

Speisekarte

Warme Küche / Küche-Zeiten

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}	4,80 €
Klare Rinderkraftbrühe mit Brätknödel und Backerbsen ^{2,3,4}	5,10 €
Oma's Suppentopf mit Brätknödel und Kräuterflädle ^{2,3,4}	6,40 €

Bunte Salat-Variationen

Kleiner bunter Salatteller – mit Salaten der Saison	5,20 €
Großer bunter Salatteller – mit Salaten der Saison	8,90 €
Chicken-Nuggets – Salatplatte mit panierten Hähnchenfilets und hausgemachtem Kräuterdip	14,60 €
Vital – Salatplatte mit gebratenen Hühnchenbruststreifen und frischer Früchtegarnitur	14,60 €
Fitness – Salatplatte mit zartem Rumpsteak (180-200 gr.) und hausgemachter Kräuterbutter für Fleischliebhaber servieren wir gerne 250 gr. 3,50 € / 300 gr. 5,00 € Aufpreis	20,50 €

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.

Warme Speisen – unsere „Klassiker“

...vom Schwein

Schweinerückensteak „Jäger-Art“ mit frischer Champignon-Speckrahmsauce, hausgemachten Spätzle und buntem Salatteller	18,20 €
Schweinerückensteak vom Grill mit hausgemachter Kräuterbutter und Pommes Frites dazu bunter Salatteller	17,20 €
Paniertes Schweine-Schnitzel mit Pommes Frites und buntem Salatteller	16,20 €
Paniertes Schweine-Schnitzel mit hausgemachtem Kartoffelsalat	14,20 €
Paniertes Schweine-Schnitzel mit großem buntem Salat	15,20 €

...vom Rind

Unsere Rumpsteaks haben ein Rohgewicht von 180-200 gr.,
für Fleischliebhaber servieren wir gerne
250 gr. mit 3,50 € / 300 gr. mit 5,00 € Aufpreis

Zwiebelrostbraten mit Bratkartoffeln und hausgemachten Röstzwiebeln	23,50 €
Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit Kässpätzle und hausgemachten Röstzwiebeln	24,20 €

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.

Echt schwäbische Gerichte

Schwabentöpfele mit Schweinemedallions vom Grill auf hausgemachten Kässpätzle, mit feiner Rahmsauce und buntem Salatteller	19,60 €
Gefüllter Saumagen nach Art des Hauses, mit hausgemachten Spätzle und Bratensoße, dazu bunter Salatteller	16,80 €
Hausgemachte Maultaschen mit Röstzwiebeln, etwas Rinderbouillon und buntem Salatteller	13,90 €

Weitere Köstlichkeiten . . .

Grillteller mit zarten Fleischstücken vom Rind, Schwein und Hühnchen mit hausgemachter Kräuterbutter, Würstchen, Pommes Frites und buntem Salatteller	19,60 €
Gebratenes Zanderfilet auf frischem Gemüsebeet mit Weißweinsauce, mit Basmatireis	16,80 €
Ein Paar Bratwürste „Gschlagene“ mit buntem Salatteller und Brot vom Bauernlaib	11,20 €

Leckeres auch ohne Fleisch – vegetarisches & veganes


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

Hausgemachte Kässpätzle mit selbstgemachten Röstzwiebeln und buntem Salatteller	13,80 €
--	---------

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.

Hausgemachte Dinkel-Grünkernküchlein auf frischem Gemüsebeet mit Weißweinsauce, mit Basmatireis	16,20 €
 Veganes pikantes Curry-Gemüse mit Basmati-Reis mit hausgemachter Currysoße auf Kokosmilch-Basis. i für Allergiker geeignet. Laktosefrei & glutenfrei.	12,80 €
<u>Wahlweise</u> mit „Hähnchenbrustfilet-Streifen“	15,80 €
Hausgemachte Vegi-Maultaschen in Butter geschwenkt mit Schmelzwiebeln und buntem Salatteller	13,90 €

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 / Kleine Portionen

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.

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	9,30 €
Schwäbischer Wurstsalat ⁹ gemischt mit Schinken- und Schwarzwurst und Brot	9,60 €
Schweizer Wurstsalat ⁹ mit Emmentaler-Käse und Brot	9,60 €
Frauen-Wurstsalat ⁹ Wurstsalat umlegt mit verschieden bunten Salaten und Brot	10,40 €
Männer-Wurstsalat ⁹ mit schwäbischem Wurstsalat aus Schwarzwurst und Schinkenwurst, Kartoffel- und Blattsalate und Limburger Käse, dazu Brot	10,80 €

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	<i>Pommes Frites, Kartoffelkroketten</i>	4,00 €
1 Portion	<i>Limburger Käse („Saurer Käs“), Bratkartoffeln</i>	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.

Kinderkarte

Wir servieren alle Kindergerichte ausschließlich unseren kleinen Gästen



Kindersalat		3,50 €
Kinder- Chicken Nuggets mit Pommes		5,90 €
Kinder- Schnitzel mit Pommes		5,90 €
Kinder-Pommes mit Ketchup oder Majo		4,50 €
Kinder-Spätzle mit Soße		4,50 €
Kinder-Kässpätzle		5,50 €
Kinder-Eis-Schale		4,20 €

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.

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 €

