Saisonales

Passend zur Jahreszeit empfehlen wir heute speziell folgende Gerichte:

Kürbiscremesuppe mit Ingwer

und Kokosmilch

| **7,20 €** |

Karamellisierter Ziegenkäsetaler

auf gedünsteter Apfelscheibe mit
knusprigen Bacon und Pinienkernen, Baguette

| **9,60 €** | (Vorspeise)

Schweinefilets im Speckmantel gebraten

mit gedünsteten Apfelscheiben in Calvados
Kroketten und kleinem Salatteller

| **25,30 €** |

Wildragout aus der Keule

mit Champignons, aus heimischen Wäldern
Spätzle und kleinem Salatteller

| **28,00 €** |

Paniertes Schnitzel nach Jäger Art

vom Duros-Schwein mit Champignons
Pommes frites und kleinem Salatteller

| **20,60 €** |

Herbstzauber

1 Kugel Vanilleeis mit Apfelpüree und Milchschaum

| **6,20 €** |

Alle Preise inkl. aktueller gesetzlicher Mehrwertsteuer und Service. Allergen– und Zusatzstoffkennzeichnung auf separater Karte.

Suppen & Vorspeisen

Rinderkraftbrühe
mit Flädle
| **6,70 €** |

Hausgemachte Gulaschsuppe
Bauernbrot
| **6,90 €** |

Panierter Feta
mit Cocktailtomaten, Honig
und Blattsalaten, Baguette
| **9,90 €** |

Geräucherter Lachs auf Röstitaler
mit Sahnemeerrettich und
verschiedenen Salaten
| **11,40 €** |

Original Hüttenberger Handkäs mit Musik
dazu Butter und Bauernbrot
| **6,80 €** |

Mediterrane Tapas
italienischer Landschinken
Oliven, Schnittkäse
Baguette
| **11,80 €** |

Alle Preise inkl. aktueller gesetzlicher Mehrwertsteuer und Service. Allergen– und Zusatzstoffkennzeichnung auf separater Karte.

Salate & Vegetarisches

Bunter Salatteller mit Käse und Schinken

Kräuter-Schmand-Dressing und
Baguette
| **14,40 €** |

Bunter Salatteller mit geräuchertem Lachs

Balsamico-Dressing und
Baguette
| **18,40 €** |

Bunter Salatteller mit gebratenen Hähnchenstreifen

Kräuter-Schmand-Dressing und
Baguette
| **17,50 €** |

Bunter Salatteller mit gratiniertem Ziegenkäse

Pinienkernen, Balsamico-Dressing, Feigensenf und
Baguette
| **17,80 €** |

Gebackene Champignons

paniert, mit Remouladensoße und
verschiedenen Salaten
| **9,70 € / 7,70 € (als Vorspeise)** |

Gemüseschnitzel

mit Kräuterschmand, Röstitalern und
kleinem Salatteller
| **16,60 €** |

Alle Preise inkl. aktueller gesetzlicher Mehrwertsteuer und Service. Allergen– und Zusatzstoffkennzeichnung auf separater Karte.

Stern-Klassiker

Wiener Kalbsschnitzel

mit Wildpreiselbeeren, Pommes frites
und kleinem Salatteller
| **23,90 € / 20,90 € (kleine Portion)** |

Cordon Bleu

mit Schinken und Käse gefülltes Kalbsschnitzel
Pommes frites und kleinem Salatteller
| **25,90 € / 22,90 € (kleine Portion)** |

Pohlheimer „Bellschuh“

Hackbraten vom Schwein mit geschmorten Zwiebeln
Bratkartoffeln und kleinem Salatteller
| **18,50 €** |

Kalbs- und Rindersahneragout

mit Champignons
Spätzle und kleinem Salatteller
| **20,60 €** |

Allgäuer Schlemmerschnitzel

mit Bauchspeck und Käse überbacken
Spätzle und kleinem Salatteller
| **20,10 €** |

Alle Preise inkl. aktueller gesetzlicher Mehrwertsteuer und Service. Allergen– und Zusatzstoffkennzeichnung auf separater Karte.

Stern-Klassiker

Schweineschnitzel nach Wiener Art

mit Wildpreiselbeeren, Pommes frites
und kleinem Salatteller
| **16,10 €** |

Medaillons von der Hähnchenbrust

mit Grillgemüse
Röstitaler und kleinem Salatteller
| **20,10 €** |

Rumpsteak vom Angus Rind

mit geschmorten Zwiebeln oder Kräuterbutter,
Pommes frites und kleinem Salatteller
| **31,80 €** |

Grillspieß

verschiedene Fleischsorten mit Bauchspeck,
Paprika und Röstzwiebeln, Pommes frites
und kleinem Salatteller
| **21,10 €** |

Cordon Rouge

mit Käse und rohem Schinken gefüllte Schweinefilets,
in Ei gebraten, Champignons mit feinen Kräutern,
Pommes frites und kleinem Salatteller
| **24,00 €** |

Alle Preise inkl. aktueller gesetzlicher Mehrwertsteuer und Service. Allergen– und Zusatzstoffkennzeichnung auf separater Karte.