



*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

---

## FrISChe Pfifferlinge

Pfifferlingsrahmsuppe	5,50
Schweinelendchen auf Toast mit Rahmpfifferlingen	13,80
<hr/>	
FrISChe Pfifferlinge in Rahmsoße mit Semmelknödel & Salatteller	15,80
... mit Schweinemedallions	19,80
... mit Filetsteak (150g)	25,80
Zanderfilet vom Grill mit Rahmpfifferlingen, Nudeln & Salatteller	18,80
Salatteller mit gebratenen Pfifferlingen und Schafskäse, dazu Baguette	13,50
Nudeln mit frischen Rahmpfifferlingen	13,80
Risotto mit frischen Pfifferlingen & Salatteller	13,80
<hr/>	
Erdbeer – Mascarpone - Traum	6,00
Mango - Mousse auf Fruchtsauce	5,50
Zwetschgenknödel auf Fruchtsauce mit Bröselbutter	6,00



Zum Stern

---

## Heimisches Reh

In Kräuterbutter gebratene Riesengarnelen, Baguette 8,50



Geschnetzeltes Reh-Filet in Wildsoße mit  
frischen Pfifferlingen, dazu hausgemachte Spätzle & Salatteller 20,50

Rehbraten mit frischen Pfifferlingen in Wildsoße  
dazu Kloß<sup>1</sup> & Blaukraut, Preiselbeeren 16,80

Rehrücken (rosa gebraten) in Wildsoße mit frischen Pfifferlingen,  
dazu hausgemachte Spätzle & Salatteller, Preiselbeeren 24,80

Rehragout mit frischen Pfifferlingen, dazu Kloß<sup>1</sup> & Salatteller,  
Preiselbeeren 16,80

1 = Antioxidationsmittel



Zum Stern

---

## Vorspeisen- Kleinigkeiten

Gebackener Camembert mit Preiselbeeren & Toast	6,80
1 Stück Bratwurst blau „Blaue Zipfel“, Schwarzbrot	4,60

## Suppen

Pfannkuchensuppe	4,00
Fränkische Leberknödelsuppe mit Schwimmerli	4,50
Sulzfelder Mostsuppe mit Croûtons	4,80

## 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	15,20
Salatteller mit gegrillten Riesengarnelen & Kräuterbaguette	13,50

1 = Antioxidationsmittel

2 = Nitritpökelsalz



Zum Stern

## Fränkisch – Traditionell

Schweinemedallions mit frischen Steinpilzchampignons, in Rahmsoße, Pommes & Salatteller	16,80
½ Hähnchen mit Kartoffelsalat & Salatteller	10,80
Sauerbraten mit Kloß <sup>1</sup> & Rotkraut	13,80
Lammrückenfilet (rosa) mit Kloß <sup>1</sup> & Salatteller	18,80
Gepökelte Rinderzunge <sup>2</sup> in Rahmsoße, Kloß <sup>1</sup> & Salatteller	15,80
Schnitzel mit Pommes oder Kartoffelsalat & Salatteller	11,50
Rahmschnitzel vom Schweinerücken, frische Steinpilzchampignons Spätzle & Salatteller	13,50
Rumpsteak mit Kräuterbutter, dazu Pommes & Salatteller	19,80
Filetsteak mit Kräuterbutter, Bohnen & Bratkartoffeln	23,80
Sahnegeschnetzeltes von der Schweinelende mit frischen Steinpilzchampignons, Spätzle & Salatteller	16,00
Schäufele mit Kloß <sup>1</sup> & Salatteller	15,80
Wiener Rostbraten mit Röstzwiebeln, Pommes & Salatteller	19,80

1 = Antioxidationsmittel

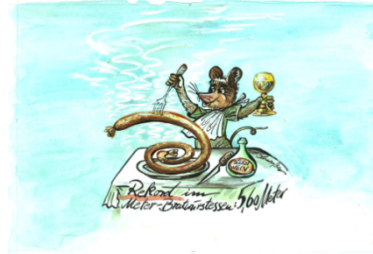
2 = Nitritpökelsalz



Zum Stern

## Bratwürste

1 Paar „blau“ – Blaue Zipfel	7,20
1 Paar mit Sauerkraut & Brot	8,50
1 Paar mit Kartoffelsalat & Salatteller	8,90
1/2 Meter mit Sauerkraut & Brot	9,40
1/2 Meter mit Kartoffelsalat & Salatteller	9,80
1/2 Meter mit Kloß <sup>1</sup> , Soße & 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 <sup>1</sup> mit Soße	4,00

## Fleischlos

Gebackene Klöße <sup>1</sup> mit Rahmchampignons & Salatteller	8,80
Käsespätzle mit Röstzwiebeln & Salatteller	8,80
Pilzravioli mit frischen Rahmchampignons & Salatteller	9,80

1 = Antioxidationsmittel



Zum Stern

---

## Belegte Brote

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

## Brotzeit, Käse Toast

Williams – Toast mit gek. Schinken <sup>2</sup> , Birne, Preiselbeeren und Camembert überbacken	7,20
Strammer Max – Schinkenbrot <sup>2</sup> mit Spiegelei	5,50
Hausmacherplatte – Rot- & Weißgelegter & Leberwurst	6,50
Häckerbrotzeit <sup>2</sup> – „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, Schokosoße, 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 <sup>3</sup> , weiß	0,1l	2,90
Stern-Secco <sup>3</sup> , rosé	0,1l	2,90
Stern-Secco, mit Aperol <sup>3,4,5</sup>	0,25l	4,20
Hugo mit Stern-Secco <sup>3</sup>	0,25l	4,20
Campari <sup>4</sup> Soda	0,2l	3,20
Campari <sup>4</sup> Orange	0,2l	3,60

3 = Deutscher Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure

4 = Farbstoff

7 = Chininhaltig



Zum Stern

# Getränke

## Biere aus der Brauerei Kesselring

### Flaschenbiere: 0,5l

Landbier hell/dunkel	3,20
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 <sup>4,6</sup> – Cola <sup>4,5</sup> - Spezi <sup>4,5,6</sup>		
	0,2l	1,80
	0,4l	3,30

Frucade Sport <sup>4</sup>	0,5l	2,50
Saftschorle	0,5l	3,80
	0,25l	2,00

*Apfelsaft, Orangensaft,  
Johannisbeernektar, Traubensaft*

4 = Farbstoff

5 = Koffein

6 = Antioxidationsmittel



Zum Stern

# Schoppenweine aus eigenem Anbau

## Unser Prinzessinnenwein

2020er Dornfelder Rosé trocken, Kabinett



3,80

## Qualitätsweine – Weiß

2021er Müller-Thurgau, trocken, Kabinett

Zucker/Säure

1,6/6,0

3,20

2021er Silvaner, trocken, Kabinett

2,5/6,0

3,80

2020er Scheurebe, trocken, Kabinett

10,3/5,2

3,70

2018er Stern-Cuvée, weiß, QbA

11,8/6,0

3,20

2018er Bacchus, halbtrocken, QbA

9,6/5,1

3,40

2018er Kerner, halbtrocken, Kabinett

12,5/6,4

3,40

2018er Traminer, trocken, Kabinett

3,1/4,6

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		



## Was Süßes...

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