



lich Willkommen im Landgasthof Goldener Stern

Ros gets

„Aperol Spritz“ 0,25 l 6,90

im Weinglas, mit Prosecco,
Eiswürfeln & Orangenscheibe

„Hugo“ 0,25 l 6,90

im Weinglas, mit Holunder,
Prosecco, Eiswürfeln & Minze

„Lillet Wild Berry“ 0,25 l 6,90

im Weinglas, mit Waldbeere &
Schweppes Wild Berry, Eiswürfeln



Zur Zeit im Ausschank

„Holunderschorle“ 0,5 l 3,90

„Bionade Eistee“ Pfirsich 0,33 l 3,90

„Original Grüner 1709“ 0,5 l 4,70
Vollbier hell

„Tucher Naturtrüb“ 0,5 l 4,70
Unser Rotes, sanft & süffig

„Sebaldus Weizen“ dunkel 0,5 l 4,70



Unsere Empfehlung des Monats

„Spinat-Semmelklöße“ 14,90

auf Speck-Krautsalat angerichtet, dazu Parmesan,
! auch ohne Speck !

Eine gute Zeit wünscht Familie Zitzmann & das Stern-Team

Suppen

€

- „Hausgemachte Leberknödelsuppe“ mit Schwimmerli 5,90
„Tomatencremesuppe“ mit Croutons & Kresse 5,90
„Klare Rinderkraftbrühe“ mit Flädle 5,50



Salatzeit

- „Salatteller Goldener Stern“ 16,90
mit gebackenem Hähnchenfilet & warmen Kräuterbaguette
- „Bunter Salat Gärtnerin“ mit gegrillten Putenstreifen, 16,90
gebackenen Champignons & warmen Kräuterbaguette
- „Salat Marktbärbel“ (vegetarisch) 16,50
mit großer Portion gebackener Champignons & Kräuterbaguette
- „Salat Werntal“ mit zwei gegrillten Schweinemedallions, 16,90
frischen Champignons & Kräuterbaguette

Ofenkartoffel



- „Steakhouse Kartoffel“ 18,50
zart gegrillte Streifen vom Rumpsteak in einer pikanten BBQ-Soße, mit Bohnen & Mais
- „Putenkartoffel“ 15,90
mit Kräutercreme, gebratenen Putenstreifen in Sweet-Chili-Soße & Salatgarnitur
- „Lachskartoffel“ 16,90
mit Kräutercreme, Norwegischem Räucherlachs, feiner Senf-Honigsoße & Salatgarnitur

Gerichte vom Hähnchen

- „Hähnchenfilet Schweizer-Art“ 23,50
zartes Hähnchenfilet mit frischen Schinken-Champignons und Käse überbacken, dazu Pfannirösti & Salat
- „Hähnchenfilet Toskana“ 23,50
auf mediterranem Grillgemüse, dazu reichen wir Wedges-Kartoffeln mit Dip

Tageskarte



Fränkische Gerichte & Klassiker

- €
- „Fränkischer Bierbraten“ 18,90
in kräftiger Landbiersoße, mit hausgemachten Klößen,
dazu einen Speckkrautsalat
- „Rinderroulade Hausfrauen Art“ 22,50
in feiner Rouladensoße, mit Kartoffeltaler & Salate der Saison
- „Echt Fränkisch“ 15,90
1 Hausmacher Bratwurst und 1 kleines paniertes Schnitzel,
mit Kartoffelsalat & gemischtem Salat
- „1 Paar Hausmacher Bratwürste“^(1/2/3/4/7) 14,90
mit Kartoffelsalat & gemischtem Salat
(Metzgerei Herbig, Rannungen)

- „Schnitzel Wiener Art“ 19,50
mit Pommes frites & Salate der Saison
oder mit Kartoffelsalat & gemischtem Salat
- „Cordon Bleu“ (mit Schinken & Käse gefüllt) 20,90
dazu reichen wir Pommes frites & Salate der Saison
- ! Auf Wunsch können Sie auch Bratkartoffeln bestellen Aufpreis 2,00 !



Fisch & Meer



- „Lachsfilet Neptun“ 24,90
auf buntem Grillgemüse angerichtet,
dazu Wedges-Kartoffeln mit Dip
- „Zanderfilet Fränkisch“ 23,50
in feiner Kräuter-Weißweinsahne,
dazu Schwenk-Kartoffeln & Salate der Saison

Vegetarisch



- „Buntes Grillgemüse“ 16,90
mit gebackenen Champignons, Berner Rösti & Kräutercreme
- „Hausgemachte Käsespätzle“ 15,50
mit Röstzwiebeln & Salate der Saison
- „Gebakener Grillkäse“ 14,50
mit reichlich Salatgarnitur, pikantem Dip & Kräuterbaquette



Feuer & Flamme

€

- „Waldpilzschnitzel“ 22,90
Schweinesteak vom Grill, in feiner Waldpilzrahmsauce mit Kroketten & Salate der Saison
- „Balkanschnitzel“ 22,90
Schweinesteak vom Grill, in pikanter Pfeffersauce mit buntem Grillgemüse, dazu Wedges-Kartoffeln mit Dip
- „Wiener Zwiebelrostbraten“ (aus dem Rumpsteak) 26,90
mit gebackenen Zwiebeln, Pommes frites & Salate der Saison
- „Schweinemedallions vom Grill“ 23,50
*mit Kräuterbutter ^(1/2/3/4/7)
Beilage nach Wahl aus der á la Carte Karte & Salate der Saison*
- „Pfeffertopf Madagaskar“ 24,50
Schweinemedallions vom Grill, in einer pikanten Cognac-Pfefferrahmsauce, mit Berner Rösti & Salate der Saison

- „Landhaus Filettopf“ 24,50
Schweinemedallions vom Grill mit frischen Champignons in Rahm. hausgemachten Spätzle & Salate der Saison
- „Tiroler Schnitzel“ 23,50
paniertes Schweinemedallions auf Käsespätzle, mit gebackener Apfelscheibe, Preiselbeeren, Röstzwiebeln & Salate der Saison

Steaks vom Grill

- „Rumpsteak vom Grill“ 220g 28,90
für den Steakkennner ein erstklassiges Stück, mit Kräuterbutter
- „Pfeffersteak vom Grill“ 220g 28,90
aus dem Rumpsteak geschnitten, in pikanter Pfefferrahmsauce

- Zu den Steaks reichen wir einen großen Sommersalat & Kräuterbaguette -
oder Beilage nach Wahl

Berner Rösti, Pommes frites, Folienkartoffeln mit Kräutercreme,
dazu reichen wir Salate der Saison

Spezialitäten





Für den kleinen Hunger & Vesper

€

| | |
|---|-------|
| „Schnitzel Hubertus“ <i>in feiner Waldpilzrahmsoße mit Kroketten & Salate der Saison</i> | 14,90 |
| „Geschnetzeltes Diabolo“ <i>in pikanter Pfefferrahmsoße, mit Grillgemüse & Berner Rösti</i> | 15,50 |
| „Lachsfilet vom Grill“ <i>auf buntem Grillgemüse, dazu Wedges-Kartoffeln mit Dip</i> | 17,90 |
| „Matjes Hausfrauen Art“ ⁽²⁾ mit Petersilienkartoffeln | 14,90 |
| „Toast Hawaii“ ^(2/3/4/7) <i>Schinken & Ananas auf Toast, mit Käse überbacken</i> | 11,50 |
| „Strammer Max“ ^(2/3/4/7) <i>Gekochter Schinken auf 2 gebackenen Rösti angerichtet, reich garniert mit Gurke & Spiegelei</i> | 12,50 |

Kennen Sie schon
unseren



Geschenkgutschein?

Paßt zu jeder Gelegenheit -
als Geschenk, kleine Aufmerksamkeit oder als ein „Dankeschön“.



Wir bieten Ihnen jeden...

...Dienstag „**Leckere Schnitzelgerichte**“

- „Hubertus-Schnitzel“ mit Pilzen überbacken
- „Schnitzel Budapester Art“ mit buntem Grillgemüse
- „Pfeffer-Schnitzel“ in würziger Pfefferrahmsoße
- „Paniertes Schnitzel Wiener Art“

Beilage nach Wahl: Pommes Frites - Kroketten - Berner Rösti und gemischten Salat
dazu reichen wir als 1. eine Leberknödelsuppe € 19,50

...Mittwoch „**Ofenfrische Schäumele**“

in Altbiersoße mit hausgemachten Klößen & Speck-Krautsalat

€ 19,50

...Donnerstag „**Pfannenrösti**“
in verschiedenen Variationen

- Gipfelstürmer • Schweineschnitzel mit Röstzwiebeln & Grillspeck
- Berg-Alm • Schweinemedallions mit Champignons überbacken
- Heu Stadl • Hähnchenfilet mit Grillgemüse & Sweat-Chili-Soße

dazu reichen wir als 1. eine Flädlesuppe € 19,90

...Freitag „**Rhön Forellen**“

- „Müllerin Art“ – in Mandelbutter gebraten & kleinen Salat
- „In der Folie“ – mit frischen Kräutern & kleinen Salat
- „Blau“ – in Weinsud, mit Wurzelgemüse,
zerlassener Butter & Sahnemeerrettich

Zu den Forellen reichen wir Schwenk-Kartoffeln € 22,50



Biere

€

| | | |
|---|--------------|------|
| <i>Tucher Pilsener vom Fass</i> | 0,4l | 4,00 |
| <i>Tucher Weizen hell vom Fass</i> | 0,5l | 4,70 |
| <i>Zirndorfer Kellerbier naturtrüb vom Fass</i> | 0,5l | 4,70 |
| <i>Urfränkisches Landbier dunkel vom Fass</i> | 0,5l | 4,70 |
| <i>Grüner-Naturradler</i> | Flasche 0,5l | 4,20 |
| <i>Grüner-Naturradler Alkoholfrei</i> | Flasche 0,5l | 4,20 |
| <i>Tucher Weizen Alkoholfrei</i> | 0,5l | 4,70 |
| <i>Tucher Reifbräu Alkoholfrei</i> | 0,5l | 4,70 |

Alkoholfreie Getränke

| | | |
|---|---------------|------|
| <i>Pepsi-Cola - Mirinda - Schwip-Schwap^(1,3,9) - Seven-Up⁽¹¹⁾</i> | 0,3l | 3,60 |
| <i>Coca-Cola Zero^(1,3,9,12)</i> | Flasche 0,4l | 3,90 |
| <i>Franken Brunnen Exquisit</i> | Flasche 0,5l | 3,90 |
| <i>Spritzig - Medium - Naturell</i> | Flasche 0,75l | 4,90 |
| <i>Bayla Apfelsaft - Orangensaft</i> | 0,2l | 2,60 |
| <i>Bayla Johannisbeernektar</i> | 0,2l | 2,90 |
| <i>Apfelsaftschorle - Orangenschorle</i> | 0,4l | 3,90 |
| <i>Rhabarber Schorle</i> | 0,4l | 4,20 |
| <i>Johannisbeerschorle</i> | 0,5l | 4,20 |
| <i>„Bionade Holunder“</i> | 0,33l | 3,90 |
| <i>„Naturtrübe Blutorange“</i> | 0,33l | 3,90 |
| <i>„Naturtrübe Zitrone“</i> | 0,33l | 3,90 |
| <i>„Naturtrübe Pflaume“</i> | 0,33l | 3,90 |





Frankenweine 0,25 l €



- | | |
|--|------|
| „Landhaus Schoppen“ ⁽¹⁵⁾ Müller Thurgau, Kabinett, halbtrocken, Qualitätswein | 5,50 |
| „Sommeracher Bacchus“ ⁽¹⁵⁾ halbtrocken, Qualitätswein | 6,10 |
| „Ramsthaler Baldauf“ ⁽¹⁵⁾ Silvaner, trocken, Qualitätswein | 6,10 |
| „Thüngersheimer Mundart“ ⁽¹⁵⁾ Rivaner, trocken, Qualitätswein | 6,10 |



Unsere Weinempfehlung Qualitätsweine mit Prädikat

- | | |
|---|------|
| „Wipfelder Zehntgraf“ ⁽¹⁵⁾ Silvaner, Kabinett, trocken | 6,50 |
| „Thüngersheimer Mundart“ ⁽¹⁵⁾ Riesling, Kabinett, trocken | 6,50 |

Unsere Franken-Rotweine

- | | |
|---|------|
| „Sommeracher Rotling“ ⁽¹⁵⁾ halbtrocken, Qualitätswein | 6,60 |
| „Divino Nordheim“ ⁽¹⁵⁾ Domina, trocken, Qualitätswein | 6,90 |



Oder mal das Besondere...

- | | |
|---|------|
| „Gessner Traminer“ ⁽¹⁵⁾ halbtrocken, Qualitätswein | 6,70 |
| „Wipfelder Zehntgraf“ Gutswein ⁽¹⁵⁾ Scheurebe, halbtrocken, Qualitätswein | 7,50 |

Unsere Rotweine - 0,25 l



| | € |
|--|------|
| „Dornfelder“ ⁽¹⁵⁾ | 6,20 |
| <i>Pfalz, trocken, Qualitätswein</i> | |
| „Trollinger & Lemberger“ ⁽¹⁵⁾ | 6,20 |
| <i>Rotwein, feinherb, Qualitätswein</i> | |



Weinschorle

| | |
|--|------|
| „Frankenschorle“ | |
| <i>herb oder süß aus Qualitätswein ⁽¹⁵⁾</i> | |
| | 3,90 |
| „Rotweinschorle“ | |
| <i>herb oder süß aus Qualitätswein ⁽¹⁵⁾</i> | |
| | 3,90 |



Spirituosen alle 2 cl

| | | | |
|-----------------------------|------|--------------------------|------|
| <i>Schladerer Mirabelle</i> | 3,50 | <i>Malteser Kreuz</i> | 3,60 |
| <i>Schladerer Himbeere</i> | 3,50 | <i>Rhöner Nüsse</i> | 3,50 |
| <i>Williams Christ</i> | 3,50 | <i>Baileys</i> | 3,70 |
| <i>Jägermeister</i> | 3,50 | <i>Südtiroler Grappa</i> | 4,30 |
| <i>Ramazzotti</i> | 3,50 | <i>Linie Aquavit</i> | 4,30 |



Warme Getränke

| | € | | € |
|------------------------|------|------------------------|------|
| <i>Tasse Kaffee</i> | 2,70 | <i>Latte Macchiato</i> | 3,70 |
| <i>Kännchen Kaffee</i> | 4,90 | <i>Cappuccino</i> | 3,50 |
| | | <i>Espresso</i> | 2,80 |

Wir danken für Ihren Besuch...
...und wünschen Ihnen einen angenehmen Heimweg.
Familie Zitzmann und Mitarbeiter

⁽¹⁾ mit Farbstoff ⁽²⁾ mit Konservierungsstoff ⁽³⁾ mit Antioxidationsmittel ⁽⁴⁾ mit Geschmacksverstärker
⁽⁵⁾ geschwefelt ⁽⁶⁾ geschwärzt ⁽⁷⁾ mit Phosphat ⁽⁸⁾ mit Milcheiweiß ⁽⁹⁾ koffeinhaltig ⁽¹⁰⁾ chininhaltig
⁽¹¹⁾ mit Süßungsmittel ⁽¹²⁾ enthält eine Phenylalalinquelle ⁽¹³⁾ gewachst ⁽⁸⁾ mit Taurin



Warme Getränke

| | € | | € |
|-----------------|------|-----------------|------|
| Tasse Kaffee | 2,50 | Latte Macchiato | 2,90 |
| Kännchen Kaffee | 4,50 | Cappuccino | 2,90 |
| | | Espresso | 2,60 |

Das Beste kommt zum Schluss

| | |
|--|--------|
| „Kaiserschmarrn“ mit Mandeln, saftigen Kirschen & Vanille-Eis | € 8,90 |
| „Gebackene Apfelküchle“ mit Zimtzucker & Vanille-Eis | € 8,50 |
| „Creme Brulee“ mit Zimtpflaumen serviert | € 7,90 |
| „Double Schoko-Törtchen & Eis“ mit flüssigem Schokokern lauwarm serviert | € 8,90 |
| „Nussknacker – Purer Nussgenuss“ Walnuss- & Schoko-Eis, mit gerösteten Nüssen, dekoriert mit Baileys-Likör | € 8,50 |
| „Cappuccino & Eis“ Cappuccino & Baileys lauwarm im Glas serviert, mit Vanille-Eis, Sahne | € 8,50 |
| „2 Kugeln Vanille-Eis Eis“ mit Espresso, Milchschaum & Schokoröllchen | € 5,50 |
| „Gemischtes Eis“ 3 Kugeln mit Sahne | € 6,50 |

Wir danken für Ihren Besuch...

...und wünschen Ihnen einen angenehmen Heimweg.

Familie Zitzmann und Mitarbeiter

⁽¹⁾ mit Farbstoff ⁽²⁾ mit Konservierungsstoff ⁽³⁾ mit Antioxidationsmittel ⁽⁴⁾ mit Geschmacksverstärker
⁽⁵⁾ geschwefelt ⁽⁶⁾ geschwärzt ⁽⁷⁾ mit Phosphat ⁽⁸⁾ mit Milcheiweiß ⁽⁹⁾ koffeinhaltig ⁽¹⁰⁾ chininhaltig
⁽¹¹⁾ mit Süßungsmittel ⁽¹²⁾ enthält eine Phenylalalinquelle ⁽¹³⁾ gewachst ⁽⁸⁾ mit Taurin