

# WARMA KÜCHN – Warme Küche von 11 bis 21 Uhr

## Sonn- und feiertags: Fränkische Braten mit frischem Wirsing

**Jehdn Dohch vos gands Besondäs  
Ein Blick auf unsere Tageskarte  
lohnt sich immer!**

## Füä unsära Kinnä Für unsere Kinder

**Kinnäschnidsl  
mid Bommes un Kädschab** 5,50  
Kinderschnitzel <sup>a,b,e,i</sup> mit Pommes <sup>i</sup> und Ketchup <sup>1,2,4,9</sup>

**Bommes mid Kädschab** 2,50  
Pommes <sup>i</sup> mit Ketchup <sup>1,2,4,9</sup>

**Glooss mid Sooss** 2,50  
Kloß mit Soße <sup>2,9,e,f,i</sup>

**Alla Kinnä undä anmedädswandsich  
grähng an Glooss mid Sooss umsünsd!**

Alle Kinder unter 1,20 Meter bekommen  
einen Kloß mit Soße umsonst!

## Frängischa Schmangärl Fränkische Schmankerl

**Schäufelra** 10,50  
Ofenfrischer Schulterbraten <sup>e,f,i</sup> mit Kruste  
auf Fasskraut mit fränkischem Kloß <sup>2,9</sup>

**Grillgögäla** 7,50  
Halbes Hähnchen vom Grill mit Brot  
Mit Kartoffelsalat oder Pommes 8,50

**Bfeffägögäla** 7,70  
Pfefferhähnchen vom Grill mit Brot  
Mit Kartoffelsalat oder Pommes 8,70

**NEU: Auch zum Mitnehmen, a halbä Göger** 4,00

**Bfannaschnidsl mid Erdöbflsälohd** 10,50  
Pfannenschnitzel <sup>a,b,e</sup> Wienerart  
mit gemischten Salaten

**Kordonblöh** 13,50  
Pfannen-Cordonbleu <sup>a,b,e,1,2,4</sup> mit Schwenkkartoffeln <sup>a,i</sup> und Salat

**Säubfännla** 16,50  
Grillpfanne: Würziges Schweinesteak, gegrillter Bauch  
und gebratene Bierbeißer <sup>1,2,3,4,8,b,e,1</sup> mit Kräuterbutter,  
Schwenkkartoffeln und Salat

**Lehbäkees mid Oggsnahch** 6,90  
Leberkäse <sup>b</sup> abgebräunt mit Spiegelei

**Bäärä groba Brohdwörschd mid Sänf(t)\*,  
Graud un Brohd** 6,50  
Paar grobe Bratwürste <sup>a,b,8</sup> mit Senf, Fasskraut und Brot  
**Schdügg - Stück** 4,25  
**3 Schdügg** 8,50

**Umbestellung auf Schwenkkartoffeln 1,00**

**Bäärä hahsa Lehbäwörschd** 7,50  
Paar heiße geräucherte Leberwürste <sup>2,3,8</sup>

**„Die beste Hausmacher Leberwurst Deutschlands“  
Laut Fachmagazin „Der Feinschmecker“**

**Zusatzstoffe:** 1 Farbstoff; 2 Konservierungsstoff; 3 Antioxydationsmittel;  
4 Geschmacksverstärker; 6 Koffeinhaltig; 8 Phosphat; 9 Süßungsmittel  
**Allergene Zusatzstoffe:** **a** Gluten - Getreide; **b** Eier und Eierzeugnisse;  
**c** Nüsse; **d** Soja und Sojaerzeugnisse; **e** Milch und Milcherzeugnisse  
(einschließlich Laktose); **f** Sellerie; **g** Senf; **h** Sesam; **i** Schwefeldioxid.

## DER SCHDERNLA-GENUSS-TIPP!

**Bambärchä Schmangärlsälohd** 6,90

Bamberger Schmankerlsalat an Essig & Öl Dressing,  
mit gerösteten Körnern und Brot ...

... mit gegrilltem Fetakäse 8,90

... mit gegrilltem Hähnchenbrustfilet 9,50

... mit halbem Hähnchen 10,50

## BRODDSEIDN – Brotzeiten von 11 bis 21.30 Uhr

**Unsära Broddseidn grängs mid vos dädsu basd**  
Unsere Brotzeiten werden serviert mit Brot und Garnitur

**Bäärä Lehbäwörschd** 6,50  
Paar geräucherte Leberwürste <sup>2,3,8</sup>

**Bäärä Biäbeissä** 5,50  
Paar Bierbeißer <sup>4,8,9,a,g</sup>

**Bauänschingnbladdn** 6,80  
Roh geräucherte Schinkenplatte <sup>2,3</sup>

**Göddingäbladdn** 6,50  
Göttingerplatte <sup>2,3,8,f,g</sup>

**Bügsnfleisch** 6,50  
Dosenfleisch <sup>2,3,f,g</sup>

**Gerubfdä** 6,80  
Gerupfter- oder im Südbayerischen auch „Obazda“ genannt

**Bagschdakees mid Musig** 6,80  
Eingeschnittener Limburger mit Musik\*\*

**Wurschdsälohd** 6,80  
Fränkischer Wurstsalat <sup>2,3,4,5,8</sup>

**Hausmachäbladdn** 8,50  
Hausmacherplatte <sup>2,3,4,5,8,9,i,a,g</sup>

**\* Sänft: Der einzige Ausdruck im Fränkischen,  
bei welchem das harte „t“ erlaubt ist.**

**\*\* Mit Musik: Fränkischer Essig- Öl- Sud mit Zwiebeln**

# Sehr zum Wohl!

## MAHRS BRÄU UNGESPUNDETES KELLERBIER VOM FASS 5,2% Kürzeste Bierbestellung der Welt: „A U“



**Seidla 3,10**

Unverschämt gut. Halt a U, wie es bei uns heißt. Man hat ja schließlich nicht ewig Zeit zum Bestellen. Und was kommt auf den Tisch, wenn man ein U ordert? Eine ganz besondere, hefe-trübe Bierspezialität mit vollmundig-weich-malzigem Charakter. Angenehm herb und mit wenig Kohlensäure ist es ein Bier, das zur Brotzeit genauso gut passt wie zum entspannten Feierabend. Hat da einer „Kultbier“ gesagt? Naja, uns soll 's recht sein. Ach ja, „ein“ U, kann man natürlich auch sagen. Aber die Erfahrung zeigt, dass es selten bei einem bleibt.

## SPEZIAL LAGER RAUCHBIER VOM FASS 4,7% Dem Bamberger sei Rauchbier



**Seidla 3,20**

Die Brauerei Spezial ist eine kleine, handwerkliche Spezialitätenbrauerei und stellt etwa 6.000 Hektoliter Rauchbiere pro Jahr in verschiedenen Sorten her, die in Bamberg "rund um den Schornstein" vertrieben werden. Dieses garantiert frische Bier bekommen Sie nur im Bamberger Umkreis zu kaufen. Das Lagerbier (ca. 12% Stammwürze) ist die bekannteste Rauchbiersorte aus der Brauerei. Das bernsteinfarbige Bier mit seinem feinen, milden Rauchgeschmack lässt auch Sceptiker zum überzeugten Rauchbierfan werden.

## KEESMANN HELL VOM FASS 4,8%

### Das Helle mit feinem Hopfenaroma

Die genau gegenüber der Kirche "Maria Hilf" liegende stattliche Brauerei wurde 1867 gegründet und befindet sich seitdem im Familienbesitz. Das „Helle“ besticht durch sein hellgelbes Aussehen und ist mild im Trunk.

Bierart: untergäriges Vollbier (ca. 11,7% Stammwürze)



**Seidla 3,10**

## KEESMANN STERNLA LAGERBIER 4,6%

### „Schdernla“, der Name ist Programm!

Bernstein- bis kupferfarben mit mittelgrober Schaumkrone präsentiert sich das Keesmann Lager. Der Anstrich ist mild, aber malzig entsprechend des Farbtons gestaltet. Der Abgang ist für ein Lager mittelstark und angenehm gehopft. Dieses Bier ist sehr zu empfehlen!

**Seidla 3,10**

## AECHT SCHLENKERLA RAUCHBIER 5,1%

### Das Original unter den Bieren!

Rauchbier vom Schlenkerla ist ein sehr dunkles, herbwürziges, untergäriges Märzenbier mit 13,5% Stammwürze. Rauch, Erde, Holzkohle und Malz, all diese Geschmacksnoten schlängeln sich über den Gaumen. Eine leicht bittere Note im Abgang unterstreicht diese intensiven Eindrücke. Das Raucharoma wird bei diesem untergärigen Märzenbier durch Räuchem des Malzes mit Buchenholz-spänen erzeugt.



**Seidla 3,40**

## ZIRNDORFER LANDWEIZEN

### HEFETRÜB 5,3%

Ein hefe-trübes Weizenbier wie es die Franken gern trinken. Traditioneller Biergenuss aus besten Zutaten – dafür steht das Zirndorfer Landweizen. Auch heute noch schmeckt das „fröhliche Bier vom Land“ würzig-frisch und unverfälscht. Ob als Feierabendtrunk nach getaner Arbeit oder als kleine Erfrischung zwischendurch – das hefe-trübe Landweizen ist genau das Richtige für Liebhaber zünftiger Biere. Stammwürze: 11,7 %



**Seidla 3,50**

## Biermixgetränke & Alk-freies Bier 0,5l

Radler <sup>1,2,4</sup>	3,10
St. Georgen Bräu (alkoholfrei)	3,10
Tucher Weizen (alkoholfrei)	3,50

### NUR ZUR SICHERHEIT:

Die Maßeinheit „Seidla“ entspricht im Wirtshaus „Zum Sternla“ seit 1380 einem halben (in Zahlen 0,5) Liter.

## Alkoholfreie Getränke (0,25l/0,5l)

Weißes Limo <sup>1,2,4</sup>	1,80/2,80
Cola-Mix <sup>1,2,4</sup>	2,00/3,00
Apfelschorle	2,00/3,00
Johannisbeere-, Traubensaft	2,50/3,20
Saftschorlen	2,20/3,00
Tafelwasser	1,80/2,80
Mineralwasser still	1,80/2,80

### Alle Preise in Euro incl. 19% MwSt. und Bedienung

Durstige Gruppen haben es im Sternla noch leichter. Statt jedes Seidla Bier einzeln bestellen zu müssen, können sie sich ein Bierfass kommen lassen und den Gerstensaft am Tisch selbst zapfen. Unser Angebot: Wählen Sie auf Vorbestellung - sieben Tage im voraus - eine unserer beliebten Biersorten von den bekanntesten fränkischen Brauereien in der gewünschten Größe (10, 15, 20 oder 30 Liter) aus und zapfen Sie Ihre „Hopfenkaltschale“ selbst. Zur Auswahl stehen die Bierspezialitäten der Bamberger Traditionsbrauereien Mahr's, Keesmann, Spezial sowie der Brauerei Grasser aus Huppendorf und der Brauerei Tucher aus Nürnberg. Der Preis: Je nach Größe des Fasses wird ein Seidla mindestens 30 Cent günstiger als beim Kartenpreis. Reservierungen unter [info@sternla.de](mailto:info@sternla.de).



## Weine Unsere Frankenweine beziehen wir vom Weingut Georg Steinmetz aus Wohnau / Unterfranken.

### Q.b.A. Weine aus Franken (0,2l)

<b>Hauschoppen</b> Müller-Thurgau, Donnersdorfer Falkenberg Herzhaft, frisch, trocken	3,20
<b>Bacchus</b> Oberschwappacher Sommertal Fruchtbetont, feines Spiel, lieblich	3,50
<b>Silvaner</b> Oberschwappacher Sommertal Vollmundig, rassig, trocken	3,70
<b>Frankenweinschorle</b> 0,2l/0,5l	3,00/4,50
<b>Spätburgunder-Franken (rot)</b> Handthaler Stollberg Großer Wein, ausgezeichnet	3,90

## Fränkische Schnäpse und Liköre

### FRUCHTIGE LIKÖRE UND FEINE BRÄNDE

Walnußlikör 20 % (Obstbrennerei Koch Ufr.)	2,80
Zwetschgenbrandy 30 % (Brauerei Huppendorf Ofr.)	2,80
Bamberger Siebenhügeltröpfen 35% (Schuler Bamberg)	2,80

### EDLE GEISTE

Williams Alte Birne Premium 36 % (Brennerei Steinmetz Ufr.)	3,00
Schlehe 40 % (Obstbrennerei Koch Ufr.)	3,00
Nussler 38 %- Haselnuss (Brennerei Steinmetz Ufr.)	3,00
Bierbrand 42 % (Weyermann Bamberg)	3,30

alle Schnäpse 2cl

Hinweis zu Allergenen: Alle genannten Biere und Biermischgetränke enthalten glutenhaltiges Getreide