

Sterntaler Hungen Digitale Speisekarte

Inhaltsverzeichnis



Aktueller Mittagstisch

Extrablatt - in Arbeit

Speisekarte

Getränkekarte



Tel.: 06402 / 519 500

Mittagstisch für die Woche vom 22.09.2020 -
27.09.2020

Di.22.09.2020	Tagessuppe oder Dessert Grobe Bratwurst auf Karotten-Kartoffelgemüse	€ 6,70
Mi.23.09.2020	Tagessuppe oder Dessert Nudeln „Paesana“, mit Schinken, Erbsen Champignons in Rahm, dazu Blattsalat	€ 6,70
Do.24.09.2020	Tagessuppe oder Dessert Hähnchenbrust, natur gebraten, mit Kräuter-Dip, auf Pilz-Risotto, dazu Salat	€ 6,70
Fr.25.09.2020	Tagessuppe oder Dessert Gebratenes Fischfilet mit Limetten- Frischkäsesauce, Kartoffeln und Salat	€ 6,70
Sa.26.09.2020	„Quer durch de Gadde“ Gemüseintopf mit Würstchen und Brot - Nachschlag inklusive -	€ 4,80
So.27.09.2020	Tagessuppe Rindergeschnetzeltes aus der Hüfte, mit Paprika und Brokkoli in leichter Sauce, serviert mit Rosmarinkartoffeln und Salat Dessert	€ 18,90

Änderungen vorbehalten.

„In Muddis Wirtsstüb“



"Vorneweg"

Unsere Vorspeisen:

Feiner Räucherlachs auf Röstiecken,
mit Honig-Senf-Dressing

€ 5,10

½ Dutzend Frühlingsröllchen mit Gemüsefüllung,
im Miniformat, dazu süß-saurer Dip

€ 3,20

"Löffeln könne mer..."

Unsere Suppen:

Tagessuppe

- fragen Sie mal nach... - ... es lohnt sich !!!

- als kleine Portion

€ 3,00

- als große Portion

€ 4,50

Feines Tomatensüppchen, vegan oder
mit Sahne verfeinert

€ 5,20



"Gaddetürche uff..."

Unsere Spezialität

Salatteller "Sterntaler",

€ 6,90

knackige Blattsalate, Tomaten, Gurken, frische Champignons, Paprika, Möhren, Mais, Eier und Croutons

mit wahlweise

- | | |
|----------------------------------|--------|
| - Schinken | € 1,50 |
| - Käse | € 1,50 |
| - schwarzen Oliven | € 1,50 |
| - Balkankäse | € 2,00 |
| - Thunfisch | € 2,00 |
| - gebratenen Hühnerbruststreifen | € 2,50 |
| - gebratenen Rumpsteakstreifen | € 3,50 |
| - gebratenen Shrimps | € 3,50 |

... dazu servieren wir ofenfrisches Weißbrot

... angerichtet mit

- hauseigenem Schmand-Dressing oder
- Himbeer-Dressing oder
- Balsamico-Dressing oder
- Senf-Dressing oder
- laktosefreies Joghurt-Kräuterdressin



"Zwischedurch unn mittedrin"

Unsere Zwischengerichte

Knuspriges Käse-Schinken-Baguette,
mit Gurken, Tomaten und Salat € 4,90

Ofenwarme Fladenbrotecken mit Knoblauchbutter
und Käse gratiniert € 4,20

Fein-fruchtiger Burger mit Hähnchenpattie
im Knuspermantel, belegt mit Mangospalten
und knackigem Salat, abgerundet durch Mango-Curry-Sauce,
Steakhousepommes als Anhängsel € 7,70

"Bratkartoffeltöpfchen",
goldbraune Bratkartoffeln mit Zwiebeln und Speck,
von zwei Spiegeleiern gut behütet € 9,80

"Die Klassische",
mollige Ofenkartoffel, gut gebaut,
mit einer Füllung aus Frankfurter Grie Soß' und Eiern, laktosefrei € 9,50

Kräftige Bauernsülze mit marinierten Zwiebeln,
serviert mit knusprigen Bratkartoffeln und roter Bete € 9,10



"Emol was anneres"

"Döner de luxe"

... gönnen Sie sich mal ein etwas
"anderes" Vergnügen !!!

Ofenwarmes Fladenbrot

- lecker befüllt mit:

- frischen Tomaten, Mozzarella,
knackigem Salat und Basilikumpesto € 8,50
- gebratenen Shrimps, knackigem Salat,
Gurken und gehaltvoller Knoblauchmayonnaise; € 9,60
- Hühnerbruststreifen, knackigem Salat, Gurken,
Tomaten und Frischkäse; € 9,10
- Räucherlachs, Ei-Scheiben, knackigem Salat
und Meerrettichsahne; € 9,70
- Rumpsteakstreifen, Pfifferlingen, Tomaten
und knackigem Salat; € 9,80
- "Gyros Art", leckere Schweinefleischstreifen,
mit Zwiebeln, knackigem Salat, Gurken
und Tomaten € 9,10

Unsere Speisen sind weitgehend ohne Zusatzstoffe. Um die vorhandenen Stoffe zu erkennen,
bitten wir Sie, unseren Zusatzstoffekatalog bei den Service-Mädels anzufordern.
Danke für Ihr Verständnis.



Ohne Flaasch or met Fisch

Vegane und vegetarische Köstlichkeiten

Hausgemachtes Gemüseschnitzel, aus Cous cous und Gemüse, paniert und kross gebraten, mit Kräuterschmand, Kartoffelspalten und Salat, vegetarisch € 12,10

„Die Vegetarische“,
vollschlanke Ofenkartoffel, mit Tomaten-, Zucchini- und Paprikawürfeln im Bäuchlein, mit Mozzarella überbacken, knackiger Salatteller geht mit, vegetarisch € 10,20

Feine Bulgur-Gemüse-Pfanne,
mit tagesfrischem Gemüse und Datteln,
dazu Salatteller in Balsamico, vegan € 10,20

Raffinierte Bolognese aus roten Linsen und Kichererbsen, mit Tomaten und Gemüse verfeinert,
serviert mit Hartweizen-Spaghetti
und Salat im Balsamico-Kleid, vegan € 12,80

„Tabouleh“,
hausgemachter, libanesischer Cous cous-Salat, verfeinert mit Gurken, Tomaten, Paprika, Frühlingszwiebeln, Minze und Zitrone,
serviert mit Fladenbrot-Achtel, vegan € 9,80

Unsere Fischgerichte:

Goldbrauner, knuspriger Backfisch aus Alaska-Seelachsfilet,
mit hausgemachter Remoulade, Kartoffelspalten und Blattsalat € 10,20

Schollenfilet, in der Ei-Hülle gebacken,
dazu reichen wir Salzkartoffeln und Gurkensalat,
kleiner Kräuter-Dip am Tellerrand € 16,50



"E Stück' Flaasch uffem Disch"

Unsere Hauptgerichte:

"Badisches Hähnchenbrustgeschnetzelttes",
mit frischen Champignons in Rahm,
dazu Knöpfele und Salat € 13,80

"Schäfers Cordon" Schweineschnitzel,
paniert,
gefüllt mit Balkankäse und Blattspinat,
serviert mit Röstitalern und Salat € 13,80

"Wünsch' Dir was"

Schweineschnitzel , paniert oder natur

- "Wiener Art", mit Zitronenecke € 11,90
- mit beliebigem Topping € 12,90

Hähnchenbrust, paniert oder natur

- "Wiener Art", mit Zitronenecke, € 12,40
- mit beliebigem Topping € 13,40

Art und Beilagen wählen Sie selbst

und können nach Lust und Laune variieren.

... das Wunschkonzert geht weiter...



Rumpsteak, vom Rind, 250 gr. , aus Argentinien,

- mit hausgemachter Kräuterbutter € 17,90
- mit beliebigem Topping € 18,90

- auch hier haben Sie drei Wünsche frei -

Wer die Wahl hat, hat die Qual:

- Rahmsauce, Pfeffersauce, Röstzwiebeln, nach Jäger Art, Kräuterschmand;
- Salzkartoffeln, Bratkartoffeln, Rösti, Kartoffelspalten, pommes frites, Rosmarinkartoffeln, Kroketten, Knöpfe;
- Blattsalat, Tomatensalat, Gurkensalat, Bohnensalat; gemischter Salat;
- Gemüse des Tages;

Stellen Sie sich Ihr Wunschgericht zusammen !

Für Kinder bieten wir Ihnen an, fast jedes Gericht, aus dieser Karte, in verkleinerter Portion anzurichten.

Oder Sie wählen ...

"Chicken-Box", aus panierten Hähnchenteilen,
 pommes frites und Ketchup € 5,50

Nudeln mit Tomatensauce und Parmesan € 4,50

"Hinnedruff"



Unsere Nachspeisen:

"Überdosis",
der absolute Kick aus Schokoeis, Schokoraspeln,
Schokosauce und Sahne € 4,90

"Knacki",
Vanille- und Nusseis, mit Karamelsirup und Nüssen,
natürlich mit Sahnehaube € 4,90

"Der kleine Muck",
aromatische Mokka-Eiscreme, drei Kugeln, mit Kahlua-Kaffeelikör
und Mokka-Böhnchen, Sahne on top, mit Alkohol € 4,90

"Bella Italia",
feines Dreierlei aus Pistazieneis, Amarettini und Amaretto di soronno,
mit Sahne, mit Alkohol € 4,20

"Giraffe im Glas",
tierfreundliche Komposition aus Pfirsichen, Mascarponecreme
und Schoko-Cookies, im Glashauss serviert € 3,90

Gemischtes Eis, drei Kugeln nach Wahl, € 3,30
- wahlweise mit Sahne plus € 0,50

Unsere Eissorten im Überblick:

Schokolade, Nuss, Vanille, Erdbeere, Mokka,
Pistazie, Zitrone; Kugel € 1,10

Unsere Speziellen...

„Aperol Basilico Lemon Sprizz“

Aperol, Prosecco, Schweppes Bitter lemon, Basilikum und Zitrone



"Abendröte",

Himbeersirup, Prosecco rose, geeiste Himbeeren
- auch alkoholfrei -

"Mio",

Ramazotti Rosato, Prosecco, Basilikum;

"Lillet Berry",

Lillet blanc, Schweppes Wild Berry, geeiste Beerenmischung;

"Razz",

Bacardi Razz, Zitronenlimonade, geeiste Himbeeren;

"Biese",

der Biergenuss schlechthin,
aus Licher Pils, Prosecco und Erdbeersirup

"Caipirinha",

Cachaca (Branntwein aus Zuckerrohr), Limetten, brauner Zucker;

"Ipanema", der alkoholfreie Caipi,
Lime juice, Ginger Ale, Limetten, brauner Zucker;

je 0,2l € 4,50

Alle Drinks werden natürlich
mit Eis serviert.



Alkoholfrei genießen

Gerolsteiner Gourmet	jeweils	0,25l € 1,80
Gerolsteiner Medium		0,5l € 3,50
Gerolsteiner Naturell		0,7l € 4,50
Coca Cola, Coca Cola Light, Fanta, Sprite - aus der Glasflasche	jeweils	0,2l € 1,60
Original Spezi - aus der Glasflasche		0,33l € 2,40
Gerolsteiner Apfelsaftschorle	jeweils	0,2l € 1,60
		0,4l € 3,20
Tafelwasser, Zitronenlimo	jeweils	0,2l € 1,50
		0,4l € 3,00
Schweppes Bitter lemon		0,2l € 1,80
Schweppes Ginger Ale		0,2l € 1,80
Possmann Apfelsaft		0,2l € 1,80
Rapps Orangensaft		0,2l € 1,80
Eckes Traubensaft, rot		0,2l € 1,80
Rapps Bananensaft		0,2l € 1,80
Rapps Kirschsafft		0,2l € 1,80
Rapps Kiba - Kirsch/Banane		0,2l € 1,80
Müller Rhabarberschorle		0,33l € 2,80
Rapps Johannisbeersaft		0,2l € 1,80
Bionade Holunder Kräuter Litschi	0,33l	€ 2,80

Hessens erste Wahl

Possmann Apfelwein,	0,25l	€ 1,80
- wahlweise pur, sauer, süß oder mit Cola	0,5l	€ 3,50
- auch im Bembel	1,0l	€ 6,50
	2,0l	€ 12,50
Possmann "ÄpplerRose", - auf Eis	0,3l	€ 3,80



Biere

Vom Fass

Licher Pils	0,2l € 1,60
	0,3l € 2,20
Glaskrug	0,5l € 3,50
Licher Original, 1854, naturtrüb	0,2l € 1,60
	0,3l € 2,20
Glaskrug	0,5l € 3,50
Benediktiner Weizen, hell	0,3l € 2,20
	0,5l € 3,50
Köstritzer Schwarzbier	0,3l € 2,20
Glaskrug	0,5l € 3,50
Diebels Alt	0,3l € 2,20
Glaskrug	0,5l € 3,50

Aus der Flasche

Benediktiner Weizen, dunkel	0,5l € 3,50
Erdinger Weizen, Kristall	0,5l € 3,50

Ohne Alkohol

Licher alkoholfreies Bier	0,33l € 2,40
Licher alkoholfreie Radler, naturtrüb	0,33l € 2,40
Licher alkoholfreies Bier mit Grape	0,33l € 2,40
Benediktiner alkoholfreies Weizen	0,33l € 2,40
	0,5l € 3,50
Kandi Malzbier	0,33l € 2,40

Unsere Spezielle:

Altbierbowle, mit gehaltvollen Früchtchen	0,3l € 3,50
---	-------------



Im Wein liegt Wahrheit

Weißweine

Weißweinschorle

0,2l € 3,80

Heilmann Bacchus, fränkischer Gutswein,
frisch und frech mit feinem Duft
nach Muskat, Orange und Cassis
2018er, halbtrocken, 11,0%

0,2l € 4,80

0,75l € 15,80

Morio-Muskat, Rheinhessen,
Qualitätswein, würzige, florale Noten
spielen mit dezent eingebundener Säure,
2016er, lieblich, 9,5%

0,2l € 4,80

0,75l € 15,80

Bröner "Pinot Grigio", Ortswein,
ein typischer Pinot Grigio mit viel Bukett
und komplexen Aromen
2018er, trocken, 12,0%

0,2l € 4,80

0,75l € 15,80

Heilmann Sauvignon blanc, Ortswein,
Stachelbeere und grüner Apfel verbunden
zu einem frischen, duftigen Sauvignon
2018er, trocken, 11,5% Vol.

0,2l € 5,20

0,75l € 17,20

Heilmann Riesling, Ortswein,
ausgeprägt fruchtiger Riesling mit
vielschichtigen Aromen wie Birne und Grapefruit
2018er, feinherb, 10,5% Vol.

0,2l € 5,20

0,75l € 17,20

Heilmann Silvaner, Michelbacher Ortswein,
fruchtiger Silvaner mit leichter Note
von Oregano und milder Säure
2018er, trocken, 12,0% Vol.

0,2l € 5,20

0,75l € 17,20



Rosewein

Brönnner Sommertime- Ice Rotling, Cuvee aus zwei Traubentypen,

mit Kirschnote und leichtem Erdbeeranklang,
2018er, halbtrocken, 11,0% Vol.

0,2l € 4,80
0,75l € 15,80

Rotweine

Rotweinschorle

0,2l € 4,00

Dornfelder Rotwein, Qualitätswein,
49° - Rheinhessen -, 2017er
lieblich, 10,0% Vol.

0,2l € 4,50
0,75l € 14,80

Dornfelder Rotwein QbA,
49° - Rheinhessen -,
2017er
halbtrocken, 11,5% Vol.

0,2l € 4,50
0,75l € 14,80

Heilmann Frühburgunder, Michelbach,
leichte Noten von Himbeere und Kirsche,
mit sanftem Aroma von Zimt,
2017er, trocken, 13% Vol.

0,2l € 5,20
0,75l € 17,20

"Domina", Wasserberger Schloßberg,
Aromen nach schwarzer Johannisbeere
und Bittermandel, mit leichter Vanillenote,
2017er, trocken, Barrique gereift, 12% Vol.

0,2l € 5,80
0,75l € 18,80

Merlot, Folonarie,
Delle Italie, Italien - 2014er,
trocken, 12,0% Vol.

0,2l € 5,20
0,75l € 17,20



Hochprozentiges %

Nordhäuser Korn	2cl € 1,50
Kümmel	2cl € 1,50
Wodka	2cl € 1,80
Maltaser	2cl € 2,50
Linie Aquavit	2cl € 3,00

Pircher Obstler, 38%	2cl € 2,80
Pircher Himbeergeist, 40%	2cl € 2,80
Pircher Williams Birne, 40%	2cl € 2,80
Pircher Mirabelle, 40%	2cl € 2,80
Prinz Marille, 41%	2cl € 3,50
Prinz Apfelbrand, 41%	2cl € 3,50
Prinz Alte Zwetsche, 41%	2cl € 3,50
Prinz Alte Kirsche, 41%	2cl € 3,50
Cellini Grappa, 38%	2cl € 3,00

Jägermeister	2cl € 2,00
Fernet branca	2cl € 2,00
Ramazotti	2cl € 2,00
Averna	2cl € 2,00

Asbach	2cl € 2,00
Remy Martin	2cl € 3,00
Calvados	2cl € 3,00
Baileys	2cl € 2,00
Amaretto	2cl € 1,80
Likör 43	2cl € 2,00
Sambuca	2cl € 2,00
Tequila, weiß und gold	2cl € 2,00

Veterano	2cl € 2,50
Jack Daniels	2cl € 3,00
Bacardi white	2cl € 2,50
Havanna Club	2cl € 2,50

Sie hätten gerne ein Schlückchen Cola
oder Lemon in Ihrem "Hochprozentigen"??

plus € 0,80



Kaffee und mehr...

Alle Kaffeespezialitäten auch koffeinfrei.

Tasse Kaffee	€ 1,70
Tasse Kaffee, entkoffeiniert	€ 1,70
Pott Kaffee	€ 2,80
Milchkaffee	€ 3,00
Cappuccino	€ 2,80
Latte macchiato	€ 3,20
Espresso	€ 1,70
Doppelter Espresso	€ 3,00
Espresso macchiato	€ 2,50

Alle Kaffeespezialitäten können wir mit

- Karamel-Aroma
- Vanille-Aroma
- Cocos-Aroma
- Mandel-Aroma

verfeinern plus € -,50

Tasse heiße Schokolade € 2,50
- mit Sahne plus € -,30

Pott Tee € 1,70
- Schwarztee, Pfefferminztee,
- Kamillentee, Früchtetee, - Grüner Tee,
Roiboiss-Vanille, Kräutertee;



Zum Einstimmen...

Campari	4cl	€ 2,80
- mit Soda	4cl	€ 3,00
- mit Orangensaft	4cl	€ 3,50
Pernod, mit Eiswasser	4cl	€ 3,20
Glas Prosecco	0,1l	€ 3,00
Glas Sekt, alkoholfrei	0,1l	€ 3,00
"Kir royale", * Cassis und Sekt	0,1l	€ 3,50
"Sterntaler royale", * Johannisbeerlikör und Sekt	0,1l	€ 3,50
"Aperol spritz", Aperol, Orange, Prosecco, Soda	0,2l	€ 4,50
"Hugo", * Holunderblütensirup, Minze, Limette, Prosecco, Soda	0,2l	€ 4,50

* gerne auch alkoholfrei;