



# 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“ 16,90  
mit gegrillten Putenstreifen,  
gebackenen Champignons & warmen Kräuterbaguette
- „Salat Marktbärbel“ (vegetarisch) 16,50  
mit großer Portion gebackener Champignons & Kräuterbaguette
- „Salat Werntal“ 16,90  
mit zwei gegrillten Schweinemedallions,  
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“<sup>(1/2/3/4/7)</sup> 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 <sup>(1/2/3/4/7)</sup>  
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 &amp; Salate der Saison</i>	14,90
„Geschnetzeltes Diabolo“ <i>in pikanter Pfefferrahmsoße, mit Grillgemüse &amp; Berner Rösti</i>	15,50
„Lachsfilet vom Grill“ <i>auf buntem Grillgemüse, dazu Wedges-Kartoffeln mit Dip</i>	17,90
„Matjes Hausfrauen Art“ <sup>(2)</sup> mit Petersilienkartoffeln	14,90
„Toast Hawaii“ <sup>(2/3/4/7)</sup> <i>Schinken &amp; Ananas auf Toast, mit Käse überbacken</i>	11,50
„Strammer Max“ <sup>(2/3/4/7)</sup> <i>Gekochter Schinken auf 2 gebackenen Rösti angerichtet, reich garniert mit Gurke &amp; 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>	0,4 l	4,00
<i>Tucher Weizen hell vom Fass</i>	0,5 l	4,70
<i>Zirndorfer Kellerbier naturtrüb vom Fass</i>	0,5 l	4,70
<i>Urfränkisches Landbier dunkel vom Fass</i>	0,5 l	4,70
<i>Grüner-Naturradler</i>	Flasche 0,5 l	4,20
<i>Grüner-Naturradler Alkoholfrei</i>	Flasche 0,5 l	4,20
<i>Tucher Weizen Alkoholfrei</i>	0,5 l	4,70
<i>Tucher Reifbräu Alkoholfrei</i>	0,5 l	4,70

# Alkoholfreie Getränke

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





## Frankenweine 0,25 l €



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



### Unsere Weinempfehlung Qualitätsweine mit Prädikat

„Wipfelder Zehntgraf“ <sup>(15)</sup> Silvaner, Kabinett, trocken	6,50
„Thüngersheimer Mundart“ <sup>(15)</sup> Riesling, Kabinett, trocken	6,50

### Unsere Franken-Rotweine

„Sommeracher Rotling“ <sup>(15)</sup> halbtrocken, Qualitätswein	6,60
„Divino Nordheim“ <sup>(15)</sup> Domina, trocken, Qualitätswein	6,90



### Oder mal das Besondere...

„Gessner Traminer“ <sup>(15)</sup> halbtrocken, Qualitätswein	6,70
„Wipfelder Zehntgraf“ Gutswein <sup>(15)</sup> Scheurebe, halbtrocken, Qualitätswein	7,50

# Unsere Rotweine - 0,25 l



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



## Weinschorle

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

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

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