



Zum Stern

Liebe Gäste!

Wir freuen uns über Ihren Besuch und wünschen Ihnen einen genussvollen und angenehmen Aufenthalt im Hotel – Gasthof Stern in Sulzfeld am Main.

Der Gasthof zum Stern, vormals „Geßlein“, befindet sich seit 1877 in Familienbesitz und wird bereits in der 4. Generation geführt.

Bei uns werden Traditionen gepflegt! So finden Sie auf unserer Speisekarte immer noch die typischen fränkischen Gerichte, die schon der Großvater des Hauses kredenzte. Gleichzeitig bietet die Küche auch moderne kulinarische Genüsse. All unsere Produkte wie Salat, Brot, Wurst, Käse sowie Gemüse und Obst beziehen wir übrigens fast ausschließlich von regionalen fränkischen Anbietern.

Unsere Familie besitzt 3 Hektar eigene Weinberge ausschließlich in Sulzfelder Lagen Maustal und Cyriakusberg. Das Ergebnis der mühevollen und zugleich Freude bereitenden Arbeit im Weinberg und im Keller präsentieren wir Ihnen auf unserer Weinkarte. Um das Sortiment abzurunden, werden auch Weine von ausgesuchten Sulzfelder Winzern angeboten.

Auch für Kritik und Anregungen sind wir offen; schließlich wollen wir den Wünschen unserer Gäste immer gerecht werden. Ihre Zufriedenheit ist unser schönster Lohn!

Unsere Produkte stammen zum größten Teil aus der Region.

Eine Auswahl unserer Lieferanten:

Förster – Gemüse & Salat; Frickel – Metzgerei; Will – Bäckerei; Frischdienst Walther; Privatbrauerei Kesselring; Getränke Schlier; C & C Großhandel; Wild von Jägern aus der Region; Weine aus eigenem Weingut und Sulzfelder Winzern

Wir freuen uns auf ein Wiedersehen in Sulzfeld am Main.

Alles Gute

Ihre FAMILIE STAUDT und das STERN-TEAM





Zum Stern

Vorspeisen- Kleinigkeiten

Hausgebeizter Lachs² mit Sahnemeerrettich¹ und Reibekuchen

Gebackener Camembert mit Preiselbeeren & Toast

½ Dutzend Achat-Schnecken, überbacken
mit Kräuterbutter & Toast

1 Stück Bratwurst blau „Blaue Zipfel“, Schwarzbrot

1 Matjesfilet „Hausfrauenart“ mit Äpfel, Zwiebel und Gurken,
in Sauerrahm & Kartoffeln

Suppen

Pfannkuchensuppe

Fränkische Leberknödelsuppe mit Schwimmerli

Sulzfelder Mostsuppe mit Croûtons

Salate

Kleiner Salatteller

Großer Salatteller mit Kartoffelsalat

Salatteller mit Schinken und Käse

Feinschmeckersalat mit Streifen von gebratener Schweinelende

Kleines Filetsteak mit reichlich Salat garniert, dazu Toastbrot

Salatteller mit gegrillten Riesengarnelen & Kräuterbutter

Salatteller mit gebratener Poulardenbrust & Joghurtdressing



Zum Stern

Fränkisch – Traditionell

Schweinelendchen mit Birne und Gorgonzola überbacken
Rösti, Salat & Preiselbeeren

½ Hähnchen mit Kartoffelsalat & Salatteller

Sauerbraten mit hausgemachten Spätzle & Salatteller

„Tatar gebacken“ (Hacksteak v. Schwein)
Kartoffelsalat & Salatteller

Schnitzel mit Pommes & Salatteller

Stern-Spieß (Bratwurst & Schweinelendchen)
mit Bohnen & Bratkartoffeln

Schweinemedallions mit frischen Steinpilzchampignons
In Rahmsauce, Pommes & Salatteller

Rahmschnitzel vom Schweinerücken,
frische Steinpilzchampignons Spätzle & Salatteller

Schweinerückensteak mit Tomaten und Käse überbacken
Pommes & Salatteller

Gepökelte Rinderzunge² in Rahmsauce, Kloß¹ & Salatteller

Wiener Rostbraten mit Röstzwiebeln, Pommes & Salatteller

Rumpsteak mit Kräuterbutter, Pommes & Salatteller

Filetsteak mit Kräuterbutter, Ofenkartoffel
mit Sauerrahm & Bohnen



Zum Stern

Fränkisch – Traditionell

Schweinemedallions mit frischen Steinpilzchampignons, in Rahmsauce, Pommes & Salatteller

Schweinelendchen mit Birne und Gorgonzola überbacken
Rösti, Salat & Preiselbeeren

„Tatar gebacken“ (Hacksteak v. Schwein)
Kartoffelsalat & Salatteller

Schweinebraten mit Kloß¹ & Salatteller

Sauerbraten mit Kloß¹ & Rotkraut

Jägerbraten mit frischen Steinpilzchampignons in Rahmsauce, Kloß & Salatteller

Gepökelte Rinderzunge² in Rahmsauce, Kloß¹ & Salatteller

½ Hähnchen mit Kartoffelsalat & Salatteller

¼ Ente in Orangensauce, Kloß¹ & Rotkraut

½ Ente in Orangensauce, Kloß¹ & Rotkraut

Rumpsteak mit Kräuterbutter, Pommes & Salat

Filetsteak mit Kräuterbutter, Pommes & Salat

Kalbsnierenbraten mit Kloß¹ & Salatteller

Hirschbraten in Wildrahmsauce mit frischen Steinpilzchampignons, Kloß¹, Rotkraut & Preiselbeeren



Zum Stern

Saison

Lauch-Mango-Suppe mit Garnele

Jakobsmuschel auf Pilzrisotto

Rehrücken (rosa) in Wildsauce mit Pfifferlingen,
Preiselbeeren, Spätzle & Salatteller

Wallerfilet vom Grill auf Pilzrisotto & Salatteller

„Schäufele“ mit Kloß & Salatteller

Sahnegeschnetztes von der Schweinelende mit fr. Champignons,
Spätzle & Salatteller

Lachsnudeln mit Gemüsestreifen in Dillsahne

Zanderfilet vom Grill mit gebratenem Gemüse & Rosmarinkartoffeln

Geschnetzelter Rehrücken mit frischen Champignons,
Wildsauce, Spätzle, Preiselbeeren & Salatteller

Lachsforellenfilet, Tomatenrisotto, Blattspinat

Flugentenbrust (rosa) Traubensauce, Rösti & Salatteller

Rumpsteak in Pfefferrahmsauce, Kroketten & Salatteller

Lammrückenfilet (rosa) in Kräutersauce mit Salatteller & Kloß

Rib-Eye-Steak (dry aged), Kräuterbutter,
Bratkartoffeln & Salatteller

Rehbraten in Wildsauce mit Pfifferlingen, Kloß,
Rotkraut & Preiselbeeren

Wallerfilet im Wurzelsud mit Kartoffeln & Sahnemeerrettich

Mascarpone „Triadore“

Rotweinzwetschgen mit Walnusseis

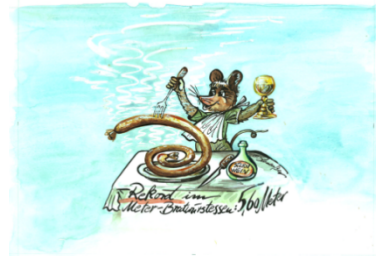
Zwetschgenknödel mit Fruchtsauce & Bröselbutter



Zum Stern

Meterbratwürste

- 1 Paar „blau“ – Blaue Zipfel
- 1 Paar mit Sauerkraut & Brot
- 1 Paar mit Kartoffelsalat & Salatteller



- ½ Meter mit Sauerkraut & Brot
- ½ Meter mit Kartoffelsalat & Salatteller
- ½ Meter mit Kloß¹, Sauce & Sauerkraut
- 1 Meter mit Sauerkraut & Brot

Ripple mit Sauerkraut & Brot

Knöchle mit Sauerkraut & Brot

1 Paar Geräucherte mit Sahnemeerrettich¹ & Brot

Für die Kleinen

- Kinderschnitzel mit Pommes
- 1 Stück Bratwurst mit Pommes
- Spätzle oder Kloß¹ mit Sauce



Fleischlos

Gebackene Klöße¹ mit Rahmchampignons & Salatteller

Rösti mit Tomaten, fr. Champignons & Käse überbacken

Käsespätzle mit Salatteller

Pilzravioli mit frischen Champignons & Salatteller

1 = Antioxidationsmittel



Zum Stern

Brotzeit, Käse, Toast

Hawaii – Toast mit gek. Schinken, Ananas und Emmentaler Käse überbacken

Williams – Toast mit gek. Schinken, Birne, Preiselbeeren und Camembert überbacken

Belegte Brote

... mit Hausmacher Wurst

... mit rohem Tatar (vom Schwein)

... mit Schweizer Käse & Zwiebelringen

... mit hausgebeiztem Lachs² und Sahnemeerrettich¹

... mit rohem² oder gekochtem Schinken

Zur Brotzeit

Strammer Max – Schinkenbrot² mit Spiegelei

Hausmacherplatte – Rot- & Weißgelegter & Leberwurst

Häckerbrotzeit – „von allem was“

Schweizer Wurstsalat mit Käsestreifen

Schweinekopfsülze mit Zwiebel, Essig, Öl & Bratkartoffeln

Schweizer Käseplatte mit Zwiebelringen, Brot & Butter

Tatar roh (vom Schwein) mit Zwiebel, Eigelb & Brot

Roher² oder gekochter Schinken mit Gurke, Brot & Butter

Fleischwurst mit „Musik“ (Essig & Öl)

Zum Wein

Angemachter Camembertkäse

Käsewürfel mit Oliven

Gemischte Käseplatte

„Weinbeißer“ Geräucherte mit Meerrettich & Brot (kalt)

1 = Antioxidationsmittel

2 = Nitritpökelsalz



Zum Stern

Zum Nachtisch

Dessertteller – „von allem was“
(Mousse, Eis, Parfait, Früchte)

Bananenbecher
(Vanille-, Schokoeis, Schokosauce, Banane & Sahne)

Krokantbecher
(Vanille-, Schokoeis, Schokosauce, Krokant & Sahne)

Vanilleeis mit heißen Himbeeren & Sahne

Vanilleeis mit heißen Sauerkirschen & Sahne

Gemischtes Eis mit Sahne

Schokoladeneis mit Eierlikör & Sahne

Walnusseis mit Rumtopffrüchten & Sahne

„Mousse au chocolate“, weiß & dunkel, schön garniert

Hausgemachtes Zimtparfait, Vanillesauce & Sauerkirschen



Kaffee

Espresso

Cappuccino

Tasse Kaffee

Doppelter Espresso

Pott Milchkaffee

Latte Macchiato