

Herzlich willkommen bei uns im Gasthaus Stern

Ein Gasthaus – eine Familie – seit 1919 – ein starkes Team!

Hermann und Annette Hörmann führen eine Tradition weiter, welche schon jahrzehntelang vorgelebt wurde. In den Sternen nach Reute zu kommen bedeutet, mit Herzlichkeit empfangen zu werden und unser größtes Anliegen ist die Zufriedenheit der Gäste.

Seit 1990 sind wir, die Familie Hörmann mit unserem Sternen-Team, bemüht unseren Gästen einen möglichst angenehmen und schönen Aufenthalt in unserem Haus zu bieten. Dabei wollen wir dem Gast eine Atmosphäre vermitteln, die ihn von seinen Sorgen und Nöten befreit und ihn spüren lässt, dass bei uns auf dem Land die Welt noch in Ordnung ist.

Mit unserem Wissen und Können führen wir die traditionelle, regionale und schwäbische Küche sowie die oberschwäbische Gastfreundlichkeit weiter. Dabei setzen wir sehr auf die Regionalität der Produkte und unserer Partner.

Ihr Besuch ist Dank und Lob unserer Arbeit und gibt uns Ansporn immer wieder steigender Anforderungen entgegenzutreten.

Wir freuen uns sehr, dass Sie bei uns sind – genießen Sie den Aufenthalt.

Ihre Familie Hörmann mit einem starken Team.



Öffnungszeiten und Kontakt



Familie Hörmann
Kümmerzhofer Straße 2
88339 Bad Waldsee
Tel. 07524 8711
Fax 07524 4285
info@gasthausstern.de
www.gasthausstern.de

Dienstag 17.00 – 22.00 Uhr
Mittwoch – Samstag 11.00 – 14.00 und 17.00 – 22.00 Uhr
Sonn- u. Feiertage 11.00 – 14.00 und 16.30 – 22.00 Uhr
Küchenzeiten weichen davon ab
Ruhetag: Montag

**Empfehlenswert: unser Mittagstisch
von Mittwoch bis Freitag
mit einem Mittagsmenü zum günstigen Preis!**

Sommerzeit ist Biergartenzeit

Sommersalatplatte

Gemischte bunte Salatplatte mit gebackenen Zanderfiletknusperle und Garnelen im Teigmantel, dazu frischer Kräuterdip 15,80 €



Wurstsalat „Sommergarten“

mit Schinkenwurst, frischem Paprika, Mais, Karotten, Gurken, Radiesle und vielen Kräutern
mit frischem Brot von der Bäckerei Hepp 10,80 €
mit zusätzlich einer Portion Bratkartoffeln 14,20 €

Cordon Bleu „Allgäuer Art“

vom Schwein, gefüllt mit geräuchertem Schinken & Bergkäse
dazu Pommes Frites und bunter Salatteller 15,80 €

Frische Tellersulze

- nicht täglich -

mit Brot 8,60 €
mit Bratkartoffeln 11,60 €

Hausgemachtes Panna Cotta

mit feinem Fruchtspiegel und frischen Früchten ausgarniert 6,10 €

Unsere Wein-Empfehlung für die warmen Sommertage

Bimmerle Rivaner

Jg. 2020 – trocken – 12,0 % vol. – Region Ortenau (Baden)

Mit einer leichten, duftigen Muskatwürze und einer exotischen Fruchtaromatik, die an Mango, Maracuja und Ananas erinnert, ist dieser trockene Bimmerle Rivaner ein schöner Sommerwein.

0,25 l – 5,20 €

1/8 l – 2,70 €



Speisekarte

von **Dienstag**

von 17.00 Uhr - 21.00 Uhr

von **Mittwoch bis Sonntag**

von 11.30 Uhr - 13.45 Uhr

und von 17.00 Uhr - 21.00 Uhr

Heiße Suppen

Klare Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle ^{3,4}	4,60 €
Klare Rinderkraftbrühe mit Brätknödel und Backerbsen ^{2,3,4}	4,80 €
Oma's Suppentopf mit Brätknödel und Kräuterflädle ^{2,3,4}	5,90 €

Bunte Salat-Variationen

Kleiner bunter Salatteller – mit Salaten der Saison	5,20 €
Großer bunter Salatteller – mit Salaten der Saison	7,90 €
Chicken-Nuggets – Salatplatte mit panierten Hähnchenfilets und hausgemachtem Kräuterdip	12,70 €
Thunfisch – Salatplatte gemischte Salatplatte mit Thunfisch in Olivenöl und Zwiebelringen	12,70 €
Vital – Salatplatte mit gebratenen Hühnchenbruststreifen und frischer Früchtegarnitur	12,70 €
Fitness – Salatplatte mit zartem Rumpsteak (180 gr.) und hausgemachter Kräuterbutter für Fleischliebhaber servieren wir gerne 250 gr. 3,50 € / 300 gr 5,00 € Aufpreis	17,80 €

Zu allen Salatplatten reichen wir frisches Brot von der Bäckerei



In unseren Salaten können ^{2,3,4,5,6,8} enthalten sein.

In unseren Soßen können ^{2,3,4,5,8} enthalten sein.

Nähere Informationen zu den Zusatzstoffen entnehmen Sie bitte der letzten Seite der Speisekarte.

Stand: 20.05.2021

Warme Speisen – unsere „Klassiker“

...vom Schwein

Schweinerückensteak „Jäger-Art“ mit frischer Champignon-Speckrahmsauce, hausgemachten Spätzle und buntem Salatteller	16,50 €
Schweinerückensteak vom Grill mit hausgemachter Kräuterbutter und Pommes Frites dazu bunter Salatteller	15,40 €
Paniertes Schweine-Schnitzel mit Pommes Frites und buntem Salatteller oder mit hausgemachtem Kartoffelsalat	14,80 € 12,70 €
Paniertes Schweine-Schnitzel mit großem buntem Salat	13,80 €

...vom Rind

Unsere Rumpsteaks haben ein Rohgewicht von 180 gr.,
für Fleischliebhaber servieren wir gerne
250 gr. mit 3,50 € / 300 gr. mit 5,00 € Aufpreis

Zwiebelrostbraten mit Bratkartoffeln und hausgemachten Röstzwiebeln	20,40 €
Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit Kässpätzle und hausgemachten Röstzwiebeln	21,00 €

In unseren Salaten können ^{2,3,4,5,6,8} enthalten sein.

In unseren Soßen können ^{2,3,4,5,8} enthalten sein.

Nähere Informationen zu den Zusatzstoffen entnehmen Sie bitte der letzten Seite der Speisekarte.

Stand: 20.05.2021

Echt schwäbische Gerichte

Schwabentöpfele mit Schweinemedallions vom Grill auf hausgemachten Kässpätzle, mit feiner Rahmsauce und buntem Salatteller	17,80 €
Gefüllter Saumagen nach Art des Hauses, mit hausgemachten Spätzle und Bratensoße, dazu bunter Salatteller	14,80 €
Hausgemachte Maultaschen mit Röstzwiebeln, etwas Rinderbouillon und buntem Salatteller	12,80 €

Weitere Köstlichkeiten . . .

Grillteller mit zarten Fleischstücken vom Rind, Schwein und Hühnchen mit hausgemachter Kräuterbutter, Würstchen, Pommes Frites und buntem Salatteller	17,80 €
Zartes Hühnchenbrustfilet mit frischem Gemüse in Currysoße, dazu Basmatireis	14,30 €
Gebratenes Zanderfilet auf frischem Gemüsebeet mit Weißweinsauce, mit Basmatireis	15,80 €
Ein Paar Bratwürste „Gschlagene“ mit buntem Salatteller und Brot vom Bauernlaib	9,80 €

Leckeres auch ohne Fleisch

*Bitte beachten Sie, nicht alle Salate sind vegetarisch -
Sprechen Sie bitte mit unseren ServicemitarbeiterInnen*

In unseren Salaten können ^{2,3,4,5,6,8} enthalten sein.

In unseren Soßen können ^{2,3,4,5,8} enthalten sein.

Nähere Informationen zu den Zusatzstoffen entnehmen Sie bitte der letzten Seite der Speisekarte.

Stand: 20.05.2021

Hausgemachte Kässpätzle 12,00 €
mit selbstgemachten Röstzwiebeln **und**
buntem Salatteller

Hausgemachte Dinkel-Grünkernküchlein 14,80 €
auf frischem Gemüsebeet mit Weißweinsosse,
mit Basmatireis

Hausgemachte Vegi-Maultaschen 12,20 €
in Butter geschwenkt mit Schmelzwiebeln **und** buntem Salatteller

Folgende Beilagen können Sie auch zusätzlich bestellen:

Bitte beachten Sie, Beilagen sind nur in Verbindung mit einem Hauptgericht erhältlich

1 Portion	Hausgemachte Spätzle, Pommes Frites, Kartoffelkroketten, Basmatireis	4,00 €
1 Portion	Hausgemachte Kässpätzle, Bratkartoffeln, Buntes frisches Gemüse	4,60 €
1 Beilagensalat	– mit verschiedenen Salaten der Saison	3,50 €

Seniorenportion

Alle unsere Hauptgerichte sind abzüglich 1,- Euro
als Seniorenportionen erhältlich.

Beilagen-Umbestellung

Beilagen umbestellen ist bei uns kein Problem, wir berechnen
lediglich 1,- € Aufpreis / bei Kässpätzle 1,90 €.

In unseren Salaten können ^{2,3,4,5,6,8} enthalten sein.

In unseren Soßen können ^{2,3,4,5,8} enthalten sein.

Nähere Informationen zu den Zusatzstoffen entnehmen Sie bitte der letzten Seite der Speisekarte.

Stand: 20.05.2021

Kleine Gerichte & Vesper

von 11.30 Uhr - 13.45 Uhr

und 17.00 Uhr - 21.30 Uhr (sonntags bis 21.00 Uhr)

Wurstsalat – klassisch ⁹ aus Schinkenwurst, mit Brot	8,30 €
Schwäbischer Wurstsalat ⁹ gemischt mit Schinken- und Schwarzwurst und Brot	8,60 €
Schweizer Wurstsalat ⁹ mit Emmentaler-Käse und Brot	8,60 €
Frauen-Wurstsalat ⁹ Wurstsalat umlegt mit verschieden bunten Salaten und Brot	9,40 €
Männer-Wurstsalat ⁹ mit schwäbischem Wurstsalat aus Schwarzwurst und Schinkenwurst, Kartoffel- und Blattsalate und Limburger Käse, dazu Brot	9,80 €

Zu allen oben genannten Wurstsalaten reichen wir frisches Brot von der Bäckerei



Folgende Beilagen passen gut zu Ihrem Vesper!

Bitte beachten Sie, diese Beilagen sind nur in Verbindung mit einem Vesper erhältlich

1 Portion	Pommes Frites, Kartoffelkroketten	4,00 €
1 Portion	Limburger Käse („Saurer Käs“), Bratkartoffeln	4,60 €

In unseren Salaten können ^{2,3,4,5,6,8} enthalten sein.

In unseren Soßen können ^{2,3,4,5,8} enthalten sein.

Nähere Informationen zu den Zusatzstoffen entnehmen Sie bitte der letzten Seite der Speisekarte.

Stand: 20.05.2021

Kinderkarte

Wir servieren alle Kindergerichte ausschließlich unseren kleinen Gästen

Kindersalat		3,00 €
Kinder- Chicken Nuggets mit Pommes		5,40 €
Kinder- Schnitzel mit Pommes		5,40 €
Kinder-Pommes mit Ketchup oder Majo		4,00 €
Kinder-Spätzle mit Soße		4,00 €
Kinder-Kässpätzle		4,60 €
Kinder-Eis-Schale		3,60 €

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit und
schöne Stunden bei uns im Restaurant!

Ihre Familie Hörmann und das Sternen-Team

Kenntlichmachung von Zusatzstoffen:

¹ mit Farbstoff

² mit Konservierungsstoff

³ mit Antioxidationsmittel

⁴ mit Geschmacksverstärker

⁵ geschwefelt

⁶ geschwärzt

⁷ gewachst

⁸ mit Süßungsmittel

⁹ mit Phospat

¹⁰ coffeinhaltig

¹¹ chininhaltig

Lieber Gast !
Informationen über Zutaten
in unseren Speisen, die
Allergien oder Unverträglichkeiten
auslösen können, erhalten Sie auf
Nachfrage bei unseren
ServicemitarbeiterInnen !

In unseren Salaten können ^{2,3,4,5,6,8} enthalten sein.

In unseren Soßen können ^{2,3,4,5,8} enthalten sein.

Nähere Informationen zu den Zusatzstoffen entnehmen Sie bitte der letzten Seite der Speisekarte.

Stand: 20.05.2021

Eis- und Dessertkarte

<p>Eis-presso 1 Kugel Vanilleeis mit Sahnetupfer plus 1 Espresso</p>		<p>3,80 €</p>
<p>Hausgemachtes Panna cotta mit Fruchtspiegel und frischen Früchten der Saison</p>		<p>6,10 €</p>
<p>1 Kugel Eiscreme n. Wahl jede weitere Kugel 1 Port. Sahne 1 Port. Eierlikör, Baileys, Schokosauce</p>		<p>2,00 € 1,40 € 0,60 € 1,50 €</p>
<p>Früchtebecher mit Früchten der Saison 3 Kugeln Eiscreme mit frischem Obstsalat und Sahnehaube</p>		<p>6,20 €</p>
<p>Erdbeerbecher mit frischen Erdbeeren, Vanille- und Erdbeereiscreme und Sahnetupfer</p>		<p>6,20 €</p>
<p>Bananensplit Bananenhälften mit Schoko- und Vanilleeis, Sahne und Schokosoße</p>		<p>5,80 €</p>
<p>Heiße Himbeeren mit 3 Kugeln Vanilleeis mit Sahnehaube</p>		<p>5,80 €</p>
<p>Walnussbecher „California“ Eiscreme Walnuss und Vanillegeschmack, edelste Walnüsse mit Karamellsoße und Sahne</p>		<p>6,20 €</p>
<p>Eiskaffee 2 Kugeln Vanilleeis in Kaffee und Sahne</p>		<p>5,40 €</p>
<p>Eisschokolade 2 Kugeln Vanilleeis in Schokolade mit Sahne</p>		<p>5,40 €</p>
<p>Kinder-Eis-Schale</p>		<p>3,60 €</p>

Unsere Getränkeauswahl

Biere vom Fass

	Ltr.	€
Härle Gold	0,5	3,60
Härle´s LandZüngle	0,5	3,90
Härle´s Pilsener	0,3	3,20
Radlerbier	0,5	3,60
1 Glas Bier / Radler	0,3	3,20
Farny Kristallweizen	0,5	3,90
Härle´s Feine Weiße – Hefeweizen hell	0,5	3,90
Radler-Weizen	0,5	3,90
Cola-Weizen	0,5	3,90
Damen-Weizen Hefe oder Kristall	0,3	3,20

Biere aus der Flasche

Fürstenberg Export -alkoholfrei-	0,3	3,20
Farny Hefeweizen -leicht-	0,5	3,90
Farny Hefeweizen -alkoholfrei-	0,5	3,90
SEEMOST – Apfel-Kirsch pur oder Schorle	0,5	3,50
	0,3	3,10

Alkoholfreie Getränke

Krumbach Gastro medium	0,5	3,50
	0,75	4,90
Krumbach Gastro still	0,25	3,10
	0,5	3,50
Härle´s Seezüngle Traube oder Kirsche	0,3	3,10
Fanta-, Cola-, Spezi-Schorle	0,5	3,10
Spezi/Fanta/Cola/Sprite	0,5	3,80
	0,3	3,10
Apfel-, Orangen-, Johannisbeer-, Traubensaft – Schorle	0,5	3,60
	0,3	3,10
Apfel-, Orangen-, Johannisbeer-, Traubensaft – pur	0,5	4,50
	0,3	3,30
Schweppes Bitter Lemon	0,5	4,50
	0,3	3,30



Unser Bier baut Clemens Härle



Cola-Getränke enthalten ^{1,10} / Fanta-Getränke ^{1,3} / Bitter Lemon ¹¹

Nähere Informationen zu den Zusatzstoffen entnehmen Sie bitte der letzten Seite der Speisekarte.

Rotweine

Deutschland

	Ltr.	€
Willsbacher Trollinger mit Lemberger	1/4	5,20
Trollinger mit Lemberger, halbtrocken – Württemberg – 12,0 % Vol. Säuregehalt: 4,6 g/l Restzucker: 15,5 g/l	1/8	2,70
Uhlbach – Collegium	1/4	5,20
Trollinger, trocken – Württemberg – 11,5 % Vol. Säuregehalt: 4,4 g/l Restzucker: 4,7 g/l	1/8	2,70
Hagnauer Sonnenufer	1/4	5,60
Spätburgunder, trocken – Baden– 13,5 % Vol. Säuregehalt: 5,4 g/l Restzucker: 6,3 g/l	1/8	2,90

Internationale Weine

Borsao tinto Joeven Seleccion, Spanien	1/4	5,60
Campo de Borja –14,5 % Vol. Cúvee von 85% Garnacha, 10% Tempranillo, 5% Syrah Rubinrot mit violetter Schimmer. Fruchtbetonte Nase mit schöner Reife, exzellenter Frische und delikater Würze.	1/8	2,90
Rosso Passo Veneto IGT, Gardasee	1/4	5,60
Cantina Lenotti – 12,5 %Vol. Säuregehalt: 5,2 g/l Restzucker: 10,0 g/l Der Lenotti Rosso Passo Veneto IGT ist eine hervorragende Cuvée aus den Rebsorten Merlot und Sangiovese.	1/8	2,90
Côtes du Rhône, Frankreich	1/4	5,60
Pierre & Rémy Gauthier – 13,5 %Vol. Grenache 50%, Syrah 25%, Cinsault, Mourvèdre, Carignan Dunkles Purpurrot. Sehr frisch, mit konzentrierten roten Fruchtaromen,	1/8	2,90

Weinschorle

Rotweinschorle	1/4	3,80
Süß oder Sauer		

Fragen Sie nach den Flaschenweinen . . .

Weißweine

<u>Deutschland</u>	Ltr.	€
Hagnauer Sonnenufer - Bodensee <i>Müller-Thurgau, trocken – Baden – 12,5 % Vol.</i>	1/4 1/8	5,20 2,70
Fleiner Kirchweinberg <i>Riesling, trocken – Württemberg – 12 % Vol.</i>	1/4 1/8	4,90 2,60
Meersburger – Bodensee <i>Weißer Burgunder, sehr trocken – Baden – 12,5 % Vol.</i>	1/4 1/8	5,40 2,80

Roséweine

<u>Deutschland</u>		
Munzinger Attilafelsen <i>Spätburgunder Weißherbst, mild – Baden – 11 % Vol.</i>	1/4 1/8	4,90 2,60
Meersburger Domänenviertele, Bodensee <i>Spätburgunder Weißherbst, trocken – Baden – 12,5 % Vol.</i>	1/4 1/8	5,60 2,90

Weinschorle

Weißweinschorle <i>Süß oder Sauer</i>	1/4	3,80
Rosé-Weinschorle <i>Süß oder Sauer</i>	1/4	3,80

Fragen Sie nach den Flaschenweinen . . .

Unsere regionalen Lieferanten...



Aperitifs

		Ltr.	€
1	Glas Campari orange /soda ¹	0,2	4,50
1	Glas Aperol Sprizz ^{1, 11}	1/8	3,80
1	Glas Lillet Wild-Berry ¹¹ (Weinfruchtgetränk mit Schweppes Wild-Berry)	1/8	3,90
1	Paula – Weißweinschorle mit Grapefruit	1/8	3,80

Sekt & Schaumwein & Weinmischgetränke

1	Glas Bodensee-Secco - feinherb	0,1	3,80
1	Glas Sekt – Hausmarke trocken/Sekt-Orange	0,1	3,20
1	Glas Aperol Sprizz (Sekt-Aperol-Soda)	0,25	5,60
1	Glas Lillet Wild-Berry ¹¹ (Weinfruchtgetränk mit Schweppes Wild-Berry)	0,25	5,80
1	Paula – Weißweinschorle mit Grapefruit	0,25	5,20
1	Fl. Sekt Hausmarke - trocken	0,75	18,00
1	Fl. Bodensee-Secco	0,75	22,00

Spirituosen

1	STEINHAUSER Destillate, Kressbronn/Bodensee alte Himbeere, alte Zwetschge, alte Kirsche, Williams No. 1, Diesel	2 cl	3,50
1	Bodensee-Obstbranntwein	2 cl	2,00
1	Klare Bodensee-Williams, Steinhauser	2 cl	2,50
1	Marillenbrand, Prinz Österreich	2 cl	2,80
1	Alte Marille, Prinz Österreich	2 cl	3,20
1	Grappa, Nonino il Merlot	2 cl	3,50
1	Baileys	4 cl	3,80
1	Malteser Aquavit – eisgekühlt	2 cl	2,80
1	Kräuterschnaps Jägermeister	2 cl	2,50
1	Ramazzotti auf Eis	4 cl	3,80
1	Bar-Mixgetränke auf Anfrage Bacardi, Havana, Wodka, Asbach, Jack Daniels, Whiskey, Gin	10 cl	4,00



STEINHAUSER
ALTE BODENSEE HAUSBRENNEREI

Prinz
FEIN-BRENNEREI
seit 1886

RAMAZZOTTI

Kaffeespezialitäten & Heißgetränke

		€
1	Tasse Kaffee Creme	2,80
1	große Tasse Kaffee Creme	3,80
1	Tasse Cappuccino	3,50
1	Latte-Macchiatto	3,50
1	Tasse Milchkaffee	3,50
1	Espresso	2,40
1	Espresso doppio	3,20
1	Espresso macchiatto	2,80
1	Tasse heiße Schokolade mit Sahnehaube	3,20
1	Glas Glühwein	3,80



Ein guter Tee streichelt die Seele ...

Wir servieren Eilles-Tee-Spezialitäten

1	Glas Eilles – Tee	3,20
	<u>Kräutertees:</u> Exklusive Kräutermischung, Pfefferminz, Kamille	
	<u>Schwarze Tees:</u> Darjeeling, Assam	
	<u>Früchte Tee:</u> Sommerfruchtmischung	

