

Grüß Gott im historischen Gasthof Stern



Winterkarte von Oktober bis April

Ripperl-Essen: jeden 1. Mittwoch im Monat

Ripperl (BBQ-Art) so vuist zwingst mit Knoblauchbrot & Salatfleckerl 15,90

Kesselfleisch: im Oktober & Februar (Termine werden bekannt gegeben)

Kesselfleisch so vuist zwingst mit Bauernbrot, Zwiebeln, Salz & Pfeffer 10,90



Öffnungszeiten:

Montag 17:00-24:00 Mittwoch bis Sonntag 10:00-24:00 **Dienstag Ruhetag**

warme Küche 11:30-22:00

Pächter Benjamin Stuhlmiller - Geschäftsführer Joscha Stuhlmiller

Hauptstraße 7, 92339 Beilngries 08461-7059829 (NEU!)

Boarisch

Suppenkuchel

Rindssuppe (selbst ausgekocht) mit Gemüsejulienne & • Pfannkuchenstreifen ^{a,e} 4,80	• Bratspätzle 5,90
• Maultaschen (Kalb & Wiesenkräuter) ^{1,4,a,c,e,k} 6,90	• Leberknödel ^{a,c,e} 6,90
Geschmolzene Brotsuppe mit geröstetem Bauernbrot & abgeschmolzenen Zwiebeln ^{a,c} 4,90	
Gulaschsuppe mit Bauerbrot & Kräuter-Quark ^{a,c,k} 5,90	
Knoblauch-Cremesuppe mit Croutons ^{a,c} 5,90	

Was Gscheids

Hausgemachte Fleischpflanzerl mit Hopfazupfasalat & Dunkelbiersoße ^{4,e,f} 9,40		
Knödelgröstel mit Kartoffel- & Semmelknödel, Bratenfleisch, Bratensoße, Spiegelei & Krautsalatfleckerl ^{a,c,e} 10,40		
Schweinekrustenbraten aus der Schulter in Dunkelbiersoße mit gemischten Knödeln & Krautsalatfleckerl ^{b,k} 11,40		
Käsespätzle „Allgäuer Art“ (ohne Sahne) mit hausgemachte Röstzwiebeln & Salatfleckerl ^{a,c,e} 11,90		
Schnitzel „Wiener Art“ aus der Schweinelende mit Pommes & Salatfleckerl ^{4,a,e} 12,90		
Cordon Bleu vom Schwein gefüllt mit Schinken und Bergkas, Pommes & Salatfleckerl ^{1,4,a,e} 13,90		
½ Schweins-Hax´n mit Dunkelbiersoße, Fass-Sauerkraut & Kartoffelknödel ^{c,k} 13,90		
Schäufelr mit Dunkelbiersoße, Kartoffelknödel & Krautsalat ^k 13,90		
Schwabenteller mit Schweinefilet in Schwammerlrahmsauce, Käsespätzle & Salatfleckerl ^{a,c,e} 15,80		
Grillteller mit Rindersteak & Schweinefilet, Putenbrust, Wammerl, Bratwurst, Pommes, Salatfleckerl & hausgemachter Kräuterbutter ^{1,4,c} 15,90		
Resche Bauernente mit Blaukraut & Kartoffelknödel ^{a,h} 12,90	¼ Ente 17,90	½ Ente 17,90
Geschmortes Ochsenbackerl in Rotweinssoße mit Rahmwirsing & Böhmisches Knödel ^{1,a,c,e,k} 18,90		
Zwiebelrostbraten vom Premium-Rind mit Röst- & Schmelzzwiebeln, Bratkartoffeln & Salatfleckerl ^{4,a,c} 22,90		

Zusatzstoffe:

1) Nitritpökelsalz 2) Konservierungsstoffe 3) Farbstoff 4) Verdickungsmittel 5) Säureregulator 6) Antioxidationsmittel 7) Chinin

Allergene:

a) Glutenhaltig Weizen b) glutenhaltig Gerste c) Laktose d) Fische e) Ei f) Senf g) Schalenfrüchte h) Sulphit i) Weichtiere j) Soja

k) Sellerie l) Sesam m) Rohmilch n) Nuss

Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. d. gesetzlichen MwSt.

Für Umbestellungen erlauben wir uns 0,50€ zu berechnen

Für Gloane und Senioren

Spätzle oder Knödel mit Soße ^{a,e}	3,90
Portion Pommes ⁴	4,50
Kl. Käsespätzle „Allgäuer Art“ (ohne Sahne) mit hausgem. Röstzwiebeln & Salatfleckerl ^{a,c,e}	7,90
Kl. Schweinebraten mit Kartoffelknödel & Krautsalatfleckerl	8,50
Kl. Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein mit Pommes & Salatfleckerl ^{4a,e}	8,80

Brotzeiten

Alle Wurstwaren sind frisch von der Metzgerei Breitner aus Niederlauterbach

„Schmankerl vom Woife“ (Metzger Breitner)

Abbräunter Leberkäs mit Spiegeleiern & Hopfazupfasalat ^{1,e}	10,90
Schweineleber (Berliner Art) mit Äpfeln, Zwiebeln & Kartoffelstampf ^{c,k}	13,90

Wurstsalate mit oder ohne & allerweil gern

Saurer Semmelknödel mit Romadur & Zwiebeln ^{a,c,e}	6,90
Bayerischer Wurstsalat mit Essiggurkerl, Paprika, Zwiebeln & Bauernbrot ^{1,a,f}	7,40
Schweizer Wurstsalat wie bayerischer mit Emmentaler ^{1,a,c,f}	8,40
Holledauer Wurstsalat wie bayerischer mit Semmelknödel ^{1,a,c,f}	9,40
Kalter Braten mit frischem Kren, saurem Gemüse & Bauernbrot ^{6,a,h}	9,90
Portion Obatzda mit saurem Gemüse & Bauernbrot ^{2,a,c,f}	11,90

Zusatzstoffe:

1) Nitritpökelsalz 2) Konservierungsstoffe 3) Farbstoff 4) Verdickungsmittel 5) Säureregulator 6) Antioxidationsmittel 7) Chinin

Allergene:

a) Glutenhaltig Weizen b) glutenhaltig Gerste c) Laktose d) Fische e) Ei f) Senf g) Schalenfrüchte h) Sulphit i) Weichtiere j) Soja

k) Sellerie l) Sesam m) Rohmilch n) Nuss

Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. dergesetzlichen MwSt.

Für Umbestellungen erlauben wir uns 0,50€ zu berechnen

Amoi was Anders

Kleinigkeiten, die es auch in größer gibt

Karamellierter Ziegenkäse an Rucolasalat, gegrillter Birne & geröstetem Brot ^{3,a,c,h}	8,90
als Hauptspeise ^{3,a,c,h}	13,90
Tatar vom Rind mit geröstetem Brot & Rucolasalat ^a	9,90
als Hauptspeise (nach französischer Art mit Pommes serviert) ^{4,a}	16,90

Salatgarten

Kleiner bunter Salatteller ^f	4,50
Großer bunter Salatteller ^f	8,70
Bunter Salatteller mit Putenfleckerl in Senf-Lavendel-Honigmarinade ^f	11,80
Bunter Salatteller mit geback. Bergkasrösti , Trauben, Birne, Kerndl & Preiselbeeren ^{2,a,c,f}	11,80
Caesarsalat mit würzigen Putenstreifen, Ei, Parmesanspänen & Croutons ^{a,c,e}	13,90
Bunter Salatteller Meeresgeviech mit Garnelen, Zander- & Lachsfilet dazu	18,90
Knoblauchbaguette ^{a,c,d,f}	

Allerlei mit und ohne Fleisch

pikante Avocadonuggets mit Hanf-Gemüwestix 2erlei Dip & Salatfleckerl ^{4 (AgarAgar),a,f}	9,40
Avocado mit Ziegenfrischkäse & gegrillter Paprika überbacken dazu	13,90
Süßkartoffelpommes, Kräuter-Quark & Salatfleckerl ^{4,a,c}	
Ofenkartoffel mit hausgemachtem Kräuter-Quark & Salatfleckerl ^c	9,40
mit Lachsfilet (auf der Haut gebraten) ^d	16,90
mit Steak vom Premium-Rind	20,90
Fischteller Garnelen, Zander- & Lachsfilet auf Erbsenstampf & Karottengemüse ^{a,c,d,g}	18,90

Zusatzstoffe:

1) Nitritpökelsalz 2) Konservierungsstoffe 3) Farbstoff 4) Verdickungsmittel 5) Säureregulator 6) Antioxidationsmittel 7) Chinin

Allergene:

a) Glutenhaltig Weizen b) glutenhaltig Gerste c) Laktose d) Fische e) Ei f) Senf g) Schalenfrüchte h) Sulphit i) Weichtiere j) Soja

k) Sellerie l) Sesam m) Rohmilch n) Nuss

Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. d. gesetzlichen MwSt.

Für Umbestellungen erlauben wir uns 0,50€ zu berechnen

Burger

Unsere Burger werden **medium** serviert – sollten Sie eine andere Garstufe wünschen, teilen Sie uns das bitte mit.

Alle Burger werden in einer handgemachten **Sauerteig- oder Vollkornsemmel** mit Salat, Tomate & Zwiebeln belegt.

Zum Burger können Sie zwischen folgenden Beilagen wählen:

- Süßkartoffelpommes mit Kräuter-Quark ^{4,a}
- Pommes Frites ^{4,c}
- Mozzarellastix im Bierteig mit Sweet Chili Dip ^{a,c,e}
- kleinem Salatteller ^f
- Hanf-Gemüse-Stix mit Mango-Chutney ^{4 (Agar Agar), f} (+1,90 €)
- Onion-Rings ^a

unsere Highlights!!

- Knoblauchmayonaise (+ 0,50 €)
- Mango-Chutney (+ 1,00 €) ^{4 (Agar Agar), f}

Auf Wunsch kann der Burger auch ohne Beilage oder Semmel serviert werden.

Kas-Marie Rindfleisch, Emmentaler, Essiggurke, Burgersoße ^{a,e,f}	12,60
Wirtsbua Rindfleisch, gegrillte Paprika, Röstzwiebeln, Rucola, Burgersoße ^{a,e,f}	12,80
Mango Schorsche Rindfleisch, Speck, Mangoscheibe, Mango Chutney ^{a,e,f}	13,20
Glücklicher Lukas Rindfleisch, Grillsoße, Emmentaler, Röstzwiebeln, Jalapeño ^{2,3a}	13,20
Gmias Gemüsepaty (Aubergine, Paprika, grüne Bohnen, Butternusskürbis & Wildreis in Brotpanade), Rucola & Emmentaler, Burgersoße ^{a,e,f}	13,20
Bockiger Peter Rindfleisch, Ziegenkas, Feigensoße ^{a,c}	13,70
Holzfaller Jb Rindfleisch, Speck, Blauschimmelkas, Ei, Röstzwiebeln, Grillsoße ^{1-3,a,c,e}	13,70
Fesche Heidi Rindfleisch, Heumilchkas, Speck, Röstzwiebeln, Rucola, Burgersoße ^{1,a,e,f,m}	14,20

Zusatzstoffe:

1) Nitritpökelsalz 2) Konservierungsstoffe 3) Farbstoff 4) Verdickungsmittel 5) Säureregulator 6) Antioxidationsmittel 7) Chinin

Allergene:

a) Glutenhaltig Weizen b) glutenhaltig Gerste c) Laktose d) Fische e) Ei f) Senf g) Schalenfrüchte h) Sulphit i) Weichtiere j) Soja

k) Sellerie l) Sesam m) Rohmilch n) Nuss

Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. d. gesetzlichen MwSt.

Für Umbestellungen erlauben wir uns 0,50€ zu berechnen

A süße Sünd'zum Schluss

Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne ^c	5,40
Dampfnudel mit Kruste & Vanillesauce ^{4,c,e}	5,90
Gewürz-Crème-brûlée mit betüdelten Beeren ^{c,e,l}	7,90
Kaiserschmarrn nach österr. Rezeptur mit <u>oder</u> ohne Rosinen mit Zwetschgen-Röster <u>oder</u> Apfelkompott ^{a,c,e}	8,40

Heißgetränke

jeder Kaffee auch koffeinfrei

Der **Lucaffe Classic Espresso** ist ein sehr schöner Kaffee mit einem feinem, leicht schokoladigen Aroma und einer lang anhaltenden und fülligen Crema. **Lucaffe**, eine kleine Rösterei in der Nähe des Gardasees, hat sich ganz der traditionellen Röstkunst verschrieben.

Mit viel Erfahrung schaffen es Luca Venturelli und seine Mitarbeiter immer wieder, typische italienische Kaffees mit einem vollen, harmonischen Geschmack zu kreieren.

Espresso	1,70
Espresso Macchiato	2,10
Doppelter Espresso	3,20
Cappuccino ^c	2,80
Latte Macchiato ^c	3,20
Tasse Kaffee	2,70
Haferl Kaffee	3,90

Heiße Schokolade aus original Schweizer Schokolade mit Sahne ^{c,j} 3,10

Tee: Früchte, Kamille, Pfefferminze, Royal Assam, Darjeeling, Rooibos Citrus, grüner Tee Oriental, Alpenkräuter 2,90

Zusatzstoffe:

1) Nitritpökelsalz 2) Konservierungsstoffe 3) Farbstoff 4) Verdickungsmittel 5) Säureregulator 6) Antioxidationsmittel 7) Chinin

Allergene:

a) Glutenhaltig Weizen b) glutenhaltig Gerste c) Laktose d) Fische e) Ei f) Senf g) Schalenfrüchte h) Sulphit i) Weichtiere j) Soja

k) Sellerie l) Sesam m) Rohmilch n) Nuss

Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. d. gesetzlichen MwSt.

Für Umbestellungen erlauben wir uns 0,50€ zu berechnen

Getränke

Aperitif

Martini bianco ^h	0,4l	3,90
Hugo ^h	0,2l	5,90
Aperol Spritz ^{3,7,h}	0,4l	6,90
Prosecco Valdo ^h	0,2l	7,20

Longdrink

Gin Tonic		
mit „Malfi Pink Grapefruit“		7,50
mit „Hendricks“		7,50
Vodka-Orange		6,50
Cuba Libre mit „Flor de cana“	7jähriger Rum (Nicaragua)	7,50

Alkoholfreie Getränke

Für Leitungswasser erlauben wir uns eine Bedienungspauschale von 1,00 € zu berechnen

Coca Cola ³ (Farbstoffe, Antioxidationsmittel und ist koffeinhaltig)	0,33l	2,90
Coca Cola light	0,33l	2,90
Adelholzener Classic o. Naturell	0,75l	5,90
	0,25l	2,20
Mineralwasser	0,25l	1,80
	0,5l	2,90
Zitronen-, Orangelimonade o. Cola Mix ³	0,25l	2,10
(enthält Farbstoffe, Antioxidationsmittel und ist koffeinhaltig)	0,5l	3,20
Säfte: Apfel, Orange, Traube, Johannisbeere, Mango, Maracuja	0,25l	2,60
	0,5l	4,20
Saftschorlen: siehe Säfte	0,25l	2,20
	0,5l	3,80
Adelholzener BIO Rhabarberschorle ⁶	0,25l	2,60
	0,5l	4,20

Zusatzstoffe:

1) Nitritpökelsalz 2) Konservierungsstoffe 3) Farbstoff 4) Verdickungsmittel 5) Säureregulator 6) Antioxidationsmittel 7) Chinin

Allergene:

a) Glutenhaltig Weizen b) glutenhaltig Gerste c) Laktose d) Fische e) Ei f) Senf g) Schalenfrüchte h) Sulphit i) Weichtiere j) Soja

k) Sellerie l) Sesam m) Rohmilch n) Nuss

Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. d. gesetzlichen MwSt.

Für Umbestellungen erlauben wir uns 0,50€ zu berechnen

Biere

Augustiner Hell vom Faß^b	0,5l	3,20
	Schnitt	2,40
Augustiner Edelstoff vom Faß^b	0,5l	3,40
	Schnitt	2,50
Augustiner Dunkel vom Faß^b	0,5l	3,40
	Schnitt	2,50
Augustiner Weißbier^a	0,5l	3,40
	0,33l	2,40
Augustiner Pils^b	0,33l	3,20
Radler (hell oder dunkel)^b	0,25l	2,40
	0,5l	3,20
Ruß^a	0,5l	3,20
Colaweizen^{3,a}	0,5l	3,40
Goaß Hoibe^{3,b}	0,5l	5,00
Goaß Maß^{3,b}	1,0l	9,50
König Ludwig leichtes Weißbier^a	0,5l	3,40
König Ludwig alkoholfreies Weißbier^a	0,5l	3,40
König Ludwig dunkles Weißbier^a	0,5l	3,40
Clausthaler alkoholfreies Bier^b	0,5l	3,40
Latern Maß^{3,b}	1,0l	10,00
Schnee Maß^{3,b}	1,0l	20,00

Zusatzstoffe:

1) Nitritpökelsalz 2) Konservierungsstoffe 3) Farbstoff 4) Verdickungsmittel 5) Säureregulator 6) Antioxidationsmittel 7) Chinin

Allergene:

a) Glutenhaltig Weizen b) glutenhaltig Gerste c) Laktose d) Fische e) Ei f) Senf g) Schalenfrüchte h) Sulphit i) Weichtiere j) Soja

k) Sellerie l) Sesam m) Rohmilch n) Nuss

Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. der gesetzlichen MwSt.

Für Umbestellungen erlauben wir uns 0,50€ zu berechnen