

Getränke

Unsere Bierspezialitäten 0,5 l

Mahr's Bräu Kellerbier
ungespundet vom Fass 2,40

Die kürzeste Bierbestellung der Welt: „A U“

Keesmann Pils vom Fass 2,40

Spezial Rauchbier vom Fass 2,50

Sternla Lagerbier 2,40

Huppendorfer Hefeweizen 2,50

Aecht Schlenkerla Rauchbier 2,50

Tucher Kristallweizen 2,50

Tucher Hefe dunkel 2,50

Tucher Hefe hell vom Fass 2,50



Biermixgetränke & Alk-freies Bier 0,5l

Radler 2,30

Russ'n, Colaweizen 6 2,50

Löwenbräu (alkoholfrei) 2,40

Tucher Weizen (alkoholfrei) 2,50

Alkoholfreie Getränke (0,2/0,4l)

Weißes Limo 1,2,4 1,30/2,00

Cola, Coca Cola light 1,2,4,6 1,60/2,80

Spezi, Gelbes Limo 1,2,4 1,60/2,80

Apfel-, Orangen-, Traubensaft 1,80/3,00

Saftschorlen 1,60/2,80

Tafelwasser 1,40/2,60

Sodenthaler Mineralwasser

Still oder spritzig (0,75l) 4,50

Kaffee & Tee

Haferl Jacobs Kaffee 6 2,00

Tee 6 2,00

Alle Preise in Euro incl. 19% MwSt. und Bedienung



Zum Sternla

BAMBERGS ÄLTESTES WIRTSHAUS

Weine

Q.b.A. Weiße Schoppenweine aus Franken

Hausschoppen 2,80

Müller-Thurgau, Donnersdorfer Falkenberg

Herzhaft, frisch, trocken

Bacchus 3,10

Oberschwappacher Sommertal

Fruchtbetont, feines Spiel, lieblich

Silvaner 3,30

Oberschwappacher Sommertal

Vollmundig, rassig, trocken

Frankenweinschorle 0,25/0,5l 2,60/4,20

Unsere Frankenweine beziehen wir vom
Weingut Georg Steinmetz aus 97478 Wohnau

Q.b.A. Rote Schoppenweine, Rose & Sekt

Spätburgunder-Franken 3,60

Handthaler Stollberg

Großer Wein, ausgezeichnet

Dornfelder Spätburgunder- Pfalz 3,40

Volle Frucht, mild

Rosé-Franken 3,40

Herzhaft, spritzig

Piccolo- Sekt (0,2l) 4,60

Schnaps

Huppendorfer Zwetschgenbrandy 2,50

Zwetschger, Birn, Obstler 2,10

Hausbrand auf Anfrage 2,50

Williams Premium 3,00

Ramazotti 2,50

Fernet Branca 1,80

Asbach Uralt 2,20

Baileys 2,50

Jägermeister 2,30

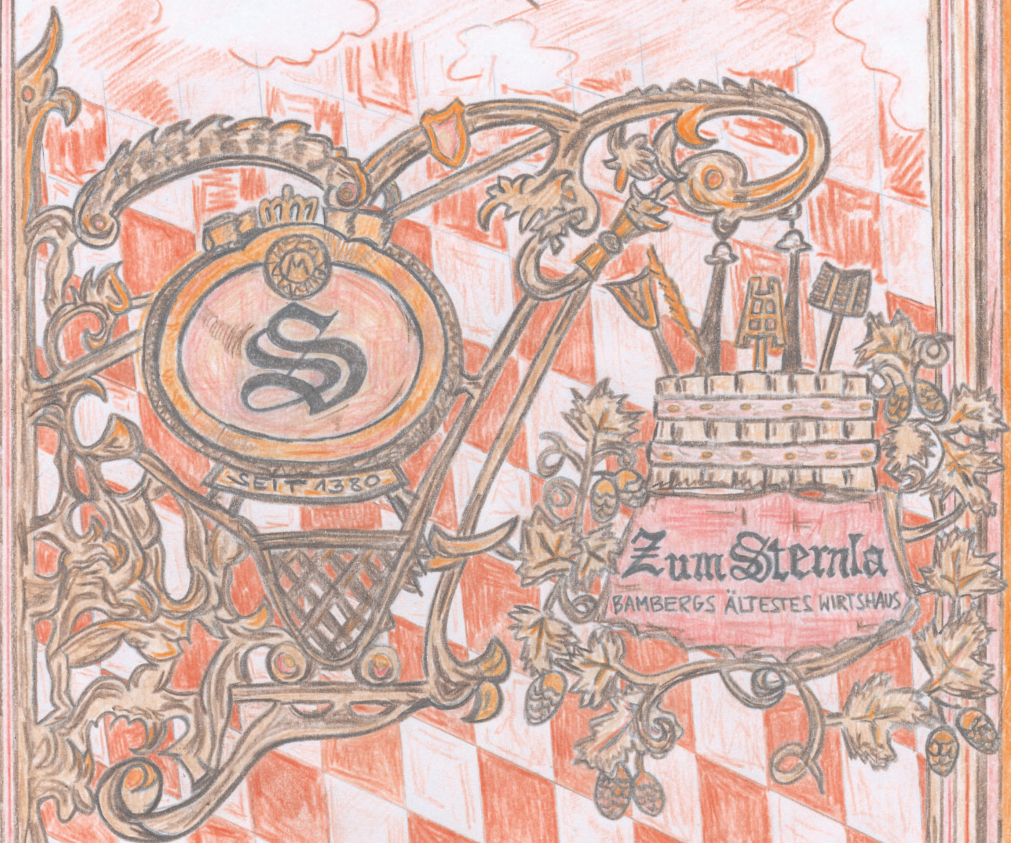
Bacardi-Cola 3,00

alle Schnäpse 2cl

„Nedd bloos weechä di
„Boonakern“ gee ich immä
wirrä gern neis „schdernla“

Ausspruch von Sternla-Stammgast und
Mundartdichter Gerhard C. Krischker

SPEISEN- UND GETRÄNKEKARTE



Zum Sternla

BAMBERGS ÄLTESTES WIRTSHAUS

**Wirt: Uwe Steinmetz
Bamberg**

**Lange Straße 46
Tel. 0951 28750**

Lebäglösssubbn mid Bfannakungschdreifn ⁴ 3.00
Kraftbrühe mit Leberklößchen, Pfannkuchenstreifen und Kräutern

Bäärla frängischa Brodwörschd mid Graud, Sämf(t)* ^{4,5} 3.80
2 Stück Bratwürste mit Weinsauerkraut, Senf und Landbrot

3 Schdügg 3 Stück 4.90

* Sämf: Der einzige Ausdruck im Fränkischen, wo das harte „t“ erlaubt ist.

Gebrodnä Lebäkees mid an Ogsnaach 5.30
Abgebräunter Leberkäse mit Spiegelei und hausgemachtem Kartoffelsalat

Madsches wis di Muddä mächd 6.30
Matjesfilets nach Hausfrauenart mit Kartoffeln

Rindälebä un Erdöfbelbrei 8.50
Rinderleber in Butter gebraten mit glacierten Zwiebeln und Kartoffelbrei

Wienä Schweinsschniddsl mid Erd-öfbelsälod un gmischda Sälode ⁴ 7.75
Schweineschnitzel Wienerart mit hausgemachtem Kartoffelsalat und gemischten Salaten

Schniddslabbarad mid Beilong 12.75
(mol schaua, obsd däs schaffsd!?) ⁴
Riesenschnitzel mit Beilagen

Jächä Schniddsl mid Bommes ⁴ 7.90
Jägerschnitzel mit Pommes frites und Beilagensalat

Sälodbladdn „Schdernla“ mid oddä ona Gögerlaschdreifn 7.90
Salatplatte „Sternla“: Frische Saisonsalate mit gegrillten Hähnchenbrustfiletstreifen, Essig-Öl-Dressing und Baguette
...ohne Filetstreifen... 5.70

Schweinslendla in Schambionsooss ⁴ 9.90
Schweinelendchen in feiner Champignon-Rahmsoße mit Kroketten und Salat

Schdaigs fo dä Sau un fom Gögerla mid Gräudäbuddä 12.90
Grillteller: Kleine Steaks von Schwein und Pute mit Kräuterbutter, Pommes frites und gemischten Salaten

WEISWÖRSCHDERÜSCHOBEN mid an Seidla, alla dooch bis zäm Middoochsläudn 5.90
Weißwurstfrühstück inkl. Getränk, täglich bis 12 Uhr mittags

Füä unnära Kinnä

Für unsere Kinder

Kinnä Schniddsl mid Bommes 4.50

Kinderschnitzel mit Pommes frites

Fischschdäbla mid Bommes ⁴ 3.90

Fischstäbchen mit Pommes

Bommes mid Kedschab 1.90

Pommes mit Ketchup

Glooss mid Sooss 1.90

Kloß mit Soße

Alla Kinnä undä anmedädswanddsich gräng an Glooss mid Sooss umsünsd!
Kinder unter 1,20m bekommen einen Kloß mit Soße umsonst

Brodzeidn ob dreia Middooch

Brotzeiten ab 15 Uhr

Aus dä frängischn Wurschdküchn

Vom heimischen Metzger

Wörschdsälod 4.50

Fränkischer Wurstsalat

(eingeschnittene Fleischwurst in Essig und Öl, mit Zwiebeln und Tomaten)

Gemischdä Brässogg 4.40

Roter und weißer Pressack

in Essig-Öl mit Zwiebeln 4.70

Kolda Brodnbladdn 4.60

Kalte Bratenplatte

Göddingäbladdn 4.60

Göttingerplatte (Schinkenwurst mit grober Einlage)

Dosnfleischbladdn 4.70

Dosenfleischplatte (Gerollter Bauch ummandelt mit Sülze)

Roh geräucherda Bauänschingn 5.70

Rohe Schinkenplatte

Haddwurschdabladdn 5.70

Salamiplatte

Hausmachäbladdn 6.70

Hausmacherplatte...

Für zwei... 8.90

Umbedingd Gudschaine kafn!

Emmendalerbladdn 4.70

Emmentalerplatte

Baggschdakäs 4.40

Limburger...

Mit Musik... 4.70

Käsbladdn 6.70

Käseplatte mit verschiedenen Käsesorten

Unnära Brodseidn grängs mid wos dädsu basd
Unsere Brotzeiten werden serviert mit Landbrot und Garnitur



¹ mit Farbstoff; ² mit Konservierungsstoffen; ³ mit Antioxidationsmitteln; ⁴ mit Geschmacksverstärkern, ⁵ mit Phosphat; ⁶ koffeinhaltig