIATO

SÜDTIROL 2012 VORBERG, PINOT  
BIANCO RISERVA, CANTINA TERLAN

SÜDTIROL 2012 NOVA DOMUS,  
TERLANER RISERVA, 60%  
WEISSBURGUNDER, 30% CHARD., 10%  
SAUV. BL., CANTINA TERLAN

SÜDTIROL 2013 QUARZ, 100%  
SAUVIGNON BLANC, CANTINA TERLAN

UMBRIEN 2013 CERVARO DELLA SALA,  
85% CHARDONNAY, 15% GRECHETTO,  
CASTELLO DELLA SALA

TOSKANA 2014 SCALABRONE,  
CABERNET SAUVIGNON, MERLOT,  
SYRAH, TENUTA GUADO AL TASSO

SÜDTIROL 2012 GRIES, LAGREIN  
RISERVA, CANTINA TERLAN

TRENTINO 2007 SAN LEONARDO, 60%  
CAB. SAUV., 30% CARMENÈRE, 10%  
MERLOT, TENUTA SAN LEONARDO

PIEMONTE 2011 BARBERA D'ASTI, CA' DI  
PIAN, LA SPINETTA

PIEMONTE 2010 BAROLO, GINESTRA,  
PAOLO CONTERNO

TOSKANA 2012 CHIANTI CLASSICO  
RISERVA, 90% SANGIOVESE, 10%  
CABERNET SAUVIGNON, U.A., TENUTA  
TIGNANELLO, MARCHESE ANTINORI

TOSKANA 2011 IL PINO DI BISERNO, 35%  
CAB. FRANC, 35% CAB. SAUV., 20%  
MERLOT, 10% PETIT VERDOT, TENUTA DI  
BISERNO, MARCHESE LODOVICO  
ANTINORI

TOSKANA 2010 BRUNELLO DI  
MONTALCINO, TENUTA PIAN DELLE  
VIGNE

TOSKANA 2012 TIGNANELLO, 80%  
SANGIOVESE, 15% CAB. SAUV., 5% CAB.  
FRANC, TENUTA TIGNANELLO,  
MARCHESE PIERO ANTINORI

TOSKANA 2013 TIGNANELLO, 80%  
SANGIOVESE, 15% CAB. SAUV., 5% CAB.  
FRANC, TENUTA TIGNANELLO,  
MARCHESE PIERO ANTINORI

TOSKANA 2008 BISERNO, CAB. FRANC,  
CAB. SAUV., MERLOT, PETIT VERDOT,  
TENUTA DI BISERNO, MARCHESE  
LODOVICO ANTINORI

TOSKANA 2009 SOLAIA, TENUTA  
TIGNANELLO, MARCHESE PIERO  
ANTINORI

SIZILIEN 2012 CHIARAMONTE ROSSO,  
NERO D'AVOLA, FIRRIATO

# Stüberl Speisekarte



## Deutschland

FRANKEN 2015 ESCHENDORFER,  
RIESLING TROCKEN, WEINGUT RAINER  
SAUER

FRANKEN 2014 CASTELLER HOHNART,  
SILVANER TROCKEN ERSTE LAGE,  
FÜRSTLICH CASTELL'SCHES  
DOMÄNENAMT

FRANKEN 2015 'NACHSCHLAG', CUVÉE  
AUS SCHEUREBE RIESLING,  
WINZERHOF STAHL

FRANKEN 2014 SCHEUREBE  
'DAMASZENER STAHL', WINZERHOF  
STAHL

MOSEL 2014 RIESLING TROCKEN,  
AUSBAU IM GROSSEN HOLZFASS,  
WEINGUT KIRSTEN

PFALZ 2015 CHARDONNAY  
WEISSBURGUNDER, WEINGUT KNIPSER

WÜRTTEMBERG 2014 STETTENER  
PFEFFER, RIESLING HALBTROCKEN,  
11G RESTZUCKER, WEINGUT KARL  
HAIDLE

BADEN 2012 IHRINGER WINKLERBERG,  
PINOT NOIR ROSÉ KABINETT TROCKEN,  
WEINGUT STIGLER

FRANKEN 2013 CASTELL-CASTELL 1224,  
DOMINA, DORNFELDER, ACOLON,  
REGENT, FÜRSTLICH CASTELL'SCHES  
DOMÄNENAMT

BADEN 2012 FREIBURGER  
SCHLOSSBERG, SPÄTBURGUNDER  
TROCKEN, WEINGUT STIGLER

WÜRTTEMBERG 2012 CUVÉE KH,  
LEMBERGER, ZWEIGELT, CAB. CUBIN,  
PORTUGIESER, WEINGUT KARL HAIDLE

FRANKEN 2014 IPHÖFER JULIUS  
ECHTER BERG, SILVANER TROCKEN  
ERSTE LAGE, WEINGUT WIRSCHING

FRANKEN 2013 6. APRILES, SILVANER  
TROCKEN, IM HOLZFASS AUSGEBAUT,  
FÜRSTLICH CASTELL'SCHES  
DOMÄNENAMT

FRANKEN 2012 WEISSER BURGUNDER,  
SONNENBERG, WEINGUT ZEHNTHOF

BADEN 2013 WEISSER BURGUNDER  
TROCKEN, WEINGUT BERNHARD HUBER

BADEN 2012 IHRINGER WINKLERBERG,  
SILVANER SPÄTLESE TROCKEN,  
WEINGUT STIGLER

BADEN 2014 BURKHEIMER FEUERBERG,  
GRAUER BURGUNDER SPÄTLESE  
TROCKEN, WEINGUT BERCHER

BADEN 2013 WEISSBURGUNDER 'S',  
WEINGUT FRANZ KELLER

WÜRTTEMBERG 2013 STETTENER  
PULVERMÄCHER, RIESLING 'S'  
TROCKEN, WEINGUT KARL HAIDLE

WÜRTTEMBERG 2013 CHARDONNAY  
TROCKEN, IM BARRIQUE AUSGEBAUT,  
WEINGUT KARL HAIDLE

MOSEL 2009 RIESLING SPÄTLESE, 11G  
RESTZUCKER, HERZSTÜCK  
KLÜSSERATHER BRUDERSCHAFT,  
WEINGUT KIRSTEN

RHEINGAU 2010 GEHEIMRAT J,  
RIESLING SPÄTLESE TROCKEN,  
WEINGÜTER WEGELER

BADEN 2012 MALTERDINGER  
SPÄTBURGUNDER, WEINGUT  
BERNHARD HUBER

BADEN 2010 SPÄTBURGUNDER 'S',  
WEINGUT FRANZ KELLER

FRANKEN 2013 SCHLOSS CASTELL,  
DOMINA, FÜRSTLICH CASTELL'SCHES  
DOMÄNENAMT

WÜRTTEMBERG 2012 TROLLINGER 'S'  
TROCKEN, WEINGUT KARL HAIDLE

WÜRTTEMBERG 2009 YPSILON,  
LEMBERGER, ACOLON, CAB. FRANC,  
CAB. SAUV., WEINGUT KARL HAIDLE



# *Stüberl Speisekarte*



## *Stüberl*

Beethovenstr. 6 91074,  
Herzogenaurach, Germany

### **Öffnungszeiten:**

Montag 18:00-22:30  
Dienstag 18:00-22:30  
Mittwoch 18:00-22:30  
Donnerstag 18:00-22:30  
Freitag 18:00-22:30  
Samstag 18:00-22:30  
Sonntag 18:00-22:30

Gemacht mit [speisekarte.menu](https://www.speisekarte.menu)

