

Der schönste Ort im Steigerwald bist du mein Geiselwind.  
Wie herrlich bist du anzuschauen du edle Perl im  
Steigerwald.

Drum so lieb ich dich mein Geiselwind, Geiselwind.  
Du edle Perl im Steigerwald, im Steigerwald.  
Glück auf, Glück auf, Glück auf, Glück auf  
Glück auf, Glück auf, Glück auf, Glück auf  
Glück auf, mein Geiselwind  
du edle Perl im Steigerwald.

In Oberscheinfeld braut man Bier,  
in Dürnbuch da wächst der Wein,  
bei uns gibt's schöne Maderl, ein Geiselwinder möchte ich  
sein.

Drum so lieb ich dich mein Geiselwind, Geiselwind.  
Du edle Perl im Steigerwald, im Steigerwald.  
Glück auf, Glück auf, Glück auf, Glück auf  
Glück auf, Glück auf, Glück auf, Glück auf  
Glück auf, mein Geiselwind  
du edle Perl im Steigerwald.

Der Bauer und der Wandersmann, Zivil und der Gendarm,  
sie schaun einander fragend an und reichen sich zum Gruß  
die Hand.

Drum so lieb ich dich mein Geiselwind, Geiselwind.  
Du edle Perl im Steigerwald, im Steigerwald.  
Glück auf, Glück auf, Glück auf, Glück auf  
Glück auf, Glück auf, Glück auf, Glück auf  
Glück auf, mein Geiselwind  
du edle Perl im Steigerwald.

Wir wünschen Euch eine  
schöne Kerwa's-Zeit im Stern!

Eure Familie  
Ulrike & Helmut Rückel  
sowie das ganze Stern-Team



## Suppen & Vorspeisen

|                                                                                                                               |                                                                                       |       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Fränkische Leberknödelsuppe</b><br>mit frischen Kräutern und Schwimmerli                                                   |                                                                                       | 5,7 € |
| <b>Pikante Kürbiscremesuppe</b><br>mit Kürbiskernen, Kernöl und Sahne                                                         |    | 6,8 € |
| <b>Zwiebelsuppe „französische Art“</b><br>mit einem Käsecrouton überbacken                                                    |  | 5 €   |
| <b>1/2 Dutzend Weinbergschnecken</b> gratiniert<br>mit feiner Kräuterbutter und Toast                                         |                                                                                       | 9,2 € |
| <b>Gratinierter Ziegenfrischkäse auf Ofenkürbis</b><br>mit Ahornsirup und roter Zwiebelmarmelade,<br>dazu geröstetes Landbrot |  | 8,7 € |

## Fleischlos

|                                                                                                                     |                                                                                       |        |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| <b>Kürbis-Risotto</b> vom Hokkaidokürbis<br>mit Sesam-Nuss-Crunch und Kirschtomaten                                 |  | 15,8 € |
| <b>Käsespätzle mit Röstzwiebeln</b><br>hausgemachte Spätzle mit Emmentaler Käse<br>und Appenzeller Käse, dazu Salat |                                                                                       | 14,6 € |

# *Kirchweih Spezialitäten*

## **Deftiger Kirchweihsteller**

Feines vom Schweineschäufel  
und von der gebratenen Ente  
dazu Kartoffelknödel<sup>2</sup> und Wirsinggemüse

**21,8 €**

## **½ gebratene Ente** ohne Brustknochen

an feiner Rotwein-Thymiansoße  
dazu Kartoffelknödel<sup>2</sup> und Wirsinggemüse

**25,8 €**

## **Geiselwinder Sauerbraten**

nach einer Rezeptur meiner Mutter Elisabeth  
mit Kartoffelknödel<sup>2</sup> und Blaukraut

**18,9 €**

## **Kross gebratenes Gänsebrustfilet**

an feiner Thymiansoße  
mit Kartoffelknödel<sup>2</sup> und Blaukraut

**28,5 €**

## **Geschmorte Hasenkeule**

in Wacholderrahmsauce  
dazu hausgemachte Spätzle  
und Salatteller

**20,8 €**

## **Feine Rinderroulade**

gefüllt mit Speck, Zwiebeln und Gurke  
dazu hausgemachte Spätzle und Salatteller

**19,4 €**

<sup>2</sup> Konservierungsstoff Schwefel



## Vom Schwein

*Immer wieder gut, seit 38 Jahren:*

**Rahmschnitzel an feiner Soße** 16,7 €  
mit hausgemachten Spätzle und Salat

**Haustopf** 20,8 €  
gefüllt mit Schweinefilet, Spätzle und Gemüse,  
in Champignonrahmsauce

**"Sternspieß"** 23,2 €  
mit Schweinefilet, Speck, Grillwurst und Obst,  
Röstzwiebeln, Champignons und Bratensoße  
dazu Kartoffelbällchen und Salatteller

## Vom Kalb

**Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken** 25,8 €  
mit Pommes frites und Salat

**Cordon bleu vom Kalbsrücken** 28,4 €  
gefüllt mit Schinken und Käse,  
dazu Pommes frites und Salat

## Vom Rind

**Rumpsteak Kräuterbutter 220g** 28,4 €  
dazu Pommes frites und Salatteller



## Wild aus dem Steigerwald

**Zartes Wildgulasch „Hubertus Art“ von Reh & Wildschwein** 20,4 €  
an gefüllter Williamsbirne, mit Pfifferlingen,  
dazu hausgemachte Spätzle und Salatteller

**Rehbraten nach Art des Hauses** 20,8 €  
an gefüllter Williamsbirne, dazu Kartoffelknödel<sup>2</sup> und Blaukraut

## Bratwürste aus eigener Herstellung

**Grobe Bratwürste** 11,5 €  
auf Sauerkraut, mit fränkischem Landbrot

**Grobe Bratwürste** mit Kartoffelsalat 11,5 €

**Knöchla gekocht** 11,5 €  
auf Sauerkraut mit fränkischem Landbrot



## Eis & Dessert



|                                                      |       |
|------------------------------------------------------|-------|
| <b>Crème brûlée</b> mit Rohrzucker karamellisiert    | 5,8 € |
| <b>Tiramisu</b> in der Tasse                         | 6,2 € |
| <b>Affogato</b> eine Kugel Vanille in einem Espresso | 4,5 € |
| <b>Süße Herbstträume: Brownie &amp; Maroneneis</b>   | 6,8 € |
| Hausgemachtes Maroneneis mit Karamell-Nuss-Brownie   |       |

**Hausgemachtes Eissorbet:** Aprikose, Brombeere, 1 Kugel 2,7 €  
Waldbeere, Sauerkirsche jede weitere 2,2 €

**Warmer Apfelstrudel & Eis** 7,2 €  
mit Zimtzucker, Sahne und eine Kugel Vanille

**1 Kugel Eis** nach Wahl 2,9 €  
*jede weitere Kugel* 2,5 €  
Eissorten zur Auswahl: Erdbeere, Vanille, Schokolade, Walnuss

**Kleiner Eisspaß** 4 €  
Eine Kugel Erdbeere mit Soße und Schokolinsen

**Mandel-Raffinesse** 4,2 €  
Eine Kugel Mövenpick Salted Caramel mit Mandelbruch umhüllt  
und leckerer Karamellsoße

**Eierlikörbecher** 6,8 €  
Zwei Kugeln Vanilleeis mit Eierlikör und Sahne

**Eis mit heißen Himbeeren** 6,8 €  
Zwei Kugeln Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne

**Nussbecher** 6,8 €  
Eine Kugel Walnuss und Schokolade, mit verschiedenen Nüssen und Sahne