



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; 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	7,20
1 Stück Bratwurst blau „Blaue Zipfel“, Schwarzbrot	5,50

Suppen

Pfannkuchensuppe	4,20
Fränkische Leberknödelsuppe mit Schwimmerli	4,80
Sulzfelder Mostsuppe mit Croûtons	5,00

Salate

Kleiner Salatteller	3,80
Großer Salatteller mit hausgemachtem Kartoffelsalat, dazu Baguette	6,80
Salatteller mit Schafskäse & Walnüssen, dazu Baguette	8,80
Kleines Filetsteak mit reichlich Salat garniert, dazu Baguette	15,20
Salatteller mit gegrillten Riesengarnelen & Baguette	14,50

1 = Antioxidationsmittel

2 = Nitritpökelsalz



Zum Stern

Spezialitäten

Kürbiscremesuppe	5,00
In Kräuterbutter gebratene Riesengarnelen, Baguette	9,80
Rote – Beete – Carpaccio mit Feldsalat, Walnüssen & Schafskäse, dazu Baquette	8,90



Zanderfilet vom Grill mit gebratenem Ratatouille-Gemüse & Rosmarinkartoffeln	18,80
Gänsekeule mit Kloß ¹ & Wirsinggemüse, Preiselbeerapfel	18,80
Hausgemachte Kürbisravioli in Salbeibutter mit Salatteller	12,50



Zum Stern

Spezialitäten vom heimischen Wild

Geschnetztes Reh-Filet in Wildrahmsoße mit frischen Champignons, dazu hausgemachte Spätzle & Salatteller	20,50
Rehbraten mit Pfifferlingen in Wildsoße dazu Kloß ¹ & Blaukraut, Preiselbeeren	16,80
Rehrücken (rosa gebraten) in Wildsoße mit Pfifferlingen, dazu hausgemachte Spätzle & Salatteller, Preiselbeeren	24,80
Rehragout mit frischen Champignons, dazu Kloß ¹ & Blaukraut, Preiselbeeren	16,80
<hr/>	
Zwetschgenknödel auf Fruchtsauce mit Bröselbutter	6,00
Hausgemachtes Zimt - Parfait mit Vanillesauce	6,00
Waldbeer – Mascarpone - Traum	6,00

1 = Antioxidationsmittel



Zum Stern

Fränkisch – Traditionell

Schweinemedallions mit frischen Steinpilzchampignons, in Rahmsoße, Pommes & Salatteller	16,80
½ Hähnchen mit Kartoffelsalat & Salatteller	11,50
Sauerbraten mit Kloß ¹ & Rotkraut	15,80
Lammrückenfilet (rosa) in Kräutersoße mit Kloß ¹ & Salatteller	19,20
Gepökelte Rinderzunge ² in Rahmsoße, Kloß ¹ & Salatteller	15,80
Schnitzel mit Pommes oder Kartoffelsalat & Salatteller	11,80
Rahmschnitzel vom Schweinerücken mit frischen Champignons, hausgemachten Spätzle & Salatteller	13,80
Rumpsteak mit Kräuterbutter, dazu Pommes & Salatteller	20,80
Filetsteak mit Kräuterbutter, Bohnen & Bratkartoffeln	24,80
Sahnegeschnetzeltes von der Schweinelende mit frischen Champignons, hausgemachten Spätzle & Salatteller	16,80
Schäufele mit Kloß ¹ & Salatteller	15,80
Wiener Rostbraten mit frischen Röstzwiebeln in Rahmsoße, dazu Pommes & Salatteller	20,80

1 = Antioxidationsmittel

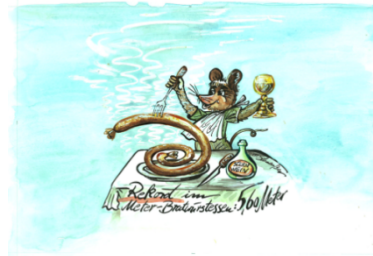
2 = Nitritpökelsalz



Zum Stern

Bratwürste

1 Paar „blau“ – Blaue Zipfel & Brot	7,50
1 Paar mit Sauerkraut & Brot	8,80
1 Paar mit Kartoffelsalat & Salatteller	9,50
1/2 Meter mit Sauerkraut & Brot	9,80
1/2 Meter mit hausgemachtem Kartoffelsalat & Salatteller	10,50
1/2 Meter mit Kloß ¹ , Soße & Sauerkraut	10,50
1 Meter mit Sauerkraut & Brot	15,20



Für die Kleinen

Kinderschnitzel mit Pommes	5,80
1 Stück Bratwurst mit Pommes	4,80
Hausgemachte Spätzle oder Kloß ¹ mit Soße	4,00

Fleischlos

Gebackene Klöße ¹ mit Rahmchampignons & Salatteller	9,20
Käsespätzle mit Röstzwiebeln & Salatteller	9,20
Pilzravioli mit frischen Rahmchampignons & Salatteller	10,80

1 = Antioxidationsmittel



Zum Stern

Belegte Brote

... mit Hausmacher Wurst	4,80
... mit Schweizer Käse & Zwiebelringen	5,50
... mit rohem ² oder gekochtem ² Schinken	6,00

Brotzeit, Käse Toast

Williams – Toast mit gek. Schinken ² , Birne, Preiselbeeren und Camembert überbacken	8,80
Strammer Max – Schinkenbrot ² mit Spiegelei	7,20
Hausmacherplatte – Rot- & Weißgelegter & Leberwurst	8,80
Häckerbrotzeit ² – „von allem was“	10,80

Zum Wein

Angemachter Camembertkäse	6,80
Käsewürfel mit Oliven	5,20
Gemischte Käseplatte	11,20

1 = Antioxidationsmittel

2 = Nitritpökelsalz



Zum Stern

Zum Nachtisch

Dessertteller – „von allem was“ (Mousse, Eis, Parfait, Früchte)	9,80
Krokantbecher (Vanille-, Schokoeis, Schokosoße, Krokant & Sahne)	6,00
Vanilleeis mit heißen Himbeeren & Sahne	6,20
Gemischtes Eis mit Sahne	5,00
Schokoladeneis mit Eierlikör & Sahne	6,20
Hausgemachtes „Mousse au chocolate“, weiß & dunkel, schön garniert	6,80
1 Kugel Eis nach Wahl	1,20

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	3,50
Stern-Sekt mit Weinbergspfirsichlikör	0,1l	3,70
Stern-Sekt mit Rotweinlikör	0,1l	3,70
Stern-Secco ³ , weiß	0,1l	3,20
Stern-Secco ³ , rosé	0,1l	3,20
Stern-Secco, mit Aperol ^{3,4,5}	0,25l	4,90
Hugo mit Stern-Secco ³	0,25l	4,90
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

Schoppenweine aus eigenem Anbau

Unser Prinzessinentropfen

2019er Dornfelder Rosé trocken, Kabinett	4,7/5,8	4,20
--	---------	------

Qualitätsweine – Weiß

	Zucker/Säure	
2021er „Unser Hausschoppen“, Cuvée, QbA	6,3/6,1	3,80
2021er Müller-Thurgau, trocken, QbA	1,6/6,0	4,00
2021er Silvaner, trocken, QbA	2,5/6,0	4,50
2021er Bacchus, halbtrocken, Kabinett	11,3/6,1	4,00
2021er Kerner, trocken, Kabinett	1,9/6,3	4,00
2020er Scheurebe, halbtrocken, Kabinett	10,3/5,7	4,20
2015er Traminer, Auslese (0,1)	28,9/5,1	2,80

Qualitätsweine – Rot

2018er Domina, QbA, trocken	3,8/4,7	4,80
2020er Domina, QbA, trocken	5,5/6,1	4,50



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 %	7,00

Was Süßes...

Weinbergspfirsichlikör	2cl	20 %	2,80
Rotweinlikör	2cl	25,7 %	2,80

