


FRÄNGISCHA KÜCHN – Fränkische Küche von 11 bis 21 Uhr

Unsere Klassiker

Schäuferla 15,80

Ofenfrischer Schulterbraten vom Schwein mit Kruste, Biersoße, Fasskraut und Kloß (auch glutenfrei bestellbar) 

Roast pork shoulder - potato dumpling - sauerkraut

Bfannaschnidsl (*)

Pfannenschnitzel Wienerart

mit Kartoffelsalat und gemischten Salaten 15,50

Pork escalope - potato and mixed salad

mit Bratkartoffeln und gemischten Salaten 16,50

Pork escalope - roasted potato and mixed salad

Metzgerei Böhnlein, Bamberg

„Die beste Hausmacher-Leberwurst Deutschlands“

Laut Fachmagazin „Der Feinschmecker“



Geräuchädä Lehbäwörschd

Stück geräucherte Leberwurst

mit Kraut und Brot 6,50

Smoked liver sausage - sauerkraut - bread

mit Kraut und Bratkartoffeln 8,50

Paar geräucherte Leberwürste

mit Kraut und Brot 9,80

mit Kraut und Bratkartoffeln 11,80

Kümmelbratwurst der Metzgerei Kalb, Bamberg

Gewinnerin des fränkischen Bratwurstgipfels



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

Stück grobe Bratwurst – 110g –

mit Senf, Fasskraut und Brot 7,50

Roasted sausages - sauerkraut - bread

mit Kraut und Bratkartoffeln 9,50

Paar grobe Bratwürste mit Kraut und Brot 10,50

mit Kraut und Bratkartoffeln 12,50

3 Stück mit Kraut und Brot 13,50

mit Kraut und Bratkartoffeln 15,50

Gögäla 9,80

Halbes Hähnchen vom Grill

klassisch gewürzt mit Brot

1/2 grilled chicken

Bfeffägögäla 9,90

Pfefferhähnchen vom Grill mit Brot

1/2 grilled pepper-chicken

Dschiligögäla (sauscharf) 9,90

Chilihähnchen vom Grill mit Brot

1/2 grilled chilli-chicken

Auch zum Mitnehmen: A halhä Göger 5,80

Umbestellung auf Kartoffelsalat oder Bratkartoffeln 2,00

Portion Kartoffelsalat oder Bratkartoffeln extra 2,50

Beilagensalat extra 2,50

Kloß extra 2,50

Soße extra 1,00

Sauerkraut extra 2,50

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen bitte an den Service wenden



Schweinefrei – aber sau lecker!

Bambärchä Gädnärsälöhd 8,80

Bamberger Gärtnersalat an Essig & Öl-Senf-Dressing mit gerösteten Körnern, Brot

mit gegrilltem Hähnchenbrustfilet 12,50

Mixed salad plate with chicken breast

Eigschniddna Glööss (*) 7,80

Auf Anfrage: Eingeschnittene Klöße

(100% vegetarisch) mit Spiegelei

Roasted dumplings with eggs

Bratkartoffeln mit Spiegelei (*) 6,80

Fried potatoes with eggs

Gefüllte Paprika (vegan) 12,50

mit Reis auf tomatisiertem Gärtnergemüse

Stuffed peppers with rice on tomato vegetables

Brotzeiten

Unsära Brohdseidn grängs mid wos dädsu basd

Unsere Brotzeiten werden serviert mit Brot und Garnitur

Hausgemachdä Gerubfdä (*) 8,80

Gerupfter

Savoury camembert - bread

Bagschdakees mid Musig 8,50

Hausgeräucherter Limburger mit Musik **

Pickled cheese - bread

Wurschdsälöhd (*) 8,50

Fränkischer Wurstsalat mit Musik

Franconian sausage salad - bread

Halb un halb 8,80

1/2 Wurstsalat, 1/2 Limburger

Franconian sausage salad - Pickled cheese - bread

Zwetschgenbaames 12,50

Roh geräucherter Rinderschinken

Air dried beef-ham - bread

Metzgerei Reichert, Ützing

Baames – auf Buchenholz geräuchert



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

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

Scheibe Brot extra: 0,30 Euro

Für die Kinder

Glooss mid Sooss 2,90

Kloß mit Soße (auch glutenfrei bestellbar)

Potato dumpling - gravy

Kinnäschnidsl 7,80

Kinderschnitzel mit Kartoffelsalat

Small pork escalope - potato salad

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% 4,50
Kaiserdom Helles alkoholfrei 0,0% 4,50

Alkoholfreie Getränke (0,25l/0,5l)

Weißer Limo 2,60/3,60
Cola-Mix 2,60/3,60
Johannisbeersaft 2,90/4,10
Apfelsaft 2,90/4,10
Saftschorlen 2,60/3,90
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- oder Rotlingschorle

0,2l 3,90
0,5l 5,80

Silvaner Kabinett

Vollmundig, rassig, trocken 5,20

Rotling

süffig, zart 5,20

Fränkisch hochprozentig

Liköre

Haselnusslikör 20 % (Sternla Edition) 3,90
Bamberger Siebenhügeltröpfen 35 % (Schuler Bamberg) 3,90

Hausbrand

Bierbrand vom Sternla-Doppelbock (40 %) 4,30

Geistreiches

Williams Alte Birne Premium 36 % 4,30
(Brennerei Steinmetz Ufr.)
Marille 40 % (Sternla Edition) 4,30
Nussler 38 %- Haselnuss (Brennerei Steinmetz Ufr.) 4,30

alle Schnäpse 2cl

Kaffeespezialitäten



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

www.sternla.de