



GASTHAUS ZUM STERN



GASTHAUS ZUM STERN



Suppen

Forellencrèmesüppchen
von der Seligenstädter Forelle mit
Sahnehaube und Mandeln 6,60

Wildrahmsuppe
mit Schlehensahne und gehackten Pistazien 6,60



Salate und Vorspeisen

Kleiner gartenfrischer Salat 4,50

Gartensalat in Apfel-Vinaigrette
mit gebratenen Rehfleischstreifen,
Kräuterseitlingen vom Bieberer Berg
und würzigen Crostini 14,80

Warmer Pilzsalat
mit Edelpilzen vom Bieberer Berg,
Kirschtomaten, Gruyère und Weißbrot 16,40

Schneegestöber
Die hessische Antwort auf den Obazda,
mit Handkäs', Äpfeln und Walnüssen,
Bauernbrot und Butter 8,60

Hausgebeizter Lachs
mit knusprigem Kartoffelrösti, frischem
Meerrettich und Salatgarnitur 13,80



Vegetarisch

Hausgemachte Bandnudeln
mit Pilzen und Gartengemüse in der
Pfanne gebraten, mit Kräuterschmand
und Käse überbacken 13,80

Offenbacher Edelpilzragout
in Rieslingrahmsauce mit hausgemachten
Semmelknödeln 15,00



Hauptgerichte

Hausgemachte Offenbacher Wildbratwurst
mit Zwiebel-Senfsauce und Bratkartoffeln 11,50

Odenwälder Schweinebraten
in Dunkelbiersauce mit Saison Gemüse
und Vogelsberger Spitzbuben 13,80

Pasta Boscaiola
Hausgemachte Bandnudeln mit
gebratenen Rehfleischstreifen und
Pilzen in Estragoncreme 15,80

Offenbacher Jägerschnitzel
mit gebratenen Offenbacher Edelpilzen
Rieslingrahmsauce und Bratkartoffeln
- vom Schwein 15,50
- vom Kalb 23,40

Offenbacher Bauernschnitzel
mit Röstzwiebeln und Handkäs' überbacken
gebratenem Speck und Bratkartoffeln
- vom Schwein 15,50
- vom Kalb 23,40


Zarter Wildgulasch
in Wacholderrahmsauce,
mit Offenbacher Pilzen, Preiselbeer-
schmand und hausgemachten
Semmelknödeln 17,80



GASTHAUS ZUM STERN



GASTHAUS ZUM STERN



Zu Wein und Bier

Kleine Käseauswahl (3 Sorten) mit Weißbrot und Bauernbrot	7,50
Große Käseauswahl (5 Sorten) mit Weißbrot und Bauernbrot	12,50
Hessische Brotzeitplatte (für 2 Personen) Regionale Wurst- und Schinken- spezialitäten, Schneegestöber, Käse und Gewürzgurken, serviert mit Weißbrot und Bauernbrot	25,00



Für unsere kleinen Gäste

Sterntaler Kleines Schweineschnitzel mit Bratkartoffeln und Ketchup, oder was ihr dazu wollt	6,50
Schlumpfine Hausgemachte Bandnudeln mit Rahmsauce	4,80

Danach gibt es einen kleinen Nachtisch
von uns geschenkt.



Zum Nachtisch

Hausgemachtes Nugatparfait auf Himbeersauce	7,40
„Stern-Schmarrn“ mit karamellisierten Äpfeln, Mandeln und einem Schuss Calvados	7,40



Alkoholfreie Getränke

Selters Wasser still oder spritzig	0,25 l	2,50
	0,75 l	6,00
fritz-kola		
fritz-kola ^{1,3}	0,33 l	2,90
fritz-kola zuckerfrei ^{1,3,4,6,7}	0,33 l	2,90
fritz-kola mischmasch ^{1,3,6}	0,33 l	2,90
Lemonaid Biolimonade		
Maracuja	0,33 l	3,80
Limette	0,33 l	3,80
Proviand Biolimonade naturtrüb		
Rhabarber	0,33 l	3,40
Zitrone	0,33 l	3,40
Trade Island		
Mint ,n´ Lime Iced Tea ^{3,6}	0,33 l	3,50
Rapps		
Orangensaft	0,2 l	2,50
	0,4 l	4,70
Johannisbeersaft	0,2 l	2,50
	0,4 l	4,70
Hochstädter Pur		
Apfelsaft naturtrüb	0,2 l	2,60
	0,4 l	4,80
Thomas Henry		
Tonic Water ⁵	0,2 l	2,90
Bitter Lemon ^{2,5}	0,2 l	2,90
Ginger Ale ¹	0,2 l	2,90

1 Farbstoff; 2 Antioxidationsmittel; 3 Koffein; 4 Süßungsmittel;
5 Chinin; 6 Konservierungsmittel; 7 Phenylalaninquelle

GASTHAUS ZUM STERN



Biere vom Fass

Radeberger Pils	0,2 l	2,00
	0,3 l	2,70
	0,5 l	4,30
Allgäuer Büble Bayrisch hell	0,3 l	2,90
	0,5 l	4,60
	0,3 l	2,90
Bayrisch dunkel	0,5 l	4,60
	0,3 l	2,90
Edelweißbier	0,3 l	2,90
	0,5 l	4,60



Flaschenbiere

Allgäuer Büble Alkoholfreies Weizen	0,5 l	4,00
	0,5 l	4,20
Hövels Original	0,5 l	4,20
	0,5 l	4,00
Schöffelhofer Weizen Dunkel	0,5 l	4,00
	0,5 l	4,00
Jever Fun	0,33 l	2,90
Braumeisters Kraftmalz	0,33 l	2,90



Apfelwein

Apfelweinkelterei Stier „Hanauer“, mild und süffig	0,25 l	2,00
	0,5 l	3,60
	1 l	7,00

GASTHAUS ZUM STERN



Aperitifempfehlung

Kir Duchesse Stern-Sekt mit Crème de Cassis	0,15 l	5,80
	5 cl	6,80
Portwein, rot Presidential 12 Jahre	5 cl	6,80
	5 cl	6,80
Sherry Lustau, Fino Jarana Jerez-Xérès	5 cl	6,80
	0,2 l	6,90
Aperol Spritz Stern-Sekt auf Eis mit Aperol ¹ , Soda und Orange	0,2 l	6,90
	0,2 l	6,90
Hugo Stern-Sekt auf Eis mit Holunder- sirup, Minze und Limette	0,2 l	6,90
	0,2 l	7,50
Stern Spritz Stern-Sekt auf Eis mit Campari ¹ und Maracujasaft	0,2 l	7,50
	0,2 l	6,90
Sterntraum (alkoholfrei) Apfel-Quitte-Fruchtsecco auf Eis mit Limette, Ingwer, Minze und Physalis	0,2 l	6,90
	0,2 l	9,90
Sterntraum Bombay Sapphire Gin und Apfel- Quitte-Fruchtsecco auf Eis mit Limette, Ingwer, Minze und Physalis	0,2 l	9,90
	0,2 l	12,90
Monkey Gin Tonic Monkey 47 Schwarzwald Dry Gin auf Eis mit Thomas Henry Tonic Water ⁵	0,2 l	12,90

1 Farbstoff; 2 Antioxidationsmittel; 3 Koffein; 4 Süßungsmittel;
5 Chinin; 6 Konservierungsmittel; 7 Phenylalaninquelle



GASTHAUS ZUM STERN

★

Sekt	0,2 l	0,75 l
Weingut Stern (Pfalz) Riesling-Sekt trocken <i>Das ist unser Stern! Animierende Frucht- und Zitrusaromen, viel Kraft, feines Spiel, schön cremig.</i>	4,80	34,00
Schloss Castell (Franken) Silvaner brut <i>Edle Noten nach Brioche, Mirabelle und Zitrus mit feinsten Cremigkeit und animierendem Spiel.</i>	5,60	40,00
Winterling (Pfalz) Pinot Rosé Brut Crémant <i>Aus Bio-Anbau. Fruchtiges Säurespiel und feuriger Abgang mit Aromen von roten Beeren</i>	5,80	41,00

★

Weißwein	0,2 l	0,75 l
Sauvignon Blanc		
Pfirmann (Pfalz) 2017 Sauvignon blanc <i>Kühle Kräuter- und Zucchiniaromen, schlank, sehr saftig und voller Kraft. Feine Süße, angenehme Säure.</i>	5,80	21,00
Weingut Heilmann (Franken) 2017 Sauvignon blanc <i>Stachelbeere und grüner Apfel verbunden zu einem duftigen Sauvignon</i>	7,90	28,50



GASTHAUS ZUM STERN

★

Weißwein	0,2 l	0,75 l
Chardonnay		
Weingut Stern (Pfalz) 2017 Chardonnay <i>Dieser Stern strahlt beim Essen! Gelbe Früchte, weiße Melone, feinwürzig mit milder Säure. Rund, mineralisch und pikant.</i>	5,50	19,50

Weißburgunder

Pfirmann (Pfalz) 2017 Weißer Burgunder trocken <i>Zart und elegant, Noten nach Mandeln, Blüten und Zitrus, fein gerundet.</i>	5,50	19,50
--	------	-------

Grauburgunder

Pfirmann (Pfalz) 2017 Grauburgunder trocken <i>Kraftvoll, saftig und schlank mit würzigen Nussnoten, Apfel- und Grapefruit-Aromen.</i>	5,50	19,50
Ellermann-Spiegel (Pfalz) 2017 Grauburgunder <i>Aromen von Grapefruit und Stachelbeere, mit rauchiger Note, kraftvoll und süffig</i>	5,80	21,00

Scheurebe

Groebe (Rhein Hessen) 2017 Scheurebe trocken <i>Blüten- und Grapefruitaromen, Johannisbeeren, schlanke Mineralität und kraftvoller Nachhall.</i>	6,50	23,50
---	------	-------



GASTHAUS ZUM STERN

★ Weißwein 0,2 l 0,75 l

Riesling

Pfirmann (Pfalz)

2017 Riesling Landschneckenkalk 5,80 21,00
Kräuter-, Apfel-, Zitrus- und Pfirsicharomen mit angenehm kühler Mineralität. Hat Biss und Kraft.

Steinmetz (Mosel)

2017 Brauneberger Riesling 5,80 21,00
Mirabelle und Aprikose, feine Kräuternoten, etwas Minze und Salbei verbinden sich mit kühler Mineralität und frischer Säure. Genießen und entdecken!

Groebe (Rheinhessen)

2017 Riesling 6,50 23,50
Lebendige Apfel-, Pfirsich- und Zitrusaromen, rassige Würze mit Balance und Kraft.

Weingut Heilmann (Franken)

2017 Michelbacher Apostelgarten 7,90 28,50
Lebendige Apfel-, Pfirsich- und Zitrusaromen, rassige Würze mit Balance und Kraft

Silvaner

Schloss Castell (Franken)

2017 Silvaner trocken 6,20 22,50
Auf Schloss Castell wurde 1659 der Silvaner zum ersten Mal in Deutschland angebaut. Dieser Wein schmeckt nach gelbem Apfel, Trauben, Grapefruit und etwas Milkschokolade. Zarte Balance mit tollem Spiel. Mehr Tradition geht nicht!



GASTHAUS ZUM STERN

★ Weißwein 0,2 l 0,75 l

Cuvée

Weingut Heilmann (Franken)

2017 Weiße Cuvée, „Summertime“ 5,50 19,50
Riesling, Scheurebe und Weißburgunder, leichter Sommerwein mit Zitrusaromen und Holunderblütenbukett.

★ Rosé 0,2 l 0,75 l

Weingut Heilmann (Franken)

2017 Rotling „Summertime“ 5,50 19,50
halbtrocken
Edle Noten nach Brioche, Mirabelle und Zitrus mit feinsten Cremigkeit und animierendem Spiel.

Ellermann-Spiegel (Pfalz)

2017 Rosé 5,80 21,00
Unkompliziert und raffiniert zugleich mit intensiven Erdbeer- und Grapefruitaromen.

★ Rotwein 0,2 l 0,75 l

Spätburgunder

Pfirmann (Pfalz)

2015 Spätburgunder Kalkgestein 6,50 23,50
Kristallklare Kraft, dunkle Beeren, Sauerkirsche und Schoko. Saftig mit runden Gerbstoffen.

Prinz Salm (Nahe)

2015 Spätburgunder 6,50 23,50
Kräftiger trockener Rotwein, ideal zu gebratenem Fleisch



GASTHAUS ZUM STERN



GASTHAUS ZUM STERN

★

Rotwein	0,2 l	0,75 l
Cuvée		
Prinz Salm (Nahe)		
2016 Merlot und Spätburgunder	6,50	23,50
<i>Aromen von Sauerkirschen, präsen- te Säure, angenehmer Abgang</i>		
Weingut Stern (Pfalz)		
2015 Cuvée Zephyr	6,50	23,50
<i>Portugieser und Cabernet Cubin aus Stückfässern und Barriques. Aromen Von Waldbeeren, Kirschen und Schokolade</i>		
Markus Schneider (Pfalz)		
2015 Ursprung Cuvée	6,80	24,50
<i>Cuvee aus Dornfelder, Portugieser, Cabernet Sauvignon und Syrah. Fruchtig und würzig mit Blüten- und Kräuteraromen.</i>		

★

Flaschenweine		0,75 l
Weinhof Kobler (Südtirol)		
2017 Grauburgunder Oberfeld		34,00
<i>Birne und reife Honigmelone beherrschen die Aromatik. Im Mund ist es die Fülle und niedrige Säure, die diesen Wein kennzeichnet.</i>		
Weinhof Kobler (Südtirol)		
2016 Chardonnay Ogeaner		34,00
<i>Im Vordergrund steht das sortentypische Aroma von Ananas, Banane und grünem Apfel. Säureunterstützte Frische mit anhaltendem salzigen Abgang.</i>		

★

Flaschenweine		0,75 l
Weingut Weltner (Franken)		
2016 Rödelseer Sylvaner		34,00
<i>Reife Äpfel und Birnen sowie feine Wiesen- kräuter verleihen eine animierende Frische. Eleganter Wein mit mineralischer Finesse</i>		
Rappenhof (Rhein Hessen)		
2014 Riesling Herrenberg GG		39,00
<i>Saftiges Aromenspiel von Birne, Aprikose und Grapefruit, elegant salzig, tolle Mineralität mit langem Nachhal</i>		
Groebe (Rhein Hessen)		
2013 Riesling Aulerde GG		52,00
<i>Aus einer der ganz großen Lagen Rhein Hessens. Wunderbare Harmonie Perfekt reifer Frchte, etwas Kräutern und Curry, tanzender Mineralität und intensiver Dichte.</i>		
Weingüter Wegeler (Rheingau)		
2012 Riesling Rudesheimer Berg Schlossberg GG		52,00
<i>Ein großer Wein aus einer der bekanntesten Rheingauer Lagen – mit Lraft und Eleganz, intensiver Mineralität, verspielten Frucht- noten und wunderbarem Nachhall.</i>		
Weingut Stern (Pfalz)		
2016 Cuvée Josef		49,00
<i>Cabernet Sauvignon, Merlot und Syrah mit Leitaromen von Cassis, Holunder und schwarzem Pfeffer. Leichte Note von Vanille, die die fruchtigen Anteile verstärkt. Ein Cuvée mit viel Dichte.</i>		


GG = Großes Gewächs des aus großen Lagen, Verband deutscher Prädikatswinzer (VDP).



GASTHAUS ZUM STERN



GASTHAUS ZUM STERN



Spirituosen

Averna Amaro, 29%	4 cl	3,50
Ramazotti Amaro, 30%	4 cl	3,50
Calvados Coeur de Lion, 40%		
Christian Drouin, Calvados Contrôlée	5 cl	6,80
Grappa		
Barrique, 43%	2 cl	4,00
Brunello, 40%	2 cl	6,90
Alter Weinbrand Réserve		
Weingut Stern, 15 Jahre, 38%	2 cl	6,90
Asbach Sélection		
21 Jahre, 40%	2 cl	8,90
Schlitzer Obstbrände		
Europas älteste Destillerie		
Obstbrand aus Apfel und Birne, 40%	2 cl	3,50
Mirabellenbrand, 40%	2 cl	4,30
Kirschbrand, 40%	2 cl	4,30
Himbeergeist, 40%	2 cl	4,30
Haselnuss, 35%	2 cl	4,50
Williams Christ, 40%	2 cl	4,50
Emil Scheibel		
Schwarzwaldbrennerei		
3 Raben, 33%	2 cl	4,50
<i>Premium Kräuter Elixier</i>		
Gold-Marille, 41%	2 cl	4,50
<i>Edles Fass 350</i>		
Moor-Birne, Premium, 40%	2 cl	4,80
Mirabellenbrand Premium, 43%	2 cl	4,80
Apricot Brandy, 35%	2 cl	5,50
<i>Edition Michael Scheibel</i>		
Wilder Bergkirsch, 44%	2 cl	5,50
<i>Edition Michael Scheibel</i>		
It's woodka, 50,5%	2 cl	5,50
<i>Prime Vodka</i>		



Mit Kaffee, Milch und Schokolade

Kaffee Creme		
Kaffee mit Crema		2,40
Milchkaffee		
Kaffee mit Milch und Milchschaum		3,00
Espresso		
Klein und schwarz		2,00
Espresso doppelt		3,00
Espresso Macchiato		
Espresso mit etwas Milchschaum		2,20
Cappuccino		
Espresso mit Milch und Milchschaum		2,80
Latte Macchiato		
Espresso mit viel Milch und Milchschaum		3,00
Latte Macchiato Mini		
Espresso mit Milch und Milchschaum		2,60
Moccachino		
Espresso mit Schokolade, Milch und Milchschaum		3,20
Heiße Schokolade		
mit Milch		3,00

*Alle Getränke bereiten wir auf Wunsch
koffeinfrei oder mit laktosefreier Milch zu.*