

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

Mittwoch & Donnerstag 11.00 – 14.00 und 17.00 – 22.30 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

Ruhetage: Montag & Dienstag

📌 Jeden letzten Sonntag-**ABEND** im Monat geschlossen.

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

Speisekarte

Warme Küche / Küche-Zeiten

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	9,80 €
Chicken-Nuggets – Salatplatte mit panierten Hähnchenfilets und hausgemachtem Kräuterquarkdip	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	21,50 €

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 deftiger Champignon-Speckrahmsauce, hausgemachten Spätzle dazu bunter Salatteller	19,20 €
Schweinerückensteak vom Grill mit hausgemachter Kräuterbutter und Pommes Frites und buntem Salatteller	14,20 € 17,70 €
Paniertes Schweine-Schnitzel mit knackigen Pommes Frites und buntem Salatteller	13,70 € 17,20 €
Paniertes Schweine-Schnitzel mit hausgemachtem Kartoffelsalat	14,20 €
Paniertes Schweine-Schnitzel mit großem buntem Salat	15,20 €

...vom Rind

Unser Rindfleisch beziehen wir von der Metzgerei Frank in Reute. Die Rumpsteaks haben ein Rohgewicht von 180-200 gr., für Fleischliebhaber servieren wir gerne 250 gr. mit 3,50 € oder 300 gr. Rumpsteaks mit 5,00 € Aufpreis.

Zwiebelrostbraten vom heimischen Rind mit Bratkartoffeln und hausgemachten Röstzwiebeln	24,50 €
Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom heimischen Rind mit Kässpätzle und hausgemachten Röstzwiebeln	25,20 €

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

Schwabentöpfe

mit drei zarten Schweinemedallions vom Grill auf hausgemachten Kässpätzle,
mit feiner Cognac-Rahmsauce
und buntem Salatteller

17,40 €
20,90 €

Gefüllter Saumagen

nach Art des Hauses, mit hausgemachten Spätzle und Bratensoße,
dazu bunter Salatteller

16,80 €

Hausgemachte Maultaschen

mit Röstzwiebeln, etwas Rinderbouillon **dazu**
bunter Salatteller

13,90 €

Weitere Köstlichkeiten . . .

Grillteller

mit zarten Fleischstücken vom Rind, Schwein und Hühnchen mit
hausgemachter Kräuterbutter, Würstchen, knusprigen Pommes Frites
und buntem Salatteller

17,40 €
20,90 €

Gebratenes Zanderfilet

auf frischem Gemüsebeet mit Weißweinsauce,
mit Basmatireis

18,80 €

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 **dazu**
bunter Salatteller

13,80 €

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.

	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. ⓘ 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	4,50 €
1 Portion	Hausgemachte Kässpätzle, Bratkartoffeln, Buntes frisches Gemüse	5,20 €
1 Beilagensalat	– mit verschiedenen Salaten der Saison	3,50 €

Seniorenportion / Kleine Portionen

Alle unsere Hauptgerichte sind abzüglich 1,50 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 17.00 Uhr - 21.30 Uhr (sonntags bis 21.00 Uhr)

Wurstsalat – klassisch ⁹ aus Schinkenwurst, mit Brot	9,50 €
Schwäbischer Wurstsalat ⁹ gemischt mit Schinken- und Schwarzwurst und Brot	9,80 €
Schweizer Wurstsalat ⁹ mit Emmentaler-Käse und Brot	9,80 €
Frauen-Wurstsalat ⁹ Wurstsalat umlegt mit verschieden bunten Salaten und Brot	13,80 €
Männer-Wurstsalat ⁹ mit schwäbischem Wurstsalat aus Schwarzwurst und Schinkenwurst, Kartoffel- und Blattsalate und Limburger Käse, dazu Brot	13,80 €

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	4,50 €
1 Portion	Limburger Käse („Saurer Käs“) oder Bratkartoffeln	5,20 €

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.

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		5,20 €
Kinder-Spätzle mit Soße		5,20 €
Kinder-Kässpätzle		6,00 €
Kinder-Eis-Schale		4,50 €

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“

<p>Eis-presso 1 Kugel Vanilleeis mit kleinem Sahnetupfer plus 1 Espresso</p>		<p>4,50 €</p>
<p>1 Kugel Eiscreme n. Wahl jede weitere Kugel 1 Port. Sahne 1 Port. Eierlikör, Baileys, Schokosauce</p>		<p>2,30 € 1,60 € 1,00 € 1,50 €</p>
<p>Gebackene Apfelküchle In Zimtzucker, mit zwei Kugeln Vanilleeiscreme und Sahnehäubchen</p>		<p>7,80 €</p>
<p>Eisbecher „Lady“ Drei Kugeln Vanille- und Schokoeiscreme mit Eierlikör, hausgemachter Schokosoße und Sahnetupfer</p>		<p>7,20 €</p>
<p>Bananensplit Bananenhälften mit drei Kugeln Schoko- und Vanilleeis, Sahne und Schokosoße</p>		<p>7,20 €</p>
<p>Heiße Himbeeren mit drei Kugeln Vanilleeis mit Sahnehaube</p>		<p>7,20 €</p>
<p>Walnussbecher „California“ Drei Kugeln Eiscreme Walnuss- und Vanillegeschmack, edelste Walnüsse mit Karamellsoße und Sahne</p>		<p>7,60 €</p>
<p>Kinder-Eis-Schale</p>	 	<p>4,50 €</p>