



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; Frickel – Metzgerei; Fackelmann– Bäckerei; Frischdienst Walther; Privatbrauerei Kesselring; 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.

Ihre FAMILIE STAUDT und das STERN-TEAM





Zum Stern

Vorspeisen- Kleinigkeiten

Gebackener Camembert mit Preiselbeeren & Toast	5,50
1 Stück Bratwurst blau „Blaue Zipfel“, Schwarzbrot	4,60

Suppen

Pfannkuchensuppe	3,50
Fränkische Leberknödelsuppe mit Schwimmerli	4,00
Sulzfelder Mostsuppe mit Croûtons	4,50

Salate

Kleiner Salatteller	3,00
Großer Salatteller mit Kartoffelsalat	5,80
Salatteller mit Ziegenkäse & Walnüssen	7,80
Kleines Filetsteak mit reichlich Salat garniert, dazu Baguette	13,80
Salatteller mit gegrillten Riesengarnelen & Kräuterbaguette	13,50

1 = Antioxidationsmittel

2 = Nitritpökelsalz



Zum Stern

Spezialitäten vom heimischen Wild & mehr

In Kräuterbutter gebratene Riesengarnelen, Baguette	7,80
Kürbiscremesuppe	4,50
<hr/>	
Rehragout in Wildsauce mit Kloß ¹ & Blaukraut, Preiselbeeren	16,00
Rehbraten mit Pfifferlingen in Wildrahmsauce dazu Kloß ¹ , Blaukraut & Preiselbeeren	15,80
Geschnetzeltes Rehfilet in Wildrahmsauce, frische Steinpilzchampignons, Kloß ¹ & Salatteller, Preiselbeeren	18,20
Rehrücken, rosa gebraten mit frischen Steinpilzchampignons, dazu Spätzle & Salatteller, Preiselbeeren	22,80
Gemüsenudeln mit frischen Champignons in Sahnesauce	9,80
Zanderfilet vom Grill mit gebratenem Ratatouille-Gemüse, dazu Rosmarinkartoffeln	15,80
Gänsekeule mit Kloß ¹ & Wirsinggemüse, Preiselbeerapfel	16,80
<hr/>	
Zwetschgenknödel auf Fruchtsauce mit Bröselbutter	5,80
Hausgemachtes Kürbiskernöl – Parfait mit Traubenragout	5,80
Hausgemachtes Zimt - Parfait mit Vanillesauce	5,50

1 = Antioxidationsmittel



Zum Stern

Fränkisch – Traditionell

Schweinemedallions mit frischen Steinpilzchampignons, in Rahmsauce, Pommes & Salatteller	15,80
½ Hähnchen mit Kartoffelsalat & Salatteller	10,80
Sauerbraten mit Kloß ¹ & Rotkraut	13,80
Lammrückenfilet (rosa) mit Kloß ¹ & Salatteller	18,80
Gepökelte Rinderzunge ² in Rahmsauce, Kloß ¹ & Salatteller	14,80
Schnitzel mit Pommes oder Kartoffelsalat & Salatteller	10,80
Rahmschnitzel vom Schweinerücken, frische Steinpilzchampignons Spätzle & Salatteller	12,80
Rumpsteak mit Kräuterbutter, dazu Pommes & Salatteller	18,50
Filetsteak mit Kräuterbutter, Bohnen & Bratkartoffeln	22,80
Sahnegeschnetzeltes von der Schweinelende mit frischen Steinpilzchampignons, Spätzle & Salatteller	15,00
Schäufele mit Kloß ¹ & Salatteller	14,80
Wiener Rostbraten mit Röstzwiebeln, Pommes & Salatteller	18,90

1 = Antioxidationsmittel

2 = Nitritpökelsalz



Zum Stern

Bratwürste

1 Paar „blau“ – Blaue Zipfel		7,20
1 Paar mit Sauerkraut & Brot		8,50
1 Paar mit Kartoffelsalat & Salatteller		8,90
½ Meter mit Sauerkraut & Brot		9,40
½ Meter mit Kartoffelsalat & Salatteller		9,80
½ Meter mit Kloß ¹ , Sauce & Sauerkraut		9,80
1 Meter mit Sauerkraut & Brot		13,50

Für die Kleinen

Kinderschnitzel mit Pommes	4,80
1 Stück Bratwurst mit Pommes	4,50
Spätzle oder Kloß ¹ mit Sauce	4,00

Fleischlos

Gebackene Klöße ¹ mit Rahmchampignons & Salatteller	8,80
Käsespätzle mit Röstzwiebeln & Salatteller	8,80
Pilzravioli mit frischen Rahmchampignons & Salatteller	8,80

1 = Antioxidationsmittel



Zum Stern

Belegte Brote

... mit Hausmacher Wurst	4,00
... mit Schweizer Käse & Zwiebelringen	4,20
... mit rohem ² oder gekochtem Schinken	4,80

Brotzeit, Käse Toast

Williams – Toast mit gek. Schinken, Birne, Preiselbeeren und Camembert überbacken	7,20
Strammer Max – Schinkenbrot ² mit Spiegelei	5,50
Hausmacherplatte – Rot- & Weißgelegter & Leberwurst	6,50
Häckerbrotzeit ² – „von allem was“	8,80

Zum Wein

Angemachter Camembertkäse	6,50
Käsewürfel mit Oliven	4,80
Gemischte Käseplatte	8,80

1 = Antioxidationsmittel

2 = Nitritpökelsalz



Zum Stern

Zum Nachtisch

Dessertteller – „von allem was“ (Mousse, Eis, Parfait, Früchte)	8,80
Krokantbecher (Vanille-, Schokoeis, Schokosauce, Krokant & Sahne)	5,00
Vanilleeis mit heißen Himbeeren & Sahne	5,50
Gemischtes Eis mit Sahne	4,50
Schokoladeneis mit Eierlikör & Sahne	5,80
„Mousse au chocolate“, weiß & dunkel, schön garniert	5,80

Kaffee

Espresso	2,00
Cappuccino	2,50
Tasse Kaffee	2,00
Doppelter Espresso	3,00
Pott Kaffee	3,00
Latte Macchiato	3,20



Zum Stern

Als Aperitif

Stern-Sekt, Silvaner, brut, Flaschengärung	0,1l	3,30
Stern-Sekt mit Weinbergspfirsichlikör	0,1l	3,50
Stern-Sekt mit Rotweinlikör	0,1l	3,50
Stern-Secco ³ , weiß	0,1l	2,90
Stern-Secco ³ , rosé	0,1l	2,90
Stern-Secco ³ , mit Aperol ⁴	0,25l	4,20
Hugo mit Stern-Secco ³	0,25l	4,20
Campari ⁴ Soda	0,2l	3,20
Campari ⁴ Orange	0,2l	3,60

3 = Deutscher Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure

4 = Farbstoff



Zum Stern

Getränke

Biere aus der Brauerei Kesselring

Flaschenbiere: 0,5l

Landbier hell/dunkel	3,20
Alkoholfreies Bier	3,20
Alkoholfreies Weizen	3,20
Hefeweizen hell/dunkel	3,20
Kristallweizen	3,20

Fassbiere

Pilsbier vom Fass	0,4l	3,00
Pilsbier vom Fass	0,25l	2,20
Hefeweizen v. Fass	0,5l	3,20
Hefeweizen v. Fass	0,25l	2,00

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser	0,75l	3,80
<i>Spritzig, Medium, Still</i>		
Mineralwasser	0,25l	1,70
<i>Spritzig, Medium, Still</i>		

Fanta ⁴ – Cola ^{4,5} - Spezi ^{4,5}		
	0,2l	1,80
	0,4l	3,30

Frucade Sport	0,5l	2,50
Saftschorle	0,5l	3,80
	0,25l	2,00

*Apfelsaft, Orangensaft,
Johannisbeernektar, Traubensaft*

4 = Farbstoff

5 = Koffein



Zum Stern

Schoppenweine aus eigenem Anbau

Unser Prinzessinnenwein

2019er Dornfelder Rosé trocken, Kabinett



3,80

Qualitätsweine – Weiß

	Zucker/Säure	
2018er Stern-Cuvée, weiß, QbA	3,0/5,0	3,20
2018er Müller-Thurgau, trocken, Kabinett	3,5/5,1	3,20
2019er Silvaner, trocken, Kabinett	4,6/4,2	3,80
2018er Bacchus, halbtrocken, QbA	9,6/5,1	3,40
2018er Kerner, halbtrocken, Kabinett	12,5/6,4	3,40
2018er Scheurebe, trocken, Kabinett	6,0/6,1	3,70
2018er Traminer, trocken, Kabinett	3,1/4,8	4,00
2015er Traminer, Auslese (0,1)	28,9/5,1	2,80

Qualitätsweine – Rot

2019er Domina, Kabinett, halbtrocken	14,2/4,7	3,80
2019er Domina, Kabinett, trocken	3,8/4,7	4,00



Zum Stern

Heimische Schnäpse – Digestif (2 cl)

Trester aus Sulzfeld	42 %	3,00
Zwetschge	42 %	2,00
Williams-Christ-Birne	42 %	3,00
Williams mit eingelegter Birne		3,30
Mirabelle	42 %	3,00
Quitte	42 %	3,00
Eberesche (Vogelbeere)	42 %	4,50
Reneklode (Ringlo)	42 %	3,00
Sauerkirsch	} von Ziegler	43 %
Waldhimbeer		
Trester		
		5,50



Was Süßes...

Weinbergspfirsichlikör	2cl	20 %	2,50
Rotweinlikör	2cl	25,7 %	2,50