



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



MEHR BIER FÜR BAMBERG

Das Brauhaus Sternla erweitert seine Kapazitäten und erhöht somit die Bierproduktion

Ein mit Sternla. So lautet das Motto der Brauerei Sternla seit seiner Eröffnung im Jahr 2019. Drei einfache Worte, eine einfache Philosophie: Man möchte im ältesten Wirtshaus Bamberg den Gästen das perfekte Bier ins Glas schenken. Nicht mehr. Nicht weniger. In der Praxis ist das aber gar nicht so einfach und bedarf modernster Technik, viel Kreativität und noch mehr Herzblut. Denn eine Brauerei im Herzen des Weltkulturerbes, im ersten Stock eines historischen, etwas verwinkelten Gebäudes, bietet nicht den Platz für eine Standardlösung. Und so haben Sternla-Wirt Uwe Steinmetz gemeinsam mit seinem Braumeister Max Czezelitz und befreundeten Brauexperten die ohnehin schon ausgeklügelte

Raumaufteilung noch einmal verfeinert und bei einem Umbau im Frühjahr sozusagen auch den letzten Quadratmeter optimal genutzt. „Unsere Gäste haben schon einen beeindruckenden Durst. Was uns natürlich sehr freut, aber auch vor immer neue Herausforderungen stellt“, erklärt Steinmetz mit einem Lächeln.

Das Sternla-Konzept mit dem Sudhaus im ersten Stock und der Bierleitung direkt auf die Zapfhähne wurde nicht verändert. Aber die Gär- und Lagerkapazitäten konnte man um bis zu 50 Prozent erweitern, wodurch die verschiedenen Sternla-Biere selbst in der Hochsaison noch die optimale Reifezeit erhalten. Zudem konnten über den Sommer auch der zuletzt eingestellte Hausverkauf von

1-Liter-Bügelverschlussflaschen und 5-Liter-Dosen wieder aufgenommen und kleinere Feste in der Region mit frisch gezapftem Bier vom Sternla-Löschzug beliefert werden. Besonders freut sich Sternla-Braumeister Max Czezelitz über die gelungene Erweiterung, dadurch kann er regelmäßig Saisonbiere einbrauen. Für dieses Jahr sind im Oktober noch ein Grünhopfenbier, im November ein dunkles Weizen und der beliebte Sternla-Bock – Bockbieranstich ist am 24. November – sowie für Dezember ein Weihnachtsfestbier fest geplant. Und ins neue Braujahr 2024 startet das Sternla am Dreikönigs-Tag wieder mit einem süffigen Hellen zum „Stärk antrinken“. Darauf sollte man Anstoßen: Auf die Gesundheit und das Wohl!

Kennen Sie schon unsere Biermarken?



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

„Spaß, Ausdauer und a Seidla Bier“

Die immer strahlende Sternla-Serviceleitung Lisa Schnabel hat vor rund fünf Jahren ihr Abitur an der FOS abgeschlossen und ein Pädagogik-Studium begonnen. Ins Sternla kam Sie, um ihren Führerschein zu finanzieren. Ihr Studium wird sie voraussichtlich in naher Zukunft abschließen, aber ihr Herz hat sie längst ans Sternla und das Team verloren.



Sternla-Serviceleitung Lisa Schnabel

Lisa, Du leitest das Serviceteam im Sternla. Da wird es einem sicherlich nicht langweilig, oder?

Lisa: Nein, langweilig wird es uns hier tatsächlich nie. Jeden Tag stehen neue Herausforderungen an, die mit dem tollen Team sehr gut zu bewältigen sind.

Habt auch Ihr im ältesten Wirtshaus Bamberg Probleme, neues Personal im Service zu finden?

Lisa: Probleme würde ich nicht sagen. Es gibt Monate, in denen es mal eng mit dem Personal wird, dennoch finden wir immer wieder neue, motivierte Leute, auch viele aus dem Freundes- und Bekanntenkreis. Über jeden Neuzugang freuen wir uns wie bolle.

Wenn man Dich und Dein Team so herumwuselnd sieht, ist eines klar: Ins Sportstudio braucht Ihr nach einer Serviceschicht nicht mehr zu gehen.

Lisa: Unser Sternla-Garten ist schon sehr weitläufig, der Spaß an der Arbeit im Team und das volle Haus lassen uns erst am Ende einer Schicht merken, wie viel Kilometer man eigentlich auf dem Tacho hat. Ich persönlich brauche danach aber nix mehr.

Wer tagtäglich mit so vielen Menschen in Kontakt kommt, erlebt sicherlich auch viele lustige Situationen. Was war für Dich bislang die kurioseste Situation?

Lisa: Das stimmt! Witzige und kuriose Geschichten haben wir

genug im Petto. Eine bestimmte auszusuchen ist sehr schwierig und der Platz hier zu knapp. Wir im Team reden aber schon seit Jahren darüber ein Buch zu schreiben oder einen Podcast aufzunehmen. Vielleicht wird ja noch was draus. Seid gespannt!

War die Gastronomie schon immer dein erklärter Berufswunsch?

Lisa: Eigentlich nicht. Ich befinde mich aktuell noch in meinem Pädagogikstudium. Mein Wunsch war es immer mit Hör- & Sprachbehinderten Kindern zu arbeiten.

Ich hab im Sternla vor gut fünf Jahren angefangen, um meinen Führerschein zu finanzieren. Mittlerweile ist der schon lange

bezahlt, aber es macht einfach so viel Spaß hier zu arbeiten und jeden Tag neue Aufgaben zu haben. Mittlerweile ist mir das Sternla so ans Herz gewachsen, dass ich die Gastronomie und vor allem das Sternla nicht hinter mir lassen kann.

Was ist für Dich das Besondere am Sternla?

Lisa: Unser junges und dynamisches Team und die familiäre Atmosphäre hier im Sternla.


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

Lisa: Spaß, Ausdauer und a Seidla Bier – das gehört zu mir!

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



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



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

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-Bierbotschaftern und -sommeliers erklären wir Ihnen, warum Bier nicht einfach Bier ist, was es mit dem Rauchbier und den Bamberger Brauereien auf sich hat. Wir servieren Ihnen die Biere mit fränkischen Spezialitäten und wärzen den Abgang jeweils mit ein bisschen Fachwissen der Experten 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: Schäufelra, Gögerla, Brohdwörschd, Hausmacherplatten oder einfach Mal auch nix zum Bier. Abschließend rundet ein frisch gezwickeltes Bier im Sudhaus die Verkostung ab.

Bier plus Brauerei

Die Verkostung unserer Sternla-Biere mit Brauereiführung und frisch gezwickeltem Bier vom Lagertank direkt in der Brauerei.

Auf ein Bier mit Hans

Die ultimative Bierverkostung mit Johann „Hans“ Wächtler. 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-Dose, ob Base-Cap oder Willy-Becher: Ein bisschen Sternla geht immer!

UNSER SORTIMENT:

Ein-Liter-Flasche

Vier-Liter-Maschine

Fünf-Liter-Dose

Glas groß/klein

Bierbrand Flasche

Sternla-Chili-Salz

„Frangn-Kabbn“

„Trucker-Kabbn“

Bommelmütze

Sternla-Shirt

PREISE SIEHE AUSHANG



brauhaus_zum_sternla Gasthaus.zum.Sternla