

Fränkisch für Anfänger

Grühs Godd – Grüß Gott
„Möge Gott dir freundlich begegnen“, genauso wie Du unseren Bedienungen!

Schwemm – Schwemme
Ist der Bereich einer Brauereigaststätte, in dem besonders große Mengen Bier getrunken werden.

Schalander – Pausenraum der Arbeiter in einer Brauerei. Im Sternla wird der Bierverkostungsraum so genannt.

Biädäggäla – Bierdeckel (Bitte auch benutzen)

Schbrudss – Wenig Flüssigkeit

brässierd – Eilig, dringend

Hää? – Gängiges Fragewort. Frei übersetzt „Wie bitte?“

Fei - Oberfränkisches Wort des Jahres! Füllwort um eine Sache zu betonen („sehr“). Wird auch als Synonym für „zwar“ oder „aber“ benutzt.

An Orsch! – Weitverbreitete fränkische Verneinungsformel an Stammtischen

Basd scho – „Hat sehr gut geschmeckt“.

Höchste Bamberger Form des Lobes über ein schmackhaftes Essen

Schabeso – Markenname eines traditionellen, ortsansässigen Limonadenherstellers, sozusagen ein fränkisches Sprite!

Dsambläddärn – Einen über den Durst trinken. Beliebte Steigerung: folldsambläddärn

Schnidd – Das letzte Bier des Abends - ein bisschen mehr als halb voll eingeschenkt

Doldi – Nicht gerade der Intelligenteste am Tisch

Adecla – Auf Wiedersehen



Ob die „Hopfensau“ nach dem Umbau auch noch einen Platz im Sternla-Sudhaus findet? Freilich, daran wurde selbstverständlich bei der Planung auch gedacht.

MEHR BRAUEREI, MEHR LAGER, MEHR GENUSS, MEHR BIERVERFALT

Nachdem der Durst der Gäste zuletzt erfreulicherweise größer war als die Gär- und Lagerkapazitäten der Sternla-Brauerei hat Uwe Steinmetz gehandelt und die erst im Jahr 2019 in Betrieb genommene Braustätte entscheidend erweitert. Das Ergebnis: Ein perfekter Biergenuss!

Die Sternla-Gäste haben einen beeindruckenden Durst. Das ist eine wunderbare Tatsache, hat aber wie so vieles im Leben auch in der Langen Straße 46 in den vergangenen Monaten für viel Kopfzerbrechen gesorgt. Denn der hohe Anspruch an die eigenen Biere von Sternla-Wirt Uwe Steinmetz beinhaltet neben dem perfekten Brauvorgang und viel Liebe für jeden Bierstil eben auch eine entsprechende Lagerung unter optimalen Bedingungen. Und das geht eben nicht von heute auf morgen.

„Wir sind immer wieder an die Grenzen unserer Lagerkapazitäten gestoßen. Wir konnten nicht

mehr garantieren, dass alle eigenen Bierstile vorrätig waren, den Verkauf unserer beliebten abgefüllten 1-Liter-Flaschen und 5-Liter-Dosen musste komplett eingestellt werden, um genügend Bier fürs Wirtshaus zu haben. Und trotzdem war unser Export an manchen Tagen einfach ausverkauft“, blickt Steinmetz zurück.

Die Lösung: Ein Umbau zum Jahreswechsel. Steinmetz: Unser Sternla-Konzept mit dem Sudhaus im ersten Stock und der Bierleitung direkt auf die Zapfhähne wurde nicht verändert. Wir haben nur die Gär- und Lagerkapazitäten um bis zu 50 Prozent erweitert, mit dem

Ziel, die Reifezeit unserer Biere zu verlängern, um so noch höhere Qualitätsansprüche an unser Bier und den Geschmack zu erfüllen. Auf engstem Raum wurde jeder Zentimeter verplant, das Dach musste geöffnet werden. Eine knifflige Bierbaustelle, welche sich aber für alle gelohnt hat.

Das engagierte Sternla-Brauteam freut sich ebenso wie die durstigen Kehlen der Sternla-Gäste über den sinnvoll erweiterten Arbeitsplatz und die Möglichkeit, endlich – wie gewohnt – die verschiedenen Bierstile genießen zu können. Wenn das kein guter Grund zum Anstoßen ist!

Kennen Sie schon unsere Biermarken?



Beim Kauf von 10 Sternla-Biermarken bekommen Sie die 11. umsonst!

„Fränkisch, freundlich, frisch!“

Laura Fischer ist wie ihr Ehemann Marco ein gutes Stück Sternla. Die bisherige Servicechefin in Bamberg's ältestem Wirtshaus, sorgt dafür, dass die Sternla-Gäste perfekt bedient werden und auch der eine oder andere kulinarische Sonderwunsch erfüllt werden kann. Zum 1. Januar 2023 hat die 30-jährige Bierbotschafterin die Geschäftsführung im Sternla übernommen. Wie sehr Sie sich über diese neue Herausforderung freut und welche Visionen sie für „Ihr Sternla“ noch hat, erklärt Sie in einem kurzen Gespräch.



Die neue Sternla-Geschäftsführerin: Laura Fischer

Laura, Geschäftsführerin: Das klingt nach viel Verantwortung. Was gehört alles zu deinem neuen Aufgabengebiet?

Laura Fischer: Vorher hat man mich immer im Wirtshaus am Gast angetroffen. Ab sofort befinde ich mich im ersten Stock und Sorge dafür, dass unser Sternla weiterhin gut besucht wird. Ich werde mich also um den operativen Part kümmern. Aber ich verspreche: Ganz werde ich vom Tresen nicht verschwinden.

War die Gastronomie schon immer dein erklärter Berufswunsch?

Ich bin mit der Gastronomie großgeworden, aber eigentlich wollte

ich immer Lehrerin werden. Über die Jahre im Sternla habe ich dann gemerkt, dass das „genau mein Ding“ ist.

Der Mann Küchenchef, Du früher Serviceleiterin, jetzt sogar Geschäftsführerin: Könnt Ihr nach Feierabend das Sternla vergessen oder wollt ihr das nicht?

Ne, können wir tatsächlich nicht. Das ist aber auch völlig okay für uns. Als Geschäftsführerin ist man ja fast rund um die Uhr für alle erreichbar und somit ist ein Abschalten fast nicht möglich. Nach einer so langen Zeit ist das Sternla für uns aber schon Familie und gehört für uns einfach dazu.

Neue Projekte oder Veränderungen geplant, oder wird Euer erfolgreiches System wie gewohnt weitergeführt.

Grundsätzlich bleibt das Konzept bestehen, so wie wir es kennen und lieben. Aber die ein oder andere Idee schwirrt mir schon im Kopf herum – lasst Euch überraschen!

Was ist das Besondere am Sternla?

Das Besondere am Sternla ist für mich persönlich, dass alle Generationen bei uns vereint werden. Die Kleinen bekommen ihren Kloß mit Soß, die Jungs und Mädels können ihren Durst löschen und die ältere Generation findet mittags am Stammtisch ihre Unterhaltung.

Einige Sätze zu deinem Werdegang.

2010 habe ich mein Abitur abgeschlossen und dann ein Studium in der Pädagogik mit dem Schwerpunkt Erwachsenenbildung absolviert. Meinen Ausgleich hatte ich immer dann im Sternla – hier bin ich übrigens auch seit 2010 dabei. Mein Abschluss war sowohl für mein Leben als auch für meinen Job hier im Sternla immer sehr hilfreich.


Abschließend noch drei Wörter, die für dich untrennbar mit dem Sternla verbunden sind.

Fränkisch, freundlich, frisch!

FRÄNGISCHA KÜCHN - Fränkische Küche von 11 bis 21 Uhr

Unsere Klassiker

Schäuferla 14,80

Ofenfrischer Schulterbraten vom Schwein mit Kruste, Biersoße ^{a3}, Fasskraut^g und Kloß ^{2,3} (auch glutenfrei bestellbar) 

Roast pork shoulder - potato dumpling - sauerkraut

Bfannaschnidsl (*)

Pfannenschnitzel Wienerart ^{a1,a2,b}

mit Kartoffelsalat^g und gemischten Salaten ^{f,g,9} 14,50

Pork escalope - potato and mixed salad

mit Bratkartoffeln^g und gemischten Salaten ^{f,g,9} 15,50

Pork escalope - potato and mixed salad

Bäärla groba Brohdwörschd mid Sänf(t)*, Graud un Brohd

Paar grobe Bratwürste ^{a,b,c,d,e,f,g}

mit Senf, Fasskraut^g und Brot ^a 8,90

Roasted sausages - sauerkraut - bread

Paar grobe Bratwürste

mit Kartoffelsalat 8,90

Paar grobe Bratwürste

mit Kraut und Bratkartoffeln 10,90

3 Stück mit Kraut und Brot

11,90

**Kümmelbratwurst der Metzgerei Kalb, Bamberg
Gewinnerin des fränkischen Bratwurstgipfels**

Geräuchädä Lehbäwörschd

Stück geräucherte Leberwurst ^{2,4,9,f}

mit Kraut und Brot 6,50

Smoked liver sausage - sauerkraut - bread

Paar geräucherte Leberwürste ^{2,4,9,f}

mit Kraut und Brot 9,20

Paar geräucherte Leberwürste ^{2,4,9,f}

mit Kraut und Bratkartoffeln 11,20

Metzgerei Böhnlein, Bamberg

„Die beste Hausmacher-Leberwurst Deutschlands“

Laut Fachmagazin „Der Feinschmecker“

Gögäla 8,80

Halbes Hähnchen vom Grill

klassisch gewürzt mit Brot ^{a1,a2}

1/2 grilled chicken

Bfeffägögäla 8,90

Pfefferhähnchen vom Grill mit Brot ^{a1,a2}

1/2 grilled pepper-chicken

Dschiligögäla (sauscharf) 8,90

Chilihähnchen vom Grill mit Brot ^{a1,a2}

1/2 grilled chilli-chicken

Auch zum Mitnehmen: A halbä Göger 4,80

Umbestellung auf Kartoffelsalat ^g oder Bratkartoffeln 2,00

Portion Kartoffelsalat^g oder Bratkartoffeln extra 2,50

Beilagensalat^{f,g,9} extra 2,50

Kloß^{2,3} extra 2,00

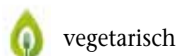
Soße^{a,3} extra 1,00

Sauerkraut^{f,8} 2,50

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.



Schweinefrei – aber sau lecker!

Bambärchä Gädnärsälöhd 8,80

Bamberger Gärtnersalat an Essig & Öl-Senf-Dressing ⁹

mit gerösteten Körnern ^h, Brot ^{a1,a2} und ...

... gegrilltem Hähnchenbrustfilet 11,80

Mixed salad plate with chicken breast

Eigschniddna Glööss (*) 7,80

Auf Anfrage: Eingeschnittene Klöße ^{2,3}

(100% vegetarisch) mit Spiegelei ^b und Salat

Roasted dumplings with eggs

Bratkartoffeln mit Spiegelei (*) 6,80

Fried potatoes with eggs

Veganes Bamberger Gemüsepfännla 11,50

Saisonales Pfannengemüse mit Kartoffeln

und gegrillten Kirschtomaten

Seasonal vegetables with potatoes and roasted tomatoes

Brotzeiten

Unsära Brohdseidn grängs mid wos dädsu basd

Unsere Brotzeiten werden serviert mit Brot ^{a1,a2} und Garnitur

Hausgemachdä Gerubfdä (*) 8,50

Gerupfter ^e

Savoury camembert - bread

Bagschdakees mid Musig 7,80

Hausgeräucherter Limburger ^e mit Musik**

Pickled cheese - bread

Wurschdsälöhd (*) 8,20

Fränkischer Wurstsalat ^{1,2,3,4,5,9,f} mit Musik

Franconian sausage salad - bread

Halb un halb 8,80

1/2 Wurstsalat ^{1,2,3,4,5,9,f}, 1/2 Limburger ^e

Franconian sausage salad - Pickled cheese - bread

Zwetschgenbaames ² 12,50

Air dried beef-ham - bread

Metzgerei Reichert, Ützing

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

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

Scheibe Brot ^{a1,a2} extra: 0,30 Euro


Für die Kinder

Kinnäschnidsl 7,50

Kinderschnitzel ^{a1,a2,b} mit Kartoffelsalat ^g

Small pork escalope - potato salad

Glooss mid Sooss 2,90

Kloß ^{2,3} mit Soße ^{a3} (auch glutenfrei bestellbar) 

Potato dumpling - gravy

Alla Kinnä undä anmedädswandsich grähng an Glooss mid Sooss umsünsd!

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

Alle Preise in Euro inkl. 7% Mwst. und Bedienung

Für den kleinen Hunger

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

Sehr zum Wohl!

AUS DEM STERNLA-SUDHAUS

Brauhaus Sternla Export

Seidla 3,90
0,25 l 2,90

Bierart: Untergäriges Vollbier

Farbe: Sattes goldgelb, unfiltriert

Stammwürze: 12,8° Plato

Alkohol: 5,1 % vol.

Malz: Pilsner & Wiener Malz (100% Weyermann ©)

Bitterhopfen: Hallertau – Perle

Aromahopfen: Tettnang – Tettnanger

Ein fast in Vergessenheit geratener Bierstil feiert im Brauhaus Sternla ein Comeback: das Export! Aufgrund seines höheren Alkoholgehaltes und seiner längeren Haltbarkeit wurde dieser Bierstil früher zum Exportieren eingebracht. Seine Malzsüße ergänzt sich wunderbar mit der charakteristischen Hopfenbittere. Ein ausgewogenes Bier für „Weibla wi Männla“!

Brauhaus Sternla Märzen

Seidla 3,90
0,25 l 2,90

Bierart: Untergäriges Vollbier

Farbe: Bernstein, unfiltriert

Stammwürze: 13,0° Plato

Alkohol: 5,0 % vol.

Malz: Pilsner & Münchner Typ 2 Malz & Carared (100% Weyermann ©)

Bitterhopfen: Hallertau – Nordbrauer

Aromahopfen: Hallertau – Nordbrauer

In der bayerischen Brauordnung von 1539 wurde festgelegt, dass nur zwischen Michaeli (29. September) und Georgi (23. April) gebraut werden durfte. In den fünf Monaten danach war das Bierbrauen verboten. Grund war die in den Sommermonaten erhöhte Brandgefahr beim Biersieden.

Der Name des Bierstils ist bis heute geblieben. Sein Charakter auch: vollmundig und malzbetont mit einer angenehmen Süße im Abgang.

Brauhaus Sternla Radler

Seidla 3,80
0,25 l 2,80

Handgemischt mit unserem Sternla-Bier und der Schlucki-Limonade

Brauhaus Sternla Saisonbiere:

Das Sternla Sudhaus wird einen 3. Zapfhahn mit immer wieder wechselnden Saisonbieren belegen. Diese werden sich ganz nach der Jahreszeit richten. Bitte fragen Sie unser Servicepersonal nach dem aktuellen Saisonbier oder beachten Sie unsere Aushänge am Ausschank!

Impressum

Herausgeber:

Brauhaus „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)

Aus der Flasche

Kaiserdom Weißbier alkoholfrei 0,0% 4,20
Kaiserdom Helles alkoholfrei 0,0% 4,20

Alkoholfreie Getränke (0,25l/0,5l)

Weißer Limo⁹ 2,50/3,50
Cola-Mix^{1,6,9} 2,50/3,50
Johannisbeersaft 2,70/3,90
Apfelsaft 2,70/3,90
Saftschorlen 2,50/3,80
Tafelwasser still 2,20/3,00
Tafelwasser spritzig 2,30/3,30
Leitungswasser (0,5l) 1,00

Alle Preise in Euro inkl. 19% MwSt. und Bedienung

Nur zur Sicherheit:

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

Weine

Unsere Frankenweine beziehen wir vom Weinhaus Georg Steinmetz aus Wohnau / Unterfranken.

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

Silvaner Kabinett 4,80
Vollmundig, rassig, trocken

Silvaner- oder Rotlingschorle
0,2l 3,80
0,5l 5,50

Rotling 4,80
süffig, zart

Fränkisch hochprozentig

Liköre

Haselnusslikör 20 % (Sternla Edition) 3,80
Bamberger Siebenhügeltröpfen 35 % (Schuler Bamberg) 3,80

Hausbrand

Bierbrand vom Sternla-Doppelbock (40 %) 4,20

Geistreiches

Williams Alte Birne Premium 36 % 4,20
(Brennerei Steinmetz Ufr.)
Marille 40 % (Sternla Edition) 4,20
Nussler 38 %- Haselnuss (Brennerei Steinmetz Ufr.) 4,20

alle Schnäpse 2cl

Kaffeespezialitäten



www.sternla.de

Tasse Kaffee 3,30
Cappuccino 3,50
Espresso 2,80
Doppelter Espresso 4,20
Espresso Macchiato 3,10
Tasse Tee
Sorten auf Anfrage 3,00

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



STERNLA-LÖSCHZUG: BRAUEREI KUL-TOUR ERLEBEN

DER BIERIGE TAGESABLAUF:

Brauerei Schlenkerla

Treffpunkt 9.30 Uhr: Rauchbier und Leberkäs

Brauhaus Sternla

Bierverkostung mit Brauereibesichtigung

Fahrt im Löschzug nach Ützing

An Fahrtgetränke wird gedacht

Metzgerbräu Reichert

Bier und Brotzeit. Besichtigung der Räucherammer und des Sudhauses

Wanderung vom Spitzberg zum Staffelberg (45 min.)

Staffelbergklause

Ein Seidla mit bester Aussicht

Heimfahrt

Ankunft 17.30 Uhr in Bamberg

INVESTITION

Buchbar an allen Wochentagen auf Anfrage, Grundpreis bis 4 Personen: 579 €, jede weitere Person zahlt 75 Euro, maximal können sieben Personen dabei sein.



BIERVERKOSTUNGEN IM STERNLA

DRUM SCHMECKT'S, WIE'S SCHMECKT'S:

Mit unseren IHK-Bierbotschafter*innen und -sommelier*innen erklären wir Ihnen, warum Bier nicht einfach Bier ist, was es mit dem Rauchbier in Bamberg auf sich hat und warum ein Pils definitiv nicht mit Nüssla zusammen verköstigt werden sollte. Wir servieren Ihnen die Biere mit regionalen Spezialitäten und wärzen den Abgang jeweils mit ein bisschen Fachwissen der Experten*innen ab. Unsere Bierverkostungen können Sie auch wunderbar an Freunde verschenken.

Bamberg genießen

Biere von 6 Bamberger Brauereien werden in unseren Verkostungsräumen serviert mit fränkischen Spezialitäten wie: Schäuferla, Gögerla, Brodwörschd, Hausmacherplatten oder einfach Mal auch nix zum Bier.

Bier plus Brauerei

Die Verkostung mit Brauereiführung und frisch gezwickeltem Bier vom Lagertank direkt in der Brauerei.

Auf ein Bier mit Hans

Die ultimative Bierverkostung mit Johann Wächter. Hier erfahren Sie endlich, weshalb Ihnen Bier zu jeder Tages- und Nachtzeit so gut schmeckt. Exklusive Trinktipps von einem der bekanntesten Bierexperten Deutschlands gibt es als kostenlose Zugabe.

BRAUHAUS



ZUM Sternla SEIT 2019

Wir brauen nicht nur Bier, wir L(I)EBEN es!



BRAU DICH SCHLAU AUF DER HOPFENSAU!

Schroten, Maischen, Läutern, Kochen und Gären:

in rund acht Stunden entsteht bei uns im neuen Sudhaus während unserer Braukurse das Lieblingsgetränk der Franken. Währenddessen bleibt genug Zeit, den Wissensdurst rund um das Thema Bier zu löschen. Während des Braukurses wird – wie sollte es auch anders sein – zur fränkischen Brotzeit auch Bier getrunken. Erleben Sie die Kunst des Bierbrauens und brauen Sie Ihr eigenes Bier.

Leistungen

9.30 – 17 Uhr (Mindestalter 16 Jahre)

Braukurs geleitet von IHK-Hausbauern oder Braumeistern

Brauen von ca. 50 l Bier mit Lagerung und Abfüllung in Flaschen

Braumeisterbrotzeit und Biere (auch Wasser) inkl.

Informationen zu Rohstoffen, rechtlichen Aspekten und dem Brauen zu Hause

INVESTITION

125,- € / Person zu den ausgeschriebenen Terminen

Privater Braukurs für Gruppen bis 8 Personen 999,- €

Termine nach Vereinbarung



WERDE ZUM STERNLA-FAN!

Ob „Vier-Liter-Maschine oder Fünf-Liter-Fässchen, ob Base-Cap oder Willy-Becher: Ein bisschen Sternla geht immer!

1 Liter Flasche 4,80 (zzgl. 3 Euro Pfand)

4 Liter Maschine 17,50 (zzgl. 12 Euro Pfand)

5 Liter Dose 18,50

Glas groß/klein 5,00 / 3,00

Bierbrand Flasche 12,50

Sternla-Chili-Salz 4,50

„Frangn-Kabbn“ 27,50

„Trucker-Kabbn“ 19,50

Bommelmütze 24,50

Sternla-Shirt 22,50

