

# FRÄNGISCHA KÜCHN - Fränkische Küche von 11 bis 21 Uhr

## Frängischa Schmangärl

**Schäuflerla** 11,80  
Ofenfrischer Schulterbraten in Biersoße <sup>a3</sup>  
mit Kruste auf Fasskraut <sup>g</sup> mit fränkischem Kloß <sup>2,3</sup>  
*Roast pork shoulder - potato dumpling - sauerkraut*

**Gögäla** 7,80  
Halbes Hähnchen vom Grill  
klassisch gewürzt mit Brot <sup>a1,a2</sup>  
*1/2 grilled chicken*

**Bfeffägögäla** 7,90  
Pfefferhähnchen vom Grill mit Brot <sup>a1,a2</sup>  
*1/2 grilled pepper-chicken*

**Dschiligögäla** 7,90  
Chiligögerla vom Grill mit Brot <sup>a1,a2</sup>  
*1/2 grilled chilli-chicken*

**Auch zum Mitnehmen: A halbä Göger** 4,50

**Umbestellung auf Kartoffelsalat <sup>g</sup> oder Bratkartoffeln 1,50**  
**Portion Kartoffelsalat <sup>g</sup> oder Bratkartoffeln extra 2,00**

**Bfannaschnidsl (\*)** 11,50  
Pfnannenschnitzel Wienerart <sup>a1,a2,b</sup>  
mit Kartoffelsalat <sup>g</sup> und gemischten Salaten <sup>f,g,9</sup>  
*Pork escalope - potato and mixed salad*

**Lehbäkees mid Oggsnahch (\*)** 7,60  
Leberkäse <sup>e,f,g,2,3,4,5,9</sup> abgebräunt mit Speigelei und Kartoffelsalat <sup>g</sup>  
*Meat loaf - egg - potato salad*

**Bääräla groba Brohdwörschd mid Sänft(t)\*, Graud un Brohd** 7,60  
Paar grobe Bratwürste <sup>a,b,c,d,e,f,g</sup> mit Senf, Fasskraut <sup>g</sup> und Brot <sup>a</sup>  
**3 Schdügg** 9,80  
*Roasted sausages - sauerkraut - bread*

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

**Gichdbfännla** 10,50  
Geräucherte Blutwurst <sup>2,4,9,e,f</sup>, Leberwurst <sup>2,4,9,f</sup>  
und gegrillte Bratwurst <sup>a,b,c,d,e,f,g</sup> mit Fasskraut <sup>g</sup>  
und Brot <sup>a1,a2</sup> in der Pfanne serviert  
*Mixed sausages plate - sauerkraut - bread*

**Bambärchä Schmangärlsälöhd** 8,50  
Bamberger Schmankerlsalat an Essig & Öl-Senf-Dressing <sup>9</sup>  
mit gerösteten Körnern <sup>h</sup>, Brot <sup>a1,a2</sup> und ...  
... gegrilltem Hähnchenbrustfilet 10,80  
... mit (100%) Ziegenkäse <sup>e</sup> 10,50  
*Mixed salad plate with chicken breast or goat cheese*

**Erdöbfl mit Oggsnahng (\*)** 6,50  
Bratkartoffeln mit Speigelei (100% vegetarisch)  
*Roasted potatoes with egg*

**Eigschnidna Glööss (\*)** 6,50  
Auf Anfrage: Eingeschnittene Klöße <sup>2,3</sup>  
(100% vegetarisch) mit Speigelei <sup>b</sup>  
*Roasted dumplings with eggs*

## Füä unsara Kinnä

**Kinnäschnidsl** 6,50  
Kinderschnitzel <sup>a1,a2,b</sup> mit Kartoffelsalat <sup>g</sup>  
*Small pork escalope - potato salad*

**Glooss mid Sooss** 2,50  
Kloß <sup>2,3</sup> mit Soße <sup>a3</sup>  
*Potato dumpling - gravy*

**Alla Kinnä undä anmedädswandsich grähng an Glooss mid Sooss umsünsd!**  
Kinder unter 1,20 Meter bekommen Kloß mit Soße umsonst!

## Wurschdküchn

**A Würschdla midd Graud un Brohd** 4,50  
Eine Wurst nach Wahl mit Fasskraut <sup>g</sup> und Brot <sup>a1,a2</sup>

**... nuch a Würschdla** 3,50  
Jede weitere Wurst nach Wahl

**Geräuchädä Lehbäwurschd**  
Geräucherte Leberwurst <sup>2,4,9,f</sup>  
Metzgerei Böhnlein, Bamberg  
**„Die beste Hausmacher-Leberwurst Deutschlands“**  
*Laut Fachmagazin „Der Feinschmecker“*

**Geräuchädä Bluhdwurschd**  
Geräucherte Blutwurst <sup>2,4,9,e,f</sup>  
Landmetzgerei Böhm, Hirschaid

**Biä-Wörschdla**  
Bier-Wurst <sup>2,3,5</sup>  
Wurst Müller, Bamberg

## Broddseidn

**von 11 bis 21.30 Uhr**

**Unsära Broddseidn grängs mid wos dädsu basd**  
Unsere Brotzeiten werden serviert mit Brot <sup>a1,a2</sup> und Garnitur

**Sülds n mid Musig** 7,80  
Sülze <sup>f,2,3,5,9</sup> mit Musik und Bratkartoffeln *Aspic - roasted potatoes*

**Hausmachäbladdn** 9,50  
Gemischte Wurst- und Käseplatte <sup>1,2,3,4,5,9,e,f</sup>  
*Mixed plate - cut sausages / cheese - bread*

**Bauänschingnbladdn** 7,20  
Roh geräucherte Schinkenplatte <sup>2,3,4,g</sup>  
*Gammon - bread*

**Gerubfdä (\*)** 7,20  
Gerupfter <sup>2,e</sup> - oder im Südbayerischen auch „Obazda“ genannt  
*Savoury camembert - bread*

**Bagschdakees mid Musig** 7,20  
Eingeschnittener Limburger <sup>e</sup> mit Musik\*\*  
*Pickled cheese - bread*

**Wurschdsälöhd** 7,20  
Fränkischer Wurstsalat <sup>1,2,3,4,5,9,f</sup>  
*Franconian sausage salad - bread*

**Halb un halb** 7,50  
1/2 Wurstsalat <sup>1,2,3,4,5,9,f</sup>, 1/2 Limburger <sup>e</sup>  
*Franconian sausage salad - Pickled cheese - 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**

## Der Sternla-Brotzeitipp

**Hausgeräuchädä Limburchä** 7,50  
Hausgeräucherter Limburger <sup>1,e</sup> mit Zwiebeln, Butter <sup>e</sup> und Brot <sup>a1,a2</sup>  
*Smoked pickled cheese - onions - butter - bread*

## Für den kleinen Hunger

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

**Zusatzstoffe:** 1 Farbstoff; 2 Konservierungsstoff; 3 Antioxydationsmittel; 4 Geschmacksverstärker; 5 Phosphat; 6 Koffeinhaltig; 8 Verdickungsmittel; 9 Süßungsmittel  
**Allergene Zusatzstoffe:** a glutenhaltiges Getreide (a1 Weizen, a2 Roggen, a3 Gerste) b Eier und Eierzeugnisse; c Nüsse; d Soja und Sojaerzeugnisse; e Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose); f Sellerie; g Senf; h Sesam; i Schwefeldioxid, j Koffein.

**Jeden Samstag ab 10 Uhr**  
**WEISSWURST-FRÜHSTÜCK**  
Paar Weißwürste <sup>5,9</sup> mit Laugenbreze und süßem Senf  
*White sausages - brezel - sweet mustard*  
**6,50**

# Sehr zum Wohl!

## MAHRS BRÄU UNGESPUNDETES KELLERBIER VOM FASS 5,2%

**Kürzeste Bierbestellung der Welt: „A U“**



**Seidla 3,30**

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-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 3,40**

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 STERNLA LAGERBIER 4,6%

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

**Seidla 3,30**

Bernstein- bis kupferfarben mit mittelgrober Schaumkrone präsentiert sich das Keesmann Lager. Der Antrunk ist mild, aber malzig entsprechend des Farbtönen 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 3,60**

Rauchbier vom „Schlenkerla“ ist ein sehr dunkles, herbwürziges, untergäriges Märzenbier mit 13,5 Prozent Stammwürze. Sein nach frischem Geräucherten schmeckendes Aroma wird dadurch erzielt, dass der Rauch brennender Buchenholzscheite auf der Schlenkerla-Darre dem Malz vermählt wird, bevor es sich mit edlem Hopfen im Sud vermischt und im über 600 Jahre alten Felsenkeller unterm Stephansberg zu einem Bier reift, das großartig süffig schmeckt.



## 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 3,70**



Impressum

**Herausgeber:**  
Gaststätte „Zum Sternla“  
Lange Straße 46, 96047 Bamberg

**Redaktion und Layout:**  
Redaktionsbüro Bernd Oelsner

**Druck:**  
Safner Druck und Verlags GmbH  
96170 Priesendorf

**Tischreservierungen:**  
Per Mail: info@sternla.de  
(Bearbeitungsdauer bis zu 24 Std. möglich)

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

Radler <sup>9</sup>	3,30
Löwenbräu (alkoholfrei)	3,30
Tucher Weizen (alkoholfrei)	3,70

## Alkoholfreie Getränke (0,25l/0,5l)

Weißes Limo <sup>9</sup>	1,80/2,80
Cola-Mix <sup>1,6,9</sup>	2,00/3,00
Apfelschorle	2,00/3,00
Apfelschorle, 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**

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

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

**Hausschoppen** 3,30

Müller-Thurgau, Donnersdorfer Falkenberg  
Herzhaft, frisch, trocken

**Bacchus** 3,60

Oberschwappacher Sommertal  
Fruchtbetont, feines Spiel, lieblich

**Silvaner** 3,80

Oberschwappacher Sommertal  
Vollmundig, rassig, trocken

**Frankenweinschorle** 3,00/4,50

0,2l/0,5l

**Spätburgunder-Franken (rot)** 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**

## Kaffeespezialitäten

Tasse Kaffee	2,50
Cappuccino	2,80
Espresso	2,00
Doppelter Espresso	3,60
Espresso Macchiato	2,20



[www.sternla.de](http://www.sternla.de)

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