

FRÄNGISCHA KÜCHN – Fränkische Küche von 11 bis 21 Uhr

Unsere Klassiker

Bohnakern (*)
Bohnenkerne ^{a1,a3,e} mit Dörrfleisch und Kloß^{2,3} **10,50**
Beans - dried meat - potato dumpling

Schäuferla **11,80**
Ofenfrischer Schulterbraten in Biersoße ^{a3}
mit Kruste auf Fasskraut ^g mit fränkischem Kloß ^{2,3}
Roast pork shoulder - potato dumpling - sauerkraut

Gögäla **7,80**
Halbes Hähnchen vom Grill
klassisch gewürzt mit Brot ^{a1,a2}
1/2 grilled chicken

Bfeffägögäla **7,90**
Pfefferhähnchen vom Grill mit Brot ^{a1,a2}
1/2 grilled pepper-chicken

Dschiligögäla **7,90**
Chilihähnchen vom Grill mit Brot ^{a1,a2}
1/2 grilled chilli-chicken

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

Kasslä **7,80**
Kassler Rippla^{2,3,9} mit Kraut⁹ und Brot^{a1,a2}
Cured pork chop - sauerkraut - bread

Umbestellung auf Kartoffelsalat ^g oder Bratkartoffeln 1,50
Portion Kartoffelsalat ^g oder Bratkartoffeln extra 2,00
Beilagensalat 2,50

Aus der Pfanne

Bfannaschnidsl (*) **11,50**
Pfannenschnitzel Wienerart ^{a1,a2,b}
mit Kartoffelsalat ^g und gemischten Salaten ^{f,g,9}
Pork escalope - potato and mixed salad

Lehbäkees mid Oggsnahch (*) **7,60**
Leberkäse^{f,g,2,3,4,5,9} abgebräunt mit Spiegelei und Kartoffelsalat^g
Meat loaf - egg - potato salad

Bäarla groba Brohdwörschd mid Sämf(t)*, Graud un Brohd **7,60**
Paar grobe Bratwürste ^{a,b,c,d,e,f,g} mit Senf, Fasskraut ^g und Brot ^a
3 Schdügg **9,80**
Roasted sausages - sauerkraut - bread

Kümmelbratwurst der Metzgerei Kalb: Gewinnerin des fränkischen Bratwurstgipfels

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

Schweinefrei – aber sau lecker!

Bambärchä Gädnärsälöhd **8,50**
Bamberger Gärtnersalat an Essig & Öl-Senf-Dressing ⁹
mit gerösteten Körnern^h, Brot ^{a1,a2} und ...
... gegrilltem Hähnchenbrustfilet **10,80**
Mixed salad plate with chicken breast

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

Eigschniddna Glööss (*) **6,50**
Auf Anfrage: Eingeschnittene Klöße ^{2,3}
(100% vegetarisch) mit Spiegelei ^b
Roasted dumplings with eggs

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.

Wurstküche

A Würschdla mid Graud un Brohd **4,50**
Eine Wurst nach Wahl mit Fasskraut ^g und Brot ^{a1,a2}

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

Geräuchädä Lehbäwurschd
Geräucherte Leberwurst ^{2,4,9,f}
Metzgerei Böhnlein, Bamberg
„Die beste Hausmacher-Leberwurst Deutschlands“
Laut Fachmagazin „Der Feinschmecker“

Geräuchädä Bluhdwurschd
Geräucherte Blutwurst ^{2,4,9,e,f}
Landmetzgerei Böhm, Hirschaid

Brohdwurschd
1 Stück Bratwurst ^{a,b,c,d,e,f,g}

Brotzeiten

von 11 bis 21.30 Uhr

Unsära Brohdseidn grängs mid wos dädsu basd
Unsere Brotzeiten werden serviert mit Brot ^{a1,a2} und Garnitur

Hausmachäbladdn **9,80**
Gemischte Wurst- und Käseplatte ^{1,2,3,4,5,9,e,f}
Mixed plate - cut sausages / cheese - bread

Bauänschingnbladdn **7,20**
Roh geräucherte Schinkenplatte ^{2,3,4,g}
Gammon - bread

Gerubfdä (*) **7,20**
Gerupfter ^{2e} - oder im Südbayerischen auch „Obazda“ genannt
Savoury camembert - bread

Bagschdakees mid Musig **7,50**
Hausgeräucherter Limburger ^e mit Musik**
Pickled cheese - bread

Wurschdsälöhd **7,20**
Fränkischer Wurstsalat ^{1,2,3,4,5,9,f}
Franconian sausage salad - bread

Halb un halb **7,50**
1/2 Wurstsalat ^{1,2,3,4,5,9,f} 1/2 Limburger ^e
Franconian sausage salad - Pickled cheese - bread

*** Sämf: 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 **6,50**
Kinderschnitzel ^{a1,a2,b} mit Kartoffelsalat ^g
Small pork escalope - potato salad

Glooss mid Sooss **2,50**
Kloß ^{2,3} mit Soße ^{a3}
Potato dumpling - gravy

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

Was Süßes?

Abfshrdudl
Ofenfrischer Apfelstrudel^{a1,b,c,e} mit Vanillesoße^g und Sahne **5,50**
Apple strudel - custard - cream

Für den kleinen Hunger

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

Jeden Samstag ab 10 Uhr

Paar
Knacker
^{1,2,3,4,8,f}
mit Salzbrezel
und Senf
Cracker-Sausages -
salt brezel - mustard
5,50

Sehr zum Wohl!

AUS DEM STERNLA-SUDHAUS

Brauhaus Sternla Export **Seidla 3,40 0,25 | 2,50**

Bierart: Untergäriges Vollbier

Farbe: Sattes goldgelb, unfiltriert

Stammwürze: 12,8° Plato

Alkohol: 5,1 % vol.

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

Bitterhopfen: Hallertauer Perle

Aromahopfen: Hallertauer mittelfrüh

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 3,40 0,25 | 2,50**

Bierart: Untergäriges Vollbier

Farbe: Bernstein, unfiltriert

Stammwürze: 13,0° Plato

Alkohol: 5,0 % vol.

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

Bitterhopfen: Merkur & Northen Brewer

Aromahopfen: Hersbrucker spät

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 3,40 0,25 | 2,50**

Handgemischt mit unserem Sternla-Export und der Schlucki-Limonade

Brauhaus Sternla Saisonbiere:

Das Sternla Sudhaus wird ganzjährig 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:

Gaststätte „Zum Sternla“
Lange Straße 46, 96047 Bamberg

Druck:

Safner Druck und Verlags GmbH
96170 Priesendorf

Redaktion und Layout:

Redaktionsbüro Bernd Oelsner

Tischreservierungen:

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

Aus der Flasche

Schlenkerla Rauchbier	3,70
Zirndorfer Landweizen	3,80
Tucher Weizen alkoholfrei	3,80
Kaiserdom Prostel alkoholfrei 0,0%	3,40

Alkoholfreie Getränke (0,25l/0,5l)

Weißer Limo ⁹	2,20/3,00
Cola-Mix ^{1,6,9}	2,20/3,00
Johannisbeersaft	2,50/3,20
Apfelsaft	2,50/3,20
Saftschorlen	2,20/3,00
Tafelwasser still	2,00/2,80
Tafelwasser	2,00/2,80

Alle Preise in Euro incl. 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 3,90
Vollmundig, rassig, trocken

Silvanerschorle 3,00
0,2l
0,5l

Rotling 3,90
süffig, zart

Rotwein Cuvée 4,20
Samtig, zart

Fränkische Schnäpse und Liköre

Fruchtige Liköre und Feine Brände

Walnußlikör 20% (Obstbrennerei Koch Ufr.) 3,00
Bamberger Siebenhügeltröpfchen 35% (Schuler Bamberg) 3,00

Edle Geiste

Williams Alte Birne Premium 36 % 3,50
(Brennerei Steinmetz Ufr.)
Schlehe 40 % (Obstbrennerei Koch Ufr.) 3,50
Nussler 38 %- Haselnuss (Brennerei Steinmetz Ufr.) 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

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