

# 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!**

## Frängischa Schmangärl Fränkische Schmankerl

<b>Schäuflerla</b>	<b>10,50</b>
Ofenfrischer Schulterbraten <sup>fi</sup> in Biersoße <sup>a</sup> mit Kruste auf Fasskraut mit fränkischem Kloß <sup>2,9</sup>	
<b>Gögäla</b>	<b>7,50</b>
Halbes Hähnchen vom Grill klassisch gewürzt mit Brot	
<b>Bfeffägögäla</b>	<b>7,70</b>
Pfefferhähnchen vom Grill mit Brot	
<b>Dschiligögäla</b>	<b>7,70</b>
Chiligögerla vom Grill mit Brot	

**Umbestellung auf Kartoffelsalat oder Pommes 1,00**

**Auch zum Mitnehmen: A halbä Göger** 4,00

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

**Kordonblöh** 12,90  
Pfannen-Cordonbleu <sup>a,b,e,1,2,4</sup> mit gemischten Salaten

**Umbestellung auf Schwenkkartoffeln 1,00**

**Lehbäkees mid Oggsnahch** 7,50  
Leberkäse <sup>b</sup> abgebräunt mit Spiegelei und Kartoffelsalat

**Bäärä groba Brohdwörschd mid Sänf(t)\*,**  
**Graud un Brohd** 7,60  
Paar grobe Bratwürste <sup>a,b,g</sup> mit Senf, Fasskraut und Brot  
**3 Schdügg** 9,80

**Kümmelbratwurst der Metzgerei Kalb:**  
**Gewinnerin des fränkischen Bratwurstgipfels**

**Bäärälahsa Lehbäwörschd** 7,60  
Paar heiße geräucherte Leberwürste <sup>2,3,8</sup>  
mit Fasskraut und Brot

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

**Bambärchä Schmangärlsälohd** 7,50  
Bamberger Schmankerlsalat an Essig & Öl Dressing,  
mit gerösteten Körnern, Brot und ...  
... gegrilltem Hähnchenbrustfilet 9,80  
... mit gebratenen Pilzen 8,90

**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.

## Füä unsära Kinnä Für unsere Kinder

**Kinnäschnidsl**  
**mid Bommess un Kädschab** 5,90  
Kinderschnitzel <sup>a,b,e</sup> mit Pommes <sup>i</sup> und Ketchup <sup>1,2,4,9</sup>

**Bommess 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,fi</sup>

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

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

## BRODDSEIDN – Brotzeiten von 11 bis 21.30 Uhr

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

**Bäärä Lehbäwörschd** 6,90  
Paar geräucherte Leberwürste <sup>2,3,8</sup>

**Bauänschingnbladdn** 6,90  
Roh geräucherte Schinkenplatte <sup>2,3</sup>

**Gerubfdä** 6,90  
Gerupfter- oder im Südbayerischen auch „Obazda“ genannt

**Bagschdakees mid Musig** 6,90  
Eingeschnittener Limburger mit Musik\*\*

**Wurschdsälöhd** 6,90  
Fränkischer Wurstsalat <sup>2,3,4,5,8</sup>

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

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

**LUST AUF  
WAS SÜSSES?**

**Graupner  
Gelateria**

Premium Eis aus eigener Herstellung

Wir empfehlen Ihnen eine Nachspeise  
aus der Gelateria Graupner in der Langen Straße  
– zum Löffeln „ausm Becherla“!  
Gerne berät Sie unser Servicepersonal.

# 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, hefetrübe Bierspezialität mit vollmundig-weichmalzigem 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 Skeptiker zum überzeugten Rauchbierfan werden.



## KEESMANN HELL VOM FASS 4,8%

**Das Helle mit feinem Hopfenaroma**

**Seidla 3,10**

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)



## KEESMANN STERNLA LAGERBIER 4,6%

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

**Seidla 3,10**

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

## AECHT SCHLENKERLA RAUCHBIER 5,1%

**Das Original unter den Bieren!**

**Seidla 3,40**

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 Räuchern des Malzes mit Buchenholzspänen erzeugt.



## ZIRNDORFER LANDWEIZEN

**HEFETRÜB 5,3%**

**Seidla 3,50**

Ein hefetrübes 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 hefetrübe Landweizen ist genau das Richtige für Liebhaber zünftiger Biere. Stammwürze: 11,7 %



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

Radler <sup>1,2,4</sup>	3,10
Löwenbräu (alkoholfrei)	3,10
Tucher Weizen (alkoholfrei)	3,50

## 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
Apfelsaft	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**

## NUR ZUR SICHERHEIT:

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

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

## Fränkische Schnäpse und Liköre

### FRUCHTIGE LIKÖRE UND FEINE BRÄNDE

Walnußlikör 20 % (Obstbrennerei Koch Ufr.)	3,00
Zwetschgenbrandy 30 % (Brauerei Huppendorf Ofr.)	3,00
Bamberger Siebenhügeltröpfen 35% (Schuler Bamberg)	3,00

### EDLE GEISTE

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

**alle Schnäpse 2cl**

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