

# Herzlich Willkommen!

Wir freuen uns Sie bei uns begrüßen zu dürfen!

Unser Haus und dessen gepflegte Gastlichkeit sollen dazu beitragen, Ihren Aufenthalt so angenehm wie möglich zu gestalten.

Zusammen mit unseren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern sind wir bemüht Sie bestens zu verwöhnen.

Wir danken Ihnen für Ihren Besuch und freuen uns schon jetzt auf ein Wiedersehen.

## Das Sternenteam

Kein Genuss ist vorübergehend,  
denn der Eindruck, den er hinterlässt,  
ist bleibend.

*Johann Wolfgang von Goethe*

Springmann`s  
★STERNEN-KÜCHE★

täglich von 12.00 Uhr-14.00 Uhr und 17.00 Uhr-21.00 Uhr  
Sonntags von 11.30 Uhr-14.00 Uhr und 17.00 Uhr-20.30 Uhr

**Unsere Aperitif- Empfehlung**

Glas Sekt mit Pfirsichlikör- oder Holunderblütensirup  
0,1 ltr. 4,20 €

	Kl. Portion	€
<b>Vorspeisen</b>		
Bunter Salatteller		4,80
1 St. wacholdergeräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich, Butter und Toastbrot 3,5		7,50
Bunter Frühlingssalat mit Radieschen, Sprossen, Frischkäsepralinen im Kräutermantel und Pumpernickel 2,3,10		6,80
<b>Suppen</b>		
Rinderkraftbrühe mit Flädle <sup>3,4</sup>		3,80
Rinderkraftbrühe mit Markklößchen <sup>3,4</sup>		4,00
Grünkernrahmsuppe mit Markklößchen		5,20
Französische Zwiebelsuppe mit Croutons und Käse überbacken		5,40

	Kl. Portion	€
<b>Toast</b>		
<b>Strammer- Max</b> Bauernbrot mit gekochtem Schinken und Käse überbacken, Spiegelei, Salatgarnitur 2,4,10		9,80
<b>Haus- Toast</b> 2 Schweinemedallions mit Champignons und gekochtem Schinken auf Toastbrot mit Käse überbacken, Salatgarnitur 2,4,10		13,50
<b>Vegetarisch</b>		
<b>Käsespätzle</b> mit Röstzwiebeln und Salatteller	8,80	10,80
<b>Gemüseteller</b> mit Süßkartoffel-Pommes		12,00
<b>Fisch</b>		
<b>Schwarzwaldforelle blau</b> mit zerlassener Butter, Schnittlauchkartoffeln und bunter Salatteller		19,80
<b>Schwarzwälder Forellenfilet in Mandelbutter gebraten</b> mit Schnittlauchkartoffeln und bunter Salatteller	18,80	20,80
<b>Norwegisches Lachsfilet gebraten</b> mit Rahmsauerkraut und feinen Nudeln	18,90	20,90
<b>Wild</b>		
<b>Schwäbischer Jägertopf</b> Hirschgulasch mit Pilzen auf hausgemachten Spätzle dazu Blattsalat und Preiselbeeren 1	15,80	17,80

	Kl. Portion	€
<b>Fleisch</b>		
<b>Gebratenes Hähnchenbrustfilet</b> mit Estragonsauce Gemüse und feine Nudeln 1		15,40
<b>Wiener Schnitzel vom Schwein</b> mit Bratenjus Pommes-frites und bunter Salatteller 1	11,50	13,50
<b>Ottenhöfener Mühlendorteller</b> Schweinerückensteak gebraten mit Champignonrahmsauce Gemüse und Kartoffelkroketten 1	12,50	14,50
<b>Sternenteller</b> 2 Schweinemedallions mit Pilzrahmsauce, hausgemachten Spätzle Röstinchen und Blattsalat 1	12,50	14,50
<b>Cordon bleu vom Schwein</b> mit Bratenjus Gemüse und Pommes-frites 1,2,4,10		16,80
<b>Grillplatte</b> verschiedenes Fleisch, Speckscheiben Nürnberger-Bratwurst mit Knoblauchdip Pommes-frites und bunter Salatteller 1,2,3,4,10		20,80
<b>Kalbshüftsteak</b> mit Whiskyrahmsauce hausgemachten Spätzle und bunter Salatteller 1		20,50
<b>Rinderrückensteak vom Grill</b> mit Kräuterbutter oder Knoblauchdip 3 oder Röstzwiebeln oder grüner Pfeffer-Cognacrahmsauce 1 dazu servieren wir Pommes-frites und bunter Salatteller		22,50 22,50 22,50 23,80

**Jedes weitere Gedeck extra 2,50 €**

**Nach dem Essen empfehlen wir Ihnen ein kleines „Verdauerle“  
oder eine unserer Kaffeespezialitäten.**

Kl. Portion €

## Kaffeespezialitäten

Tasse Kaffee / Tasse entkoffeinierter Kaffee	2,30
Espresso	2,30
Espresso macchiato	2,50
Cappuccino mit aufgeschäumter Milch	2,50
Milchkaffee	2,90
Latte macchiato	3,40
Latte macchiato Vanille, Amaretto, Karamel	3,80

## Süßes Finale

<b>Gemischtes Eis</b> mit Sahne 4 Kugeln	4,40
<b>Lauwarmer Apfelstrudel</b> mit Vanille-Eis und Sahne	4,80
<b>Eismeringe</b> Vanilleeis mit Meringe und Sahne	4,80
<b>Coupe Dänemark</b> Vanilleeis mit Schokoladensauce, Mandelblättchen und Sahne	5,00
<b>Damenbecher</b> Vanilleeis mit Eierkirschlikör, Krokant und Sahne	5,00
<b>2 Kugeln Himbeersorbet</b> mit Himbeergeist	5,80
<b>Heiße Liebe</b> Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne	6,20

## ...oder lieber in Kombination?!

<b>Kaffee Zermatt</b> Doppelter Espresso mit Vanilleeis, Sahne	5,20
<b>„Dessert-Duo“</b> Vanille-Creme mit lauwarmer Kruste von braunem Zucker serviert mit einem Espresso	5,60