



*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 – Suppen & Kleinigkeiten

### **Gebackener Camembert**

mit Preiselbeeren & Toast

8,50

### **1 Stück Bratwurst „Blaue Zipfel“**

mit Schwarzbrot

7,00

### **Pfannkuchensuppe**

5,50

### **Fränkische Leberknödelsuppe**

mit Schwimmerli

6,00

### **Sulzfelder Mostsuppe**

mit Croûtons

6,20

## Salate

### **Beilagensalat**

3,50

### **Großer Salatteller**

mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Baguette

8,20

### **Salatteller mit Schafskäse & Walnüssen**

dazu Baguette

11,50

### **Kleines Filetsteak auf Salat**

reichlich garniert, dazu Baguette

19,80

### **Salatteller mit gegrillten Riesengarnelen**

dazu Baguette

17,50



Zum Stern

---

## Fränkisch – Traditionell

### **Schweinemedallions**

mit frischen Steinpilzchampignons in Rahmsoße, dazu Pommes und Salatteller  
18,80 €

### **Sauerbraten**

mit Kloß<sup>1</sup> und Rotkraut  
18,50 €

### **Lammrückenfilet (rosa gebraten)**

in Kräutersoße mit Kloß<sup>1</sup> und Salatteller  
22,80 €

### **Gepökelte Rinderzunge<sup>2</sup>**

in Rahmsoße mit Kloß<sup>1</sup> und Salatteller  
18,80 €

### **Schnitzel Wiener Art vom Schwein**

mit Pommes oder Kartoffelsalat und Salatteller  
13,80 €

### **Schnitzel vom Schweinerücken mit Paprikasauce**

dazu hausgemachten Spätzle und Salatteller  
14,80 €

### **Rumpsteak**

mit Kräuterbutter, dazu Pommes und Salatteller  
23,80 €

### **Filetsteak**

mit Kräuterbutter, Bohnen und Bratkartoffeln  
28,80 €

### **Sahnegeschnetzeltes von der Schweinelende**

mit frischen Champignons, dazu hausgemachte Spätzle und Salatteller  
18,30 €

### **Schäufele vom Schwein**

mit Kloß<sup>1</sup> und Salatteller  
18,20 €

### **Wiener Rostbraten vom Rind**

mit frischen Röstzwiebeln in Rahmsoße, dazu Pommes und Salatteller  
23,50 €

1 = Antioxidationsmittel

2 = Nitritpökelsalz



Zum Stern

---

## Fränkisch – Traditionell

### **Schweinemedallions**

mit frischen Steinpilzchampignons in Rahmsoße, dazu Pommes und Salatteller  
18,80 €

### **Sauerbraten**

mit Kloß<sup>1</sup> und Rotkraut  
18,50 €

### **Lammrückenfilet (rosa gebraten)**

in Kräutersoße mit Kloß<sup>1</sup> und Salatteller  
22,80 €

### **Gepökelte Rinderzunge<sup>2</sup>**

in Rahmsoße mit Kloß<sup>1</sup> und Salatteller  
18,80 €

### **Schnitzel Wiener Art vom Schwein**

mit Pommes oder Kartoffelsalat und Salatteller  
13,80 €

### **Rumpsteak**

mit Kräuterbutter, dazu Pommes und Salatteller  
23,80 €

### **Filetsteak**

in Pfefferrahmsoße mit Mandelbällchen und frischem Salatteller  
28,80

### **Schäufele vom Schwein**

mit Kloß<sup>1</sup> und Salatteller  
18,20 €

### **Wiener Rostbraten vom Rind**

mit frischen Röstzwiebeln in Rahmsoße, dazu Pommes und Salatteller  
23,50 €



Zum Stern

---

## Spezialitäten & Heimisches Reh

### **Hausgebeizter Lachs**

mit Sahnemeerrettich und Reibekuchen

12,50 €

### **In Kräuterbutter gebratene Riesengarnelen**

mit Baguette

12,80 €

---

### **Rehbraten mit Pfifferlingen**

in Wildsoße mit Kloß<sup>1</sup> und Rotkraut, dazu Preiselbeeren

19,80 €

### **Rehragout**

mit frischen Steinpilzchampignons in Wildsoße, dazu Kloß<sup>1</sup>, Blaukraut und Preiselbeeren

21,80 €

### **Geschnetzeltes Rehfilet**

in Wildrahmsoße mit frischen Champignons, dazu hausgemachte Spätzle und Salatteller

25,90 €

### **Rehrücken (rosa gebraten)**

in Wildrahmsoße mit Steinpilzchampignons, dazu hausgemachte Spätzle und Salatteller

29,80 €

---

### **Erdbeer-Mascarpone-Traum**

mit Fruchtsauce

6,50 €

### **Joghurt-Limetten-Mousse**

mit marinierten Erdbeeren

7,50 €

1 = Antioxidationsmittel



Zum Stern

---

# Fränkischer Spargel

## **Spargelcremesuppe**

6,20 €

## **Portion Spargelsalat**

13,80 € (+ gebeizter Lachs 18,80 €)

## **Spargel-Bruschetta**

12,80 €

---

## **Ein Pfund fränkischer Spargel**

mit Kartoffeln, zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise  
19,80 €

... mit rohem oder gekochtem Schinken  
23,80 €

... mit einem Paar Bratwürste  
26,80 €

... mit Schnitzel  
25,50 €

... mit Filetsteak (150 g)  
30,80 €

... mit Zanderfilet vom Grill  
26,80 €

... mit norwegischem Fjordlachs vom Grill  
28,80 €



Zum Stern

## Bratwürste

**1 Paar „blau“ – Blaue Zipfel mit Brot**  
10,50 €

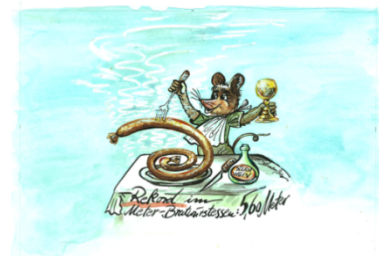
**1 Paar Bratwürste**

- ... mit Sauerkraut und Brot 11,80 €
- ... mit Kartoffelsalat und Salatteller 12,80 €

**½ Meter Bratwürste**

- ... mit Sauerkraut und Brot 12,80 €
- ... mit Kartoffelsalat und Salatteller 13,80 €

**1 Meter Bratwürste** mit Sauerkraut und Brot  
21,80 €



## Für die Kleinen

**Kinderschnitzel oder 1 Stück Bratwurst** mit Pommes  
6,50 €

**Hausgemachte Spätzle oder Kloß<sup>1</sup> mit Soße**  
4,50 €

## Fleischlos

**Gebackene Klöße<sup>1</sup>**  
mit Rahmchampignons und Salatteller  
10,50 €

**Frische Champignons in Rahmsoße**  
mit hausgemachten Spätzle und Salatteller  
10,50

**Käsespätzle**  
mit Röstzwiebeln und Salatteller  
11,80 €

**Ravioli mit Ricotta-Spinat-Füllung**  
in Petersilienbutter  
12,00 €

1 = Antioxidationsmittel



Zum Stern

---

## Belegte Brote

... mit Schweizer Käse & Zwiebelringen	6,80
... mit rohem <sup>2</sup> oder gekochtem <sup>2</sup> Schinken	6,80

## Brotzeit, Käse Toast

Williams – Toast mit gek. Schinken <sup>2</sup> , Birne, Preiselbeeren und Camembert überbacken	9,80
Strammer Max – Schinkenbrot <sup>2</sup> mit Spiegelei	8,50
Häckerbrotzeit <sup>2</sup> – „von allem was“	12,80

## Zum Wein

Angemachter Camembertkäse	7,50
Käsewürfel mit Oliven	6,20

1 = Antioxidationsmittel

2 = Nitritpökelsalz



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	4,80
Stern-Sekt mit Weinbergspfirsichlikör	0,1l	5,20
Stern-Sekt mit Rotweinlikör	0,1l	5,20
Stern-Secco <sup>3</sup> , weiß	0,1l	4,00
Stern-Secco <sup>3</sup> , rosé	0,1l	3,80
Stern-Secco, mit Aperol <sup>3,4,5</sup>	0,25l	5,90
Hugo mit Stern-Secco <sup>3</sup>	0,25l	5,90
Campari <sup>4</sup> Soda	0,2l	3,80
Campari <sup>4</sup> Orange	0,2l	4,20

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 <sup>4,6</sup> – Cola <sup>4,5</sup> – Spezi <sup>4,5,6</sup>		
	0,2l	2,00
	0,4l	3,50

Cola light <sup>4,5,7</sup>	0,5l	3,70
-----------------------------	------	------

Frucade Sport <sup>4</sup>	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 Prinzessinntropfen

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

