

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
Kümmerazhofer Straße 2
88339 Bad Waldsee-Reute

info@gasthausstern.de
www.gasthausstern.de

Dienstag	17.00 – 22.00 Uhr
Mittwoch & Donnerstag	11.00 – 14.00 und 17.00 – 22.00 Uhr
Freitag & Samstag	11.00 – 14.00 und 17.00 – 23.00 Uhr
Sonn- u. Feiertage	11.00 – 14.00 und 17.00 – 21.30 Uhr
Küchenzeiten weichen davon ab	
Ruhetag: Montag	

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

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

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

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

In unseren Saucen 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 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, 4,00 €	
	Kartoffelkroketten, Basmatireis	
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

Kennzeichnung 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 – „Winter-Saison“

Eis-presso 3,80 €
 1 Kugel Vanilleeis mit Sahnetupfer
 plus 1 Espresso



1 Kugel Eiscreme n. Wahl 2,00 €
jede weitere Kugel 1,40 €
 1 Port. Sahne 0,60 €
 1 Port. Eierlikör, Baileys, Schokosauce 1,50 €

NEU

Spekulatius-Tiramisu 6,40 €
 hausgemacht! Mit Rotwein-Zwetschge und karamellisierten Walnüssen

Großvaters Winter-Café 5,40 €
 Kaffee mit Amaretto-Likör, Vanille- und Zimtpflaumen-Eiscreme
 und Sahnehäubchen

Gebackene Apfelküchle 6,80 €
 In Zimtzucker, mit Vanilleiscreme und Sahnehäubchen

Eisbecher „Lady“ 6,00 €
 Vanille- und Schokoeiscreme mit
 Eierlikör, hausgemachter Schokosoße und Sahnetupfer

Bananensplit 5,80 €
 Bananenhälften mit Schoko- und
 Vanilleeis, Sahne und Schokosoße

Heiße Himbeeren 5,80 €
 mit 3 Kugeln Vanilleeis mit Sahnehaube

Walnussbecher „California“ 6,20 €
 Eiscreme Walnuss und Vanillegeschmack,
 edelste Walnüsse mit Karamellsoße und Sahne

Kinder-Eis-Schale 3,60 €

