

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 Pfirsich- oder Holunderblütensirup
0,1 ltr. 3,90 €

	Kl. Portion	€
Vorspeisen		
Bunter Salatteller		4,50
1 St. wacholdergeräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich, Butter und Toastbrot ⁵		6,90
Bunte Salatvariation mit gebratenen Hähnchenbruststreifen und Weißbrot ¹⁰	8,50	10,50
Norwegischer Räucherlachs mit Salatbukett, Rösti und Sahnemeerrettich ⁵		10,50
Suppen		
Rinderkraftbrühe mit Flädle		3,50
Rinderkraftbrühe mit Markklößchen ^{3,4}		3,80
Schneckensuppe mit Sahnehaube überbacken		5,20
Französische Zwiebelsuppe mit Croutons und Käse überbacken		4,60

	Kl. Portion	€
Toast		
Strammer- Max Bauernbrot mit gekochtem Schinken und Käse überbacken, Spiegelei, Salatgarnitur 2,4,5,10		8,80
Haus- Toast 2 Schweinemedallions mit Champignons und gekochtem Schinken auf Toastbrot mit Käse überbacken, Salatgarnitur 2,4,5,10		12,80
Vegetarisch		
Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Salatteller	7,50	9,50
Gemüseteller mit gebratenen Kartoffelkühle		9,80
Fisch		
Schollenfilet mit Lachsmousse gefüllt mit Rieslingsauce auf feinen Nudeln und kleinem Gemüse		12,20
Schwarzwaldforelle blau mit zerlassener Butter, Schnittlauchkartoffeln und buntem Salatteller		17,50
Schwarzwaldforelle in Mandelbutter gebraten mit Schnittlauchkartoffeln und buntem Salatteller		18,50
Buhlbacher Forellenfilet „Müllerin-Art“ mit Schnittlauchkartoffeln und bunter Salatteller	15,50	17,50
Zanderfilet pochiert Rieslingsauce Mandelbrokkoli und Basmatireis	16,90	18,90
Wild		
Schwäbischer Jägertopf Hirschgulasch mit Pilzen auf hausgemachten Spätzle dazu Blattsalat und Preiselbeeren 1	14,50	16,50

	Kl. Portion	€
Fleisch		
Gebratenes Hähnchenbrustfilet mit Estragonsauce Gemüse und gebratenen Kartoffelküchle		14,90
Wiener Schnitzel vom Schwein mit Bratenjus Pommes-frites und bunter Salatteller	10,20	12,20
Ottenhöfener Mühlendorfteller Schweinerückensteak gebraten mit Champignonrahmsauce Gemüse und Kartoffelkroketten	11,60	13,60
Sternenteller 2 Schweinemedallions mit Pilzrahmsauce, hausgemachten Spätzle Röstinchen und Blattsalat	11,80	13,80
Schweinerückensteak „Zigeuner-Art“ Pommes-frites und bunter Salatteller	12,50	14,50
Cordon bleu vom Schwein mit Bratenjus Gemüse und Pommes-frites 2,4,5,10		15,20
Kalbshüftsteak mit Whiskyrahmsauce hausgemachten Spätzle und bunter Salatteller		18,90
Rinderrückensteak vom Grill mit Kräuterbutter, Röstzwiebeln Pommes-frites und bunter Salatteller		19,80
Rinderrückensteak vom Grill mit grüner Pfeffer-Cognacrahmsauce Pommes-frites und bunter Salatteller		20,80

**Jedes weitere Gedeck extra
2,00 €**

**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	2,80
Latte macchiato	3,30
Latte macchiato Vanille, Amaretto, Karamel	3,60

Süßes Finale

Gemischtes Eis mit Sahne 4 Kugeln	4,00
Lauwarmer Apfelstrudel mit Vanille-Eis und Sahne	4,50
Eismeringe Vanilleeis an Meringen und Sahne	4,50
Coupe Dänemark Vanilleeis mit Schokoladensauce, Mandelblättchen und Sahne	4,50
Damenbecher Vanilleeis mit Eierkirschlikör, Krokant und Sahne	4,80
Himbeersorbet mit Sekt <u>oder</u> Himbeergeist	5,40
Heiße Liebe Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne	5,80

...oder lieber in Kombination?!

Kaffee Zermatt Doppelter Espresso mit Vanilleeis, Sahne	4,60
„Dessert-Duo“ Vanille-Creme mit lauwarmer Kruste von braunem Zucker serviert mit einem Espresso	5,20