



## Fränkisch für Anfänger

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

**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

**Adeela** – Auf Wiedersehen



Lange Straße, Bamberg um 1900 – damals hieß das Sternla noch „Gasthaus zum Stern“

## TRADITIONEN WERDEN IM STERNLA BESTENS GEPFLEGT

**650 Jahre Geschichte und Geschichten: Ja, das Brau- und Wirtshaus „Zum Sternla“ kann auf eine imposante Historie zurückblicken. Und ist entsprechend stolz auf das damit verbundene Brauchtum - nicht nur in Sachen Bier und fränkische Spezialitäten**

**1380!** Das ist für das Sternla-Team mehr als nur eine Zahl. In diesem Jahr wurde das Wirtshaus in der Lange Straße 46 erstmals urkundlich erwähnt. Und in knapp 650 Jahren ist an dieser Adresse auch so einiges passiert. Anfang des 16. Jahrhunderts ging das Anwesen in den Besitz der Stadt Bamberg über. 1696 erwarb es der Hofkammer Tobias Mönch zusammen mit der städtischen Schießhütte und dem ehemals Kanzler Haan'schen Garten (Lange Straße 48) zum Preis von 1000 fl. Tobias Münch musste

sich verpflichten, das Grundstück, mit einem „sauberen, bürgerlichen Wohnhaus“ zu bebauen. Seit etwa 1772 befand sich in der Lange Straße 46 ein Gasthaus, 1857 „zum Stern“, heute „Sternla“. Verschiedene Fuhrmänner und Gastgeber prägten in den Jahrzehnten und Jahrhunderten die Geschichte des „Sternlas“. Zu den Besitzern zählte unter anderem auch Rudolf Maisel von der gleichnamigen Brauerei. Noch heute schmücken Lampen mit diesem historischen Hinweis unsere „Schwemme“.

Bamberg hatte in seiner Blütezeit im 19. Jahrhundert 65 Braustätten und 22 Bierkeller. Zum heutigen Zeitpunkt werden noch über 60 verschiedene Biersorten in mehr als 10 Braustätten gebraut.

2019 kam eine moderne Braustätte dazu. Uwe Steinmetz, anfangs Pächter und seit 2008 Inhaber, baute das Gasthaus so um, dass seit Herbst 2019 das eigene Bier gebraut, gezapft und schließlich getrunken wird. Auf unser aller Wohl. **PROST!**

### Kennen Sie schon unsere Biermarken?



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



Sternla-Küchenchef Marco Fischer mit einem echten Bestseller: Einem traditionellen fränkischen Schäufelr mit Kloß und Kraut

## „Fränkisch- sonst nix!“

**Marco Fischer ist ein Stück Sternla. Der Küchenchef in Bamberg's ältestem Wirtshaus, sorgt dafür, dass die Sternla-Gäste die perfekte Grundlage bestellen können, um das selbstgebraute Sternla-Kultbier auch ausgiebig genießen zu können. Und um Missverständnisse gar nicht erst aufkommen zu lassen: Natürlich schmeckt ein knusprig gebratenes Schäufelr oder ein perfekt paniertes Schnitzel auch zu einem Schoppen Steinmetz-Wein oder alkoholfreien Getränken. Aber Sie werden es uns nachsehen: Der Genussfranke bestellt natürlich lieber ein Export, ein Märzen oder eines der wechselnden Saisonbiere.**

*Marco, Du bist gebürtiger Franke?*

genieße ich zu besonderen Anlässen auch sehr gerne.

Mein erstes Praktikum in der Gastronomie haben ich mit 13 im Sternla gemacht. Danach habe ich meine Ausbildung im Hotel Gasthof Höhn in Memmelsdorf absolviert. Seit 2012 arbeite ich im Sternla und habe 2015 die Küchenleitung übernommen.

**Marco Fischer:** Mehr noch, gebürtiger Bamberger, ein Kind dieser wunderbaren Welterbestadt.

*Ok. Genehmigt. Jetzt aber zu deinem Kochrezept: Was ist dein Leibgericht?*

*Du bist der Sternla-Küchenchef, aber als leitender Mitarbeiter im Sternla sei an dieser Stelle erst mal ein Frage zum „flüssigen Gold“ erlaubt: Was ist Dein Lieblingsgetränk?*

Steak und Pizza – natürlich selbst gemacht.

*Klar. Was kochst Du am liebsten?*

Als Bamberger liegt es natürlich nahe, dass ich auch gerne mal ein Bier trinke. Am liebsten natürlich nach Feierabend im Sternla-Garten. Aber einen besonderen Whiskey aus meiner eigenen Sammlung

Im Sternla sind die Sonntagsbraten und der frische Wirsing meine absoluten Lieblingsaufgaben. Zuhause ist bei mir ganzjährig der Grill in Betrieb.

*Einige Sätze über deinen Wertegang!*

*Was gefällt dir an der fränkischen Küche besonders?*

Mir gefällt besonders das Ehrliche, das Regionale, das Rustikale. In der fränkischen Küche bekommt man ordentliche Hausmannskost ohne viel Schnickschnack auf den Teller. Fränkisch – sonst nix!



# FRÄNGISCHA KÜCHN - Fränkische Küche von 11 bis 21 Uhr

## Unsere Klassiker

### Schäuferla 13,80

Ofenfrischer Schulterbraten vom Schwein mit Kruste, Biersoße <sup>a3</sup>, Fasskraut <sup>g</sup> und Kloß <sup>2,3</sup>  
*Roast pork shoulder - potato dumpling - sauerkraut*

### Bfannaschnidsl (\*)

Pfannenschnitzel Wienerart <sup>a1,a2,b</sup> mit Kartoffelsalat <sup>g</sup> und gemischten Salaten <sup>f,g,9</sup> 13,80  
*Pork escalope - potato and mixed salad*

mit Bratkartoffeln <sup>g</sup> und gemischten Salaten <sup>f,g,9</sup> 14,80  
*Pork escalope - potato and mixed salad*

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

Paar grobe Bratwürste <sup>a,b,c,d,e,f,g</sup> mit Senf, Fasskraut <sup>g</sup> und Brot <sup>a</sup> 8,80  
*Roasted sausages - sauerkraut - bread*

Paar grobe Bratwürste mit Kartoffelsalat 8,80

Paar grobe Bratwürste mit Kraut und Bratkartoffeln 10,80

3 Stück mit Kraut und Brot 11,80

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

### Geräuchädä Lehbäwörschd

Stück geräucherte Leberwurst <sup>2,4,9,f</sup> mit Kraut und Brot 5,80  
*Smoked liver sausage - sauerkraut - bread*

Paar geräucherte Leberwürste <sup>2,4,9,f</sup> mit Kraut und Brot 8,80

Paar geräucherte Leberwürste <sup>2,4,9,f</sup> mit Kraut und Bratkartoffeln 10,80

**Metzgerei Böhnlein, Bamberg  
„Die beste Hausmacher-Leberwurst Deutschlands“  
Laut Fachmagazin „Der Feinschmecker“**

### Gögäla 8,80

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

### Bfeffägögäla 8,90

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

### Dschiligögäla (sautscharf) 8,90

Chilihähnchen vom Grill mit Brot <sup>a1,a2</sup>  
*1/2 grilled chilli-chicken*

### Auch zum Mitnehmen: A halbä Göger 4,80

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

**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 <sup>9</sup> mit gerösteten Körnern<sup>h</sup>, Brot <sup>a1,a2</sup> und ...

... gegrilltem Hähnchenbrustfilet 11,50  
*Mixed salad plate with chicken breast*

### Eigschniddna Glööss (\*) 7,80

Auf Anfrage: Eingeschnittene Klöße <sup>2,3</sup> (100% vegetarisch) mit Spiegelei <sup>b</sup>  
*Roasted dumplings with eggs*

### Bratkartoffeln mit Spiegelei (\*) 6,80

*Fried potatoes with eggs*

## Brotzeiten

### Unsära Brohdseidn grängs mid wos dädsu basd

Unsere Brotzeiten werden serviert mit Brot <sup>a1,a2</sup> und Garnitur

### Gerubfdä (\*) 7,90

Gerupfter <sup>e</sup>  
*Savoury camembert - bread*

### Bagschdakees mid Musig 7,80

Hausgeräucherter Limburger <sup>e</sup> mit Musik\*\*  
*Pickled cheese - bread*

### Wurschdsälöhd (\*) 7,80

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

### Halb un halb 8,20

1/2 Wurstsalat <sup>1,2,3,4,5,9,f</sup> 1/2 Limburger <sup>e</sup>  
*Franconian sausage salad - Pickled cheese - bread*

### Zwetschgenbaames<sup>2</sup> 10,50

*Air dried beef-ham*

**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 <sup>a1,a2</sup> extra: 0,30 Euro**

## Für die Kinder

### Kinnäschnidsl 7,50

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

### Glooss mid Sooss 2,90

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!

**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 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:**

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 Limo<sup>9</sup> 2,50/3,30  
Cola-Mix<sup>1,6,9</sup> 2,50/3,30  
Johannisbeersaft 2,70/3,80  
Apfelsaft 2,70/3,80  
Saftschorlen 2,50/3,50  
Tafelwasser still 2,20/3,00  
Tafelwasser spritzig 2,30/3,10  
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** 4,50  
*Vollmundig, rassig, trocken*

**Silvanerschorle**  
0,2l 3,50  
0,5l 4,90

**Rotling** 4,50  
*süffig, zart*

**Rotlingschorschle**  
0,2l 3,50  
0,5l 4,90

## Fränkisch

## hochprozentig

### Bamberger Liköre

Haselnusslikör 20 % (Sternla Edition) 3,50  
Bamberger Siebenhügeltröpfen 35 % (Schuler Bamberg) 3,50

### Hausbrand

Bierbrand vom Sternla-Doppelbock (40 %) 3,90

### Geistreiches

Williams Alte Birne Premium 36 % 3,90  
(Brennerei Steinmetz Ufr.)  
Marille 40 % (Sternla Edition) 3,90  
Nussler 38 %- Haselnuss (Brennerei Steinmetz Ufr.) 3,90

**alle Schnäpse 2cl**

## Kaffeespezialitäten



[www.sternla.de](http://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 würzen 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, Brohdwörschd, 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	4,50 (zzgl. 3 Euro Pfand)
4 Liter Maschine	16,50 (zzgl. 12 Euro Pfand)
5 Liter Dose	17,50
Glas groß/klein	3,00 / 2,50
Bierbrand Flasche	10,50
Sternla-Chili-Salz	4,50
„Frangn-Kabbn“	24,50
„Trucker-Kabbn“	19,50
Bommelmütze	24,50

