



RESTAURANT „ZUM STARGARDER“

Sehr geehrter Gast,

wir begrüßen Sie herzlich im Restaurant „Zum Stargarder“ im HOTEL ZUR BURG und wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt.

Der Name des Restaurants steht als Symbol für die enge Verbundenheit mit unserer Stadt und ihrer architektonischen Kostbarkeit – der mittelalterlichen Burganlage.

In unmittelbarer Nähe unseres Hauses befindet sich das Wahrzeichen, das der Stadt den Namen gab (Stargard - alte Burg). 1170 wurde der Ort erstmals urkundlich erwähnt und erlebte eine wechselvolle Geschichte.

Schon um 1236 begann am alten Burgstandort der Bau der heutigen Burganlage. Sie wurde 1258 als landesherrliche Residenz fertig gestellt. Ein Jahr später erhielt Stargard das Stadtrecht der alten Stadt Brandenburg und gelangte noch im selben Jahrhundert in mecklenburgischen Besitz.

Die Burg war danach Residenz der Herzöge von Mecklenburg/Stargard, erlebte Brände, Um- und Ausbauten und wurde 1631 im Dreißigjährigen Krieg Hauptquartier des Generals Tilly gegen die Schweden.

Nach der Errichtung des Herzogtums Mecklenburg-Strelitz im Jahre 1701 war die Burg Wohnsitz von herzoglichen Amtmännern, Hauptleuten und Drostern und gelangte 1929 schließlich in den Besitz der Stadt, die sich seit dem Burg Stargard nennt.

Noch heute prägt die gut erhaltene Burganlage mit dem 30 Meter hohen, wieder zugänglichen Bergfried das Geschehen in unserer ca. 4.000 Einwohner zählenden Kleinstadt.

Auch wir haben uns vom Burgflair inspirieren lassen und bieten Ihnen Spezialitäten nach Burgherrenart sowie andere köstliche regionale und überregionale Gerichte.

Wir wünschen Ihnen eine angenehme Zeit und einen guten Appetit!



RESTAURANT „ZUM STARGARDER“

Aus dem Mecklenburger Suppentopf

Tomaten Suppe	6,45 €
Mit Creme fraich und Basilikum-Pesto ^{M/S/GL}	
Hausgemachte Soljanka ^{M/S/GL}	5,95 €
mit Sauerrahm und Zitrone	
Nordische Waldpilzcremesuppe ^{M/GL}	6,55 €
mit Creme fraich und frischen Kräutern	

Aus dem Burggarten

Kleiner gemischter Salat mit Gemüse der Saison	6,45 €
Schlemmersalat ^{SCH}	13,55 €
Salatkomposition der Saison mit gerösteten Kürbiskernen und Obst	
Wählen Sie dazu	
gebratene Champignons	15,95 €
Hähnchenbrust	17,45 €
Kochschinken und Ei	15,95 €

Alle Salate servieren wir mit Brot und Dressing Ihrer Wahl:

- Sauce Vinaigrette (Essig-Öl-Kräuter-Sauce)^{SEL}
- Joghurtdressing^{M/SOJA}
- Balsamicodressing^{SOJA}
- Gurken-Dill-Honig-Dressing^{M/E/SOJA}



RESTAURANT „ZUM STARGARDER“

Kleine Leckereien

Feines Würzfleisch mit Gouda gratinert ^{M/SEL}	6,85 €
Strammer Max ^{L/E/EI/GL/SEL} (Mischbrot, Schinken und Spiegelei)	7,95 €
Gebackener Ziegenkäse ^M auf Tomaten-Rucola-Salat in Olivenöldressing	11,95 €

Geflügeltes vom Burghof

Bunter Gemüseteller frisches Gemüse der Saison in Olivenöl geschwenkt, dazu gebratene Hähnchenbruststreifen	15,95 €
Hähnchenbrustfilet „Mediterran“ ^{L/SCHA} gebratene Hähnchenbrustfiletstreifen mit mediterranem Gemüse in selbstgemachten Pesto-Spaghetti	15,95 €
Hähnchenbrustfilet „Exotik“ ^{M/SCH/G/SENF/SEL} gebratene Hähnchenbrust mit Ananas, Pfirsich, Apfel und Gouda überbacken, dazu Schattenmorellen und Kartoffelkroketten	16,95 €
Knusper-Hähnchenbrust ^{G/M/SCH/SENF/SEL} mit Cornflakes panierte Hähnchenbrust, gefüllt mit Kochschinken und Frischkäse, serviert an Marktgemüse mit Sauce Hollandaise und Herzoginkartoffeln	17,95 €
Geschmorte Entenbrust ^{SCH/GL} mit Backpflaumenjus, dazu servieren wir Burgunderrotkohl und Kartoffelklöße	19,95 €



RESTAURANT „ZUM STARGARDER“

Deftiges aus der Mecklenburger Küche

Mecklenburger Bauernfrühstück^{SCH/EI} mit Senfgurke und Rote Beete	12,95 €
Hausgemachtes Sauerfleisch im Glas^{SCH/M} mit Apfel-Remouladensauce, Zwiebeln, Bratkartoffeln und Salatbeilage	15,95 €
Deftige Grillhaxe^{SCH/S} mit Weinsauerkraut und Bratkartoffeln, Dazu reichen wir Ihnen Senf	17,45 €
Mecklenburger Rippenbraten^{SCH/GL} gefüllt mit Backobst, dazu Preiselbeerrotkohl und hauseigener Semmelknödel	18,95 €
Gefüllte Rinderroulade nach „Stargarder Art“^{SCH/GL} mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen	19,95 €
Wildgulasch nach Burgherrenart^{SCH/GL} mit Burgunderrotkohl und Kartoffelklößen	18,95 €



RESTAURANT „ZUM STARGARDER“

Vom Grill und aus der Pfanne

Hamburger Schnitzel ^{E/SCH}	16,95 €
paniertes Schweineschnitzel mit Spiegelei, dazu feine Erbsen und Bratkartoffeln	
Schnitzel „Champi“ ^{E/SCH/M/GL}	16,95 €
paniertes Schweineschnitzel mit Rahmchampignons, dazu Pommes frites und Salatbeilage	
Steak „au four“ ^{M/SCH}	17,95 €
Schweinerückensteak mit feinem Ragout und Käse überbacken, dazu feine Erbsen und gebackenen Kartoffelspalten	
Holzfällersteak ^{SCH}	17,95 €
mit gebratenen Zwiebeln, Champignons und Bratkartoffeln	
Schweinemedallions „Bacon“ ^{M/SCH}	18,95 €
umhüllt mit Speckstreifen, dazu Rahmchampignons, Broccoliröschen und Kartoffelröstis	
Tomahawk-Steak vom Schwein (450g) ^{/SCH}	25,95 €
an mediterranem Pfannengemüse, Kräuterbutter und gebackenen Süßkartoffel-Pommes	
Rumpsteak „Turmwächter“ ^{M/SCH}	24,95 €
mit gerösteten Zwiebeln, Kräuterbutter, Bratkartoffeln und Salatbeilage	
Rumpsteak „Strindberg“ ^{S/E/SEL}	25,95 €
in einer Hülle aus Senf, Zwiebeln und Ei serviert auf Kaiser-Schoten-Erbsengemüse mit Rosmarinkartoffeln	

Wünschen Sie eine Extraportion?

Mayonnaise, Ketchup, Senf 0,80 € – Kräuterbutter 1,20 € – Spiegelei 1,50 €



RESTAURANT „ZUM STARGARDER“

Vegetarische Gerichte

- Vegetarische Pasta** 15,95 €
mit Frischkäse, Marktgemüse der Saison und gerösteten
Kernen
- Gefüllte Spitzpaprika^M** 15,95 €
mit Gemüse Frischkäsefüllung auf sautierten Drillingen
und Curry Sud

Aus den Seen und dem Meer

- Matjesfilet nach Aalrauch Art^{M/SCH}** 15,95 €
mit Apfel-Remouladensauce, Zwiebeln und Bratkartoffeln
- „Lachs & Pasta“^{M/SCH/L/SENF/SEL}** 17,95 €
Wildlachsfiletstücke und Cherrytomaten
in einer Kräutersahnesauce auf bunten Bandnudeln, dazu Parmesan
- Forelle „Mediterran“^{SCH}** 18,95 €
gebratene Regenbogenforelle, gefüllt mit frischen Kräutern
und Knoblauch auf mediterranem Gemüse,
dazu gewürzten Kartoffelspalten
- Gebratenes Zanderfilet^{SCH/M}** 18,95 €
auf Senfgurken-Dill Gemüse mit Kräuterrahmsauce
und gebutterten Kartoffeln

Der leckere Abschluss

- Mango-Ingwer Creme Brûlée^{E/M}** 7.85 €
mit frischer Obstvariationen
- Zweierlei Schokoladenmousse^{E/M}** 7.85 €
mit Waldbeerenragout



RESTAURANT „ZUM STARGARDER“

Alkoholfreie Getränke

Güstrower Mineralwasser, klassisch oder still	0,25 l	3,10 €
Güstrower Mineralwasser, medium	0,75 l	5,40 €
Güstrower Bitter Lemon, Tonic Water oder Ginger Ale	0,25 l	3,40 €
Coca Cola, Coca Cola light, Fanta, Sprite oder Spezi	0,3 l	3,40 €
	0,5 l	4,90 €
Apfelschorle	0,3 l	3,40 €
	0,5 l	4,90 €

Säfte

Orangensaft	0,2 l	3,40 €
Apfelsaft	0,2 l	3,40 €
Kirschsft	0,2 l	3,40 €
Bananensaft	0,2 l	3,40 €
„Kiba“	0,2 l	3,40 €
Rhabarbersaft	0,2 l	3,40 €
Schw. Johannesbeere	0,2 l	3,40 €
Tomatensaft	0,2 l	3,40 €

Heiße Getränke und Spezialitäten

Tasse Kaffee	2,90 €
Pott Kaffee	3,90 €
Espresso	2,90 €
Espresso, doppelt	4,60 €
Cappuccino	3,90 €
Milchkaffee	4,20 €
Latte Macchiato	4,20 €
Heiße Schokolade	3,90 €
Glas PURE-Tee, versch. Sorten - Wir beraten Sie gern.	3,10 €
Glas heiße Zitrone	2,90 €
Glas Glühwein	4,50 €



RESTAURANT „ZUM STARGARDER“

Bier vom Fass

Lübzer Pils	0,3 l	3,50 €
	0,5 l	4,90 €
Köstritzer	0,3 l	3,50 €
	0,5 l	4,90 €
Duckstein Spezialbier	0,3 l	4,20 €
	0,5 l	5,30 €
Alster (Lübzer & Sprite)	0,3 l	3,50 €
	0,5 l	4,90 €

Bier aus der Flasche

Erdinger - Weizen kristall	0,5 l	4,90 €
Erdinger - Weizen hell	0,5 l	4,90 €
Erdinger - Weizen dunkel	0,5 l	4,90 €
Erdinger - alkoholfrei	0,5 l	4,90 €
Lübzer alkoholfrei	0,33 l	3,90 €
Bitburger 0,0	0,33 l	3,90 €

Aperitifs

Sherry Medium	5 cl	4,20 €
Sherry Seco	5 cl	4,20 €
Martini Bianco	10 cl	4,90 €
Martini Rosso	10 cl	4,90 €



RESTAURANT „ZUM STARGARDER“



RESTAURANT „ZUM STARGARDER“

Weißwein (0,25l)

Scheurebe mild – Weingut Frank 6,90 €

Meiser/Rheinhessen -lieblich

Blassgelb mit grünlichen Reflexen. Duftet nach schwarzer Johannisbeere, tolles Aromen spiel von Aprikose und Orange.

Alkohol 10,0% / Säure 6,1g/l / Restzucker 34,1g/l

Weißburgunder – Behringer/Baden - halbtrocken 7,20 €

Zitronengelb mit grünem Schimmer, fruchtiges Bouquet von Rhabarber, Quitte, Ananas und Blütenduft nach Flieder.

Alkohol 12,5% - Säure 6,1g/l - Restzucker 12,6g/l

Riesling - Gut von Beiden/Pfalz - trocken 6,90 €

In die Nase springen weißer Pfirsich, Grapefruit und grüner Apfel.

Alkohol 12,1% - Säure 7,9g/l - Restzucker 6,8g/l

Grauburgunder – Gut von Beiden/Pfalz - trocken 7,20 €

Mit schönen gelben Apfelaroma und einem Hauch von Birne präsentiert sich unser frischer Grauburgunder im Glas.

Alkohol 12,5% - Säure 5,8g/l - Restzucker 6,6g/l

Chardonnay – Weingut Schild/ Nahe- trocken 7,20 €

Kräftig und vollmundig mit langem Atem. Er beflügelt die Sinne mit feinen Röstaromen.

Alkohol 13,0% - Säure 5,2g/l - Restzucker 4,3g/l



RESTAURANT „ZUM STARGARDER“

Rosé (0,25l)

Portugieser - feinherb 7,20 €
spritziger Roséwein mit einem dezenten Duft nach Himbeeren
Weinhaus Schild, Nahe, Deutschland
Alkohol 12,5%

Alkoholfreier Wein/Sekt (0,25l/0,10l)

Chardonnay NAW - Weinhaus 5,30 €
Alkoholfreies Traubengetränk
Alkohol 0,02% - Säure 5,3g/l - Restzucker 43,1g/l

Chameur Zero – Weinhaus Schild/Nahe 3,90 €
Alkoholfreier Schaumwein – überraschend frisch
Alkohol 0,0% - Säure 5,3g/l – Restzucker 41,7g/l

Sekt

Bernard - Massard „Tradition“	0,1l	3,90 €
halbtrocken	0,75l	18,00 €
Bernard - Massard „Tradition“	0,1l	3,90 €
trocken	0,75l	18,00 €



RESTAURANT „ZUM STARGARDER“

Rotwein (0,25l)

Dornfelder – Meiser/ Rheinhessen - lieblich 6,90 €
Kräftiges Rot, lieblich und fruchtig mit dem Duft nach Kirschen.
Alkohol 10,4% - Säure 5,6g/l – Restzucker 46,2g/l

Red & Smooth - Cuvée - halbtrocken 6,50 €
Cuvée aus Portugieser, Dornfelder und Spätburgunder, köstlich,
zart und samtig Weingut Schild, Nahe, Deutschland

Merlot - trocken 6,90 €
Leichter, fruchtiger Wein mit zarten Tanninen, riecht nach Beeren- und
Waldaroma
Le Vinerons de Berticot, IGO Atlantique, Frankreich

Spätburgunder - Weingut Behringer/Baden- trocken 7,20 €
Helles kirschrot mit ziegelfarbenen Reflexen. Ein fruchtiger Duft nach Cassis,
Johannisbeere und Brombeere, dazu eine leicht pfefferige Note.
Alkohol 13,0% - Säure 4,9g/l – Restzucker 4,4g/l

Trio Blend Carinena D.O. - Spanien - halbtrocken 7,20 €
Riecht fruchtig nach rotem Obst, weich und beerig, süffig mit frischer Säure.
Rebsorten: Garnacha, Syrah, Carbernet
Alkohol 14,5% - Säure 5,5g/l – Restzucker 5,7g/l

Über Jahrgänge und Flaschenpreise informiert Sie gern unser Servicepersonal.



RESTAURANT „ZUM STARGARDER“

Probieren Sie auch unsere regionale Spezialität:

Mecklenburger Landwein, rot 7,50 €

Das Stargarder Land ist seit dem 1. Januar 2005 ein weinrechtlich bestimmtes Weinbaugebiet in Mecklenburg-Vorpommern. Es ist mit den Weinbauorten in Rattey und Burg Stargard das nördlichste geschlossene Weinbaugebiet in Deutschland.

Herzog Heinrich V. ließ um 1508 in Stargard einen Weinberg anlegen. In einer Urkunde von 1661 beklagte man die Vernachlässigung des Weinberges durch die Untertanen aus Rowa. Noch heute kündigt der „Weinbergsweg“ vom Weinbau am Messweg, der bis ins 18. Jahrhundert andauerte. Verbilligte Transportmittel, günstigere Preise anderer Weine und das kältere Klima führten zur Einstellung des Weinanbaus in Mecklenburg. Im Jahre 2001 gründeten einige Weinfreunde den „Verein der Privatwinzer zu Burg Stargard“. Im Mai 2002 wurden am Teufelsbruch die ersten Reben gepflanzt. Heute wachsen auf zwei Weinbauflächen ca. 1.200 Rebstöcke der weißen Sorten Müller-Thurgau, Phoenix, Ortega und Eibling, sowie die roten Sorten Regent und Blauer Portugieser. Somit ist der Wein aus Burg Stargard einer der seltensten Weine Deutschlands.



RESTAURANT „ZUM STARGARDER“

Spirituosen

Kräuter

Jägermeister	2 cl	2,60 €
	4 cl	4,90 €
Ramazzotti	2 cl	3,20 €
	4 cl	5,90 €
Underberg	2 cl	2,90 €
Tollensekräuter	2 cl	2,90 €
	4 cl	4,50 €

Branntwein

Echter Nordhäuser Doppelkorn	2 cl	2,50 €
	4 cl	4,30 €
Rostocker Kümmel	2 cl	2,50 €
	4 cl	4,30 €
Absolut Vodka	2 cl	3,20 €
	4 cl	5,90 €
Malteser Aquavit	2 cl	3,20 €
	4 cl	5,90 €

Weinbrand & Cognac

Asbach Uralt	2 cl	2,90 €
	4 cl	4,70 €
Hennessy V.S.O.P.	2 cl	3,90 €
	4 cl	7,20 €

Whisky

Jack Daniels	2 cl	3,50 €
	4 cl	6,50 €
Tullamore Dew	2 cl	3,90 €
	4 cl	6,50 €
Glen Cooper Scotch Whiskey	2 cl	4,20 €
Highland Single Malt (Teaninich) – 5 yrs, 46% Vol.	4 cl	6,90 €



2 cl	3,80 €
4 cl	6,30 €

RESTAURANT „ZUM STARGARDER“

Obstbrände / Grappa / Liköre

Berliner Luft	2 cl	2,50 €
	4 cl	4,30 €
Alte Marille/Alte Williams Birne/Alte Haus-Zwetschke	2 cl	3,50 €
	4 cl	6,50 €
Grappa Nonino	2 cl	3,90 €
	4 cl	6,90 €
Olia Del Garda Olivenlikör auf Grappabasis	2 cl	3,90 €
	4 cl	6,90 €
Baileys Irish Cream	2 cl	2,70 €
	4 cl	4,90 €

Longdrinks

Captain Morgan Cola	6,50 €
Gin Tonic (Gurke o. Zitrone)	6,50 €
Cuba Libre	6,50 €
Aperol Spritz	6,90 €
Himbeer Longdrink (Bacardi Razz + Himbeeren + Sprite)	6,90 €



RESTAURANT „ZUM STARGARDER“

Null Promille Drinks

Strawberry Colada

5,90 €

Der Strawberry Colada ist ein an den Piña Colada angelehnter Drink, der zusätzlich Erdbeeren enthält.

VIRGIN COLADA

5,90 €

Der cremige Mix aus Ananas und Kokos ist die kleine Schwester der Piña Colada. Ohne Alkohol und doch mit genauso viel Geschmack überzeugt die unschuldige Variante des beliebten Cocktail-Klassikers.

Sportsman

5,90 €

Ist ein, wie es sich für einen Sportsmann gehört, alkoholfreier Cocktail. Er ist sehr fruchtig und süß und hat seinen Hauptgeschmack von Ananas und Maracuja.

EI Eier
SCH Schwefeldioxid
M Milch

GL Glutenhaltiges Getreide
SENF Senf
SEL Sellerie
SCHAL Schalenfrüchte
SOJA Sojabohnen
L Lupine
F Fisch

Über Inhaltsstoffe und Allergene informiert Sie gern unser Servicepersonal.



RESTAURANT „ZUM STARGARDER“