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

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

1 = Antioxidationsmittel 2 = Nitritpökelsalz

Fränkisch – Traditionell

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

Sauerbraten
mit Kloß[1] und Rotkraut
18,50 €

Lammrückenfilet (rosa gebraten)
in Kräutersoße mit Kloß[1] und Salatteller
22,80 €

Gepökelte Rinderzunge[2]
in Rahmsoße mit Kloß[1] 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[1] und Salatteller
18,20 €

Wiener Rostbraten vom Rind
mit frischen Röstzwiebeln in Rahmsoße, dazu Pommes und Salatteller
23,50 €

1 = Antioxidationsmittel 2 = Nitritpökelsalz

Fränkisch – Traditionell

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

Sauerbraten
mit Kloß[1] und Rotkraut
18,50 €

Lammrückenfilet (rosa gebraten)
in Kräutersoße mit Kloß[1] und Salatteller
22,80 €

Gepökelte Rinderzunge[2]
in Rahmsoße mit Kloß[1] 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[1] 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

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[1] und Blaukraut, dazu Preiselbeeren
19,80 €

Rehragout
mit frischen Steinpilzchampignons in Wildsoße, dazu Kloß[1], 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 €

1 = Antioxidationsmittel

Lieblinge in der kalten Jahreszeit

Winterwurzelsuppe mit Kartoffelstroh
6,20 €

Rote-Beete-Carpaccio
mit Salatbukett, Walnüssen & Schafskäse, dazu Baguette
12,30 €

Gänsekeule
mit Kloß, Wirsing und Preiselbeerapfel
26,80 €

Saiblingsfilet vom Grill
mit Safransauce, dazu Basmatireis und Salatteller
25,80

Kürbisravioli
in Nussbutter mit gerösteten Walnüssen
13,50 €

Nur am Wochenende: ¼ Ente
mit Kloß und Blaukraut
17,80 €

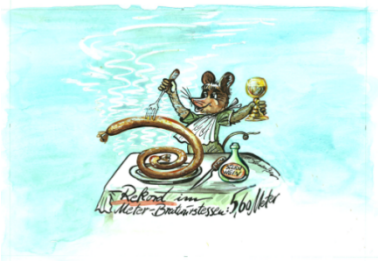
Ganze Gänse auf Vorbestellung (für 4 Personen)
mit Blaukraut, Wirsing & Klößen
vorab Gänseschmalz und Schwarzbrot & danach einen Williams Birne/Espresso
135,00 €

Hausgemachtes Zimtparfait
mit Vanillesauce und Sauerkirschen
7,50 €

Zwetschgenknödel
auf Fruchtsauce mit Bröselbutter
7,00 €

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[1] mit Soße
4,50 €

Fleischlos

Gebackene Klöße[1]
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[2] oder gekochtem[2] Schinken	6,80

Brotzeit, Käse Toast

Williams – Toast mit gek. Schinken[2], Birne, Preiselbeeren und Camembert überbacken	9,80
Strammer Max – Schinkenbrot[2] mit Spiegelei	8,50
Häckerbrotzeit[2] – „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

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[3], weiß	0,1l	4,00
Stern-Secco[3], rosé	0,1l	3,80
Stern-Secco, mit Aperol [3,4,5]	0,25l	5,90
Hugo mit Stern-Secco[3]	0,25l	5,90
Campari[4] Soda	0,2l	3,80
Campari[4] 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	4,00
Alkoholfreies Bier	4,00
Alkoholfreies Weizen	4,00
Hefeweizen hell/dunkel	4,00
Kristallweizen	4,00

Fassbiere

Pilsbier vom Fass	0,4l	3,90
Pilsbier vom Fass	0,25l	2,90
Hefeweizen v. Fass	0,5l	4,20
Hefeweizen v. Fass	0,25l	2,90

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser	0,75l	5,20
Spritzig, Medium, Still		
Mineralwasser	0,25l	2,20
Spritzig, Medium, Still		
Fanta[4,6] – Cola[4,5]- Spezi[4,5,6]	0,2l	2,50
	0,4l	4,00
Cola light[4,5,7]	0,5l	4,20
Frucade Sport[4]	0,5l	3,60
Saftschorle	0,5l	4,50
	0,25l	2,50

Apfelsaft, Orangensaft, Johannisbeernektar, Traubensaft

4 = Farbstoff

5 = Koffein

6 = Antioxidationsmittel

7 = Süßungsmittel

Sulzfelder Schoppenweine

Gerne laden wir Sie ein, unsere Weine direkt bei uns zu verkosten und sich selbst von ihrem Geschmack und ihrer Bekömmlichkeit zu überzeugen.
Auf Wunsch stellen wir Ihnen auch gerne unsere aktuelle Weinverkaufsliste zur Verfügung. So können Sie Ihre Favoriten ganz unkompliziert für zu Hause mitnehmen.

Weißwein

2024er „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
2025er Bacchus - Weingut Brennfleck, halbtrocken, QbA	4,90
2025er Riesling (Bio) - Weingut Roland Staudt, fruchtsüß, Kabinett	6,80
2025er Grauburgunder – Weingut Brennfleck, QbA, trocken	8,80

Rotling

2026er Rotling - Weingut Brennfleck, halbtrocken, QbA	4,90

Rotwein

2022er Domina, trocken	5,30

Fränkische Klassiker 0,75l

2022er Silvaner Alte Rebe, Lagenwein (Bio), trocken	RS	23,50
2025er Grauburgunder, QbA, trocken	B	25,80
2023er Riesling, Ortswein (Bio), trocken	RS	19,80
2023er Weißer Burgunder, Kabinett, trocken	A	32,80
2022er „Der Riesling", trocken	A	30,80
2025er Blauer Silvaner, QbA, trocken	B	27,50
2024er Blanc de noir, trocken	A	30,80

Spezialitäten & Edelsüßes

2022er Silvaner, Spätlese	eigen	19,00
2021er Scheurebe, Spätlese	eigen	18,00
2018er Kerner Spätlese	eigen	18,00
2025er Sauvignon Blanc, QbA, trocken	B	25,80
2018er Silvaner Auslese, trocken	R	25,00
2022er Spätburgunder, unfiltriert, trocken	Z	35,80
2022er Frühburgunder, unfiltirert, trocken	Z	35,80

A = Weingut Augustin
B = Weingut Brennfleck
R = Winzerfamilie Rumpel
RS = Weingut Roland Staudt
Z = Weingut Zehnthof

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