

# FRÄNGISCHA KÜCHN – Fränkische Küche von 11 bis 21 Uhr

## Frängischa Schmangärl Fränkische Schmankerl

**Schäuferla** 10,90

Ofenfrischer Schulterbraten <sup>1,1</sup> in Biersoße <sup>a</sup>  
mit Kruste auf Fasskraut mit fränkischem Kloß <sup>2,9</sup>  
*Roast pork shoulder - potato dumpling - sauerkraut*

**Gögäla** 7,60

Halbes Hähnchen vom Grill  
klassisch gewürzt mit Brot <sup>a</sup>  
*1/2 grilled chicken*

**Bfeffägögäla** 7,80

Pfefferhähnchen vom Grill mit Brot <sup>a</sup>  
*1/2 grilled pepper-chicken*

**Dschiligögäla** 7,80

Chiligögerla vom Grill mit Brot <sup>a</sup>  
*1/2 grilled chilli-chicken*

**Umbestellung auf Kartoffelsalat <sup>8</sup> oder Bratkartoffeln 1,50**

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

**Bfannaschnidsl (\*)** 10,80

Pfannenschnitzel <sup>a,b,e</sup> Wienerart  
mit Kartoffelsalat <sup>8</sup> und gemischten Salaten  
*Pork escalope - potato and mixed salad*

**Kordonblöh** 12,90

Pfannen-Cordonbleu <sup>a,b,e,1,2,4</sup>  
mit Kartoffelsalat<sup>8</sup> und gemischten Salaten  
*Pork escalope, stuffed with ham and cheese - potato and mixed salad*

**Lehbäkees mid Oggsnahc (\*)** 7,50

Leberkäse <sup>b</sup> abgebräunt mit Spiegelei und Kartoffelsalat <sup>8</sup>  
*Meat loaf - egg - potato salad*

**Bäärla groba Brohdwörschd mid Sänf(t)\*,**

**Graud un Brohd** 7,60

Paar grobe Bratwürste <sup>a,b,c,d,e,f,g</sup> mit Senf, Fasskraut und Brot <sup>a</sup>

**3 Schdügg** 9,80

*Roasted sausages - sauerkraut - bread*

**Kümmelbratwurst der Metzgerei Kalb:**

**Gewinnerin des fränkischen Bratwurstgipfels**

**Bäärla hahsa Lehbäwörschd (\*)** 7,60

Paar heiße geräucherte Leberwürste <sup>2,3,8</sup>  
mit Fasskraut und Brot <sup>a</sup>  
*Cooked liver-sausages - sauerkraut - bread*

**„Die beste Hausmacher Leberwurst Deutschlands“**

*Laut Fachmagazin „Der Feinschmecker“*

**Bäärla hahsa Bluhdwörschd (\*)** 7,60

Paar heiße geräucherte Blutwürste <sup>2,3,8</sup>  
mit Fasskraut und Brot <sup>a</sup>  
*Cooked blood-sausages - sauerkraut - bread*

**Bambärchä Schmangärlsälöhd** 8,50

Bamberger Schmankerlsalat an Essig & Öl-Senf-Dressing <sup>8</sup>,  
mit gerösteten Körnern<sup>c</sup>, Brot<sup>a</sup> und ...

... gegrilltem Hähnchenbrustfilet 10,80

... mit gebratenen Pilzen 10,50

**Erdöbfl mid Oggsnahc (\*)** 6,50

Bratkartoffeln mit Spiegeleiern (100 % vegetarisch)

### Für den kleinen Hunger

Die mit einem Stern (\*) gezeichneten Gerichte sind auch als kleine Portion zwei Euro günstiger erhältlich. Wir wünschen guten Appetit!

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

## Füä unsära Kinnä Für unsere Kinder

**Kinnäschnidsl** 6,50

Kinderschnitzel <sup>a,b,e</sup> mit Kartoffelsalat <sup>8</sup> und Ketchup <sup>1,2,4,9</sup>  
*Small pork escalope - potato salad*

**Glooss mid Sooss** 2,50

Kloß mit Soße <sup>2,9,a,e,f,1</sup>  
*Potato dumpling - gravy*

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

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

## BRODDSEIDN – Brotzeiten

**Unsära Broddseidn grängs mid was dädsu basd**

Unsere Brotzeiten werden serviert mit Brot<sup>8</sup> und Garnitur

**Bäärla Lehbäwörschd** 6,90

Paar geräucherte Leberwürste <sup>2,3,8</sup>  
*Liver-sausages - bread*

**Hausmachäbladdn** 8,80

Gemischte Wurst- und Käseplatte <sup>1,2,3,4,5,8,9,f</sup>  
*Mixed plate - cut sausages / cheese - bread*

**Bauänschingnbladdn** 6,90

Roh geräucherte Schinkenplatte <sup>2,3</sup>  
*Gammon - bread*

**Gerubfdä** 6,90

Gerupfter <sup>2,1</sup> - oder im Südbayerischen auch „Obazda“ genannt  
*Savoury camembert - bread*

**Bagschdakees mid Musig** 6,90

Eingeschnittener Limburger <sup>e</sup> mit Musik\*\*  
*Pickled cheese - bread*

**Wurschsälöhd** 6,90

Fränkischer Wurstsalat <sup>2,3,4,5,8</sup>  
*Franconian sausage salad - bread*

**Scheibe Brot <sup>a</sup> extra: 0,30 Euro**

\* **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?

UNSERE EMPFEHLUNG:

**Graupner**  
**Gelateria**  
Premium Eis aus eigener Herstellung

**Abfischdruhd mid Fanillaiss** 5,50

Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne  
*Oven fresh apple-strudel - vanilla icecream*

**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.

# Sehr zum Wohl!

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



**Seidla 3,20**

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, hefefettrige 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

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.



**Seidla 3,30**

## 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 3,20**

## KEESMANN STERNLA LAGERBIER 4,6%

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

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!

**Seidla 3,20**

## 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 Räuchern des Malzes mit Buchenholzspänen erzeugt.



**Seidla 3,50**

## ZIRNDORFER LANDWEIZEN

### HEFETRÜB 5,3%

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



**Seidla 3,60**

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

Radler 1,2,4	3,20
Löwenbräu (alkoholfrei)	3,20
Tucher Weizen (alkoholfrei)	3,60

## Alkoholfreie Getränke (0,25l/0,5l)

Weißes Limo 1,2,4	1,80/2,80
Cola-Mix 1,2,4	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

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 „Hopfenkaltshale“ 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>	3,30
Müller-Thurgau, Donnersdorfer Falkenberg Herzhaft, frisch, trocken	
<b>Bacchus</b>	3,60
Oberschwappacher Sommertal Fruchtbetont, feines Spiel, lieblich	
<b>Silvaner</b>	3,80
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.)	3,50
Schlehe 40 % (Obstbrennerei Koch Ufr.)	3,50
Nussler 38 %- Haselnuss (Brennerei Steinmetz Ufr.)	3,50
Bierbrand 42 % (Weyermann Bamberg)	3,50

### alle Schnäpse 2cl

Hinweis zu Allergenen: Alle genannten Biere und Biermischgetränke enthalten glutenhaltiges Getreide. Das Weizen enthält glutenhaltiges Weizenmalz