



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.

Unsere Familie besitzt 3 Hektar eigene Weinberge ausschließlich in den 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:

Gärtnerei Nagel – Gemüse & Salat; Fackelmann – Bäckerei; Frischdienst Walther; Privatbrauerei Kesselring; C & C Großhandel; Wild von Jägern aus der Region & Waldhof Iphofen; Weine aus eigenem Weingut und Sulzfelder Winzern

Wir freuen uns auf ein Wiedersehen in Sulzfeld am Main.

Ihre FAMILIE STAUDT und das STERN-TEAM





Zum Stern

Vorspeisen- Kleinigkeiten

Gebackener Camembert mit Preiselbeeren & Toast	8,00
1 Stück Bratwurst blau „Blaue Zipfel“, Schwarzbrot	6,00

Suppen

Pfannkuchensuppe	4,80
Fränkische Leberknödelsuppe mit Schwimmerli	5,50
Sulzfelder Mostsuppe mit Croûtons	5,80

Salate

Beilagensalat	3,50
Großer Salatteller mit hausgemachtem Kartoffelsalat, dazu Baguette	7,80
Salatteller mit Schafskäse & Walnüssen, dazu Baguette	9,80
Kleines Filetsteak mit reichlich Salat garniert, dazu Baguette	16,80
Salatteller mit gegrillten Riesengarnelen & Baguette	16,50

1 = Antioxidationsmittel

2 = Nitritpökelsalz



Zum Stern

Fränkisch – Traditionell

Schweinemedallions mit frischen Steinpilzchampignons, in Rahmsoße, Pommes & Salatteller	17,80
Sauerbraten mit Kloß ¹ & Rotkraut	17,20
Lammrückenfilet (rosa) in Kräutersoße mit Kloß ¹ & Salatteller	21,20
Gepökelte Rinderzunge ² in Rahmsoße, Kloß ¹ & Salatteller	17,80
Schnitzel mit Pommes oder Kartoffelsalat & Salatteller	13,80
Rahmschnitzel vom Schweinerücken mit frischen Champignons, dazu hausgemachte Spätzle & Salatteller	14,80
Rumpsteak mit Kräuterbutter, dazu Pommes & Salatteller	22,80
Filetsteak mit Kräuterbutter, Bohnen & Bratkartoffeln	26,80
Sahnegeschnetzeltes von der Schweinelende mit frischen Champignons, dazu hausgemachte Spätzle & Salatteller	17,80
Schäufele mit Kloß ¹ & Salatteller	17,20
Wiener Rostbraten mit frischen Röstzwiebeln in Rahmsoße, dazu Pommes & Salatteller	22,80

1 = Antioxidationsmittel 2 = Nitritpökelsalz



Zum Stern

Spezialitäten

Hausgebeizter Lachs mit Sahnemeerrettich und Reibekuchen 11,90

In Kräuterbutter gebratene Riesengarnelen, Baguette 12,30

Lammhäxle mit Kloß & Salatteller 20,80

Rehbraten mit Pfifferlingen in Wildsoße dazu Kloß¹ & Rotkraut, Preiselbeeren 19,80

Rehragout mit frischen Steinpilzchampignons in Wildsoße dazu Kloß¹ & Blaukraut, Preiselbeeren 19,80

Geschnetzeltes Reh-Filet in Wildrahmsoße mit frischen Champignons, dazu hausgemachte Spätzle & Salatteller 24,90

Rehrücken (rosa gebraten) in Wildrahmsoße mit frischen Steinpilzchampignons, dazu hausgemachte Spätzle & Salatteller 29,80

Erdbeer - Mascarpone - Traum mit Fruchtsoße 6,50

Hausgemachtes Zimtparfait mit Vanillesoße 7,00

1 = Antioxidationsmittel



Zum Stern

Lieblinge im Herbst

Kürbiscremesuppe 6,50

Kürbisravioli in Salbeibutter 8,50
(als Hauptspeise: 12,00)

Gänsekeule mit Kloß, Wirsing und Preiselbeerapfel 19,80

Zanderfilet vom Grill mit Gemüsestreifen in Sahnesoße,
dazu Kartoffeln 18,80

Herbstliche Blattsalate mit gebratenem Kürbis, Birnen & Kürbiskernen,
dazu Baguette (optional mit Schafskäse: +3€) 12,80

Wolfsbarsch mit Kürbisrahmgemüse und Reis 21,80

Nur am Wochenende: ¼ Ente mit Kloß und Blaukraut 16,80

Ganze Gänse auf Vorbestellung

Zwetschgenknödel auf Fruchtsauce mit Bröselbutter 6,50

Hausgemachtes Kürbiskernöl-Parfait mit marinierten Trauben 7,50



Zum Stern

Bratwürste

1 Paar „blau“ – Blaue Zipfel & Brot	8,50
1 Paar mit Sauerkraut & Brot	9,80
1 Paar mit Kartoffelsalat & Salatteller	10,80
	
½ Meter mit Sauerkraut & Brot	10,80
½ Meter mit hausgemachtem Kartoffelsalat & Salatteller	11,80
½ Meter mit Kloß ¹ , Soße & Sauerkraut	11,80
1 Meter mit Sauerkraut & Brot	16,80

Für die Kleinen

Kinderschnitzel mit Pommes	6,50
1 Stück Bratwurst mit Pommes	5,50
Hausgemachte Spätzle oder Kloß ¹ mit Soße	4,00

Fleischlos

Gebackene Klöße ¹ mit Rahmchampignons & Salatteller	9,80
Käsespätzle mit Röstzwiebeln & Salatteller	9,80
Pilzravioli mit frischen Rahmchampignons & Salatteller	12,00

1 = Antioxidationsmittel



Zum Stern

Belegte Brote

... mit Schweizer Käse & Zwiebelringen 6,80

... mit rohem² oder gekochtem² Schinken 6,80

Brotzeit, Käse Toast

Williams – Toast mit gek. Schinken², Birne,
Preiselbeeren und Camembert überbacken 9,80

Strammer Max – Schinkenbrot² mit Spiegelei 8,50

Häckerbrotzeit² – „von allem was“ 12,80

Zum Wein

Angemachter Camembertkäse 7,50

Käsewürfel mit Oliven 6,20



Zum Stern

Zum Nachtisch

Dessertteller – „von allem was“ (Mousse, Eis, Parfait, Früchte)	10,80
Krokantbecher (Vanille-, Schokoeis, Schokosoße, Krokant & Sahne)	6,80
Vanilleeis mit heißen Himbeeren & Sahne	6,80
Gemischtes Eis mit Sahne	5,50
Schokoladeneis mit Eierlikör & Sahne	6,80
Hausgemachtes „Mousse au chocolate“, weiß & dunkel, schön garniert	7,50
1 Kugel Eis nach Wahl	1,50

Kaffee

Espresso	2,00
Cappuccino	2,90
Tasse Kaffee	2,20
Doppelter Espresso	2,90
Pott Kaffee	3,00
Latte Macchiato	3,40



Zum Stern

Als Aperitif

Stern-Sekt, Silvaner, brut, Flaschengärung	0,1l	4,50
Stern-Sekt mit Weinbergspfirsichlikör	0,1l	4,80
Stern-Sekt mit Rotweinlikör	0,1l	4,60
Stern-Secco ³ , weiß	0,1l	4,00
Stern-Secco ³ , rosé	0,1l	3,80
Stern-Secco, mit Aperol ^{3,4,5}	0,25l	5,50
Hugo mit Stern-Secco ³	0,25l	5,50
Campari ⁴ Soda	0,2l	3,40
Campari ⁴ Orange	0,2l	3,80

3 = Deutscher Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure

4 = Farbstoff

7 = Chininhaltig



Zum Stern

Getränke

Biere aus der Brauerei Kesselring

Flaschenbiere: 0,5l

Landbier hell/dunkel	3,50
Alkoholfreies Bier	3,50
Alkoholfreies Weizen	3,50
Hefeweizen hell/dunkel	3,50
Kristallweizen	3,50

Fassbiere

Pilsbier vom Fass	0,4l	3,30
Pilsbier vom Fass	0,25l	2,50
Hefeweizen v. Fass	0,5l	3,50
Hefeweizen v. Fass	0,25l	2,20

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser	0,75l	3,90
<i>Spritzig, Medium, Still</i>		
Mineralwasser	0,25l	1,70
<i>Spritzig, Medium, Still</i>		

Fanta ^{4,6} – Cola ^{4,5} – Spezi ^{4,5,6}		
	0,2l	2,00
	0,4l	3,50

Cola light ^{4,5,7}	0,5l	3,70
-----------------------------	------	------

Frucade Sport ⁴	0,5l	3,10
----------------------------	------	------

Saftschorle	0,5l	3,90
	0,25l	2,10

*Apfelsaft, Orangensaft,
Johannisbeernektar, Traubensaft*

4 = Farbstoff

5 = Koffein

6 = Antioxidationsmittel

7 = Süßungsmittel



Zum Stern

Sulzfelder Schoppenweine

Gerne können Sie die Weine direkt hier probieren und sich selbst ein Bild vom Geschmack und der Bekömmlichkeit machen. Bei Bedarf können wir Ihnen auch unsere Weinverkaufsliste zur Verfügung stellen und Sie können den Wein direkt mitnehmen. Wir freuen uns!

Unser Prinzessinnentropfen

2021er Dornfelder Rosé, trocken, Kabinett	4,50
---	------

Schoppenweine – Weiß

2021er „Unser Hausschoppen“, Cuvée, QbA	4,00
2024er Sterntropfen Silvaner, trocken, Kabinett	4,90
2022er Silvaner, trocken, Spätlese	5,80
2024er Müller-Thurgau - Zehnthof Luckert, trocken, QbA	4,90
2024er Bacchus - Weingut Brennfleck, halbtrocken, QbA	4,90
2020er Scheurebe, halbtrocken, Kabinett	4,50
2021er Scheurebe, trocken, Spätlese	5,60

Schoppenweine – Rot

2022er Domina, trocken	5,30
2022er Dornfelder, halbtrocken	5,30



Zum Stern

Fränkische Klassiker 0,75l

2022er Silvaner, Alte Reben, Lagenwein (Bio)	RS	21,50
2024er Grauer Burgunder, Kabinett, trocken	B	24,80
2023er Riesling, QbA, trocken	RS	19,80
2023er Weißer Burgunder, Kabinett, trocken	A	30,80
2022er „Der Riesling“, trocken	A	29,80
2024er Blauer Silvaner, Kabinett, trocken	B	26,80
2023er Blanc de noir, trocken	A	29,80

Spezialitäten & Edelsüßes

2022er Silvaner, Spätlese	eigen	19,00
2021er Scheurebe, Spätlese	eigen	18,00
2018er Kerner Spätlese	eigen	18,00
2024er Sauvignon Blanc, Kabinett, trocken	B	24,80
2018er Silvaner Auslese, trocken	R	25,00
2022er Spätburgunder, unfiltriert, trocken	Z	35,80
2022er Frühburgunder, unfiltriert, trocken	Z	35,80

A = Weingut Augustin

RS = Weingut Roland Staudt

B = Weingut Brennfleck

S = Weingut Streng

R = Winzerfamilie Rumpel

Z = Weingut Zehnthof



Zum Stern

Heimische Schnäpse – Digestif (2 cl)

Trester aus Sulzfeld	42 %	3,50
Zwetschge	42 %	3,00
Williams-Christ-Birne	42 %	3,50
Williams mit eingelegter Birne		3,80
Mirabelle	42 %	3,50
Quitte	42 %	4,00
Eberesche (Vogelbeere)	42 %	5,00
Reneklode (Ringlo)	42 %	5,00
Sauerkirsch von Ziegler	43 %	7,50

Was Süßes...



Weinbergspfirsichlikör	2cl	20 %	3,00
Rotweinlikör	2cl	25,7 %	3,00