

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	€
Vorspeisen		
Bunter Salatteller		5,00
1 St. wacholdergeräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich, Butter und Toastbrot 3,5		7,50
Renchtäler Feldsalat in Walnuss-Balsamico Dressing mit geröstetem Speck und Kracherle 2,3,10	5,20	7,20
Bunter Salatteller mit hausgemachten Frühlingsrollen und Süße-Chillisauc		9,80
Suppen		
Rinderkraftbrühe mit Markklößchen 3,4		4,50
Französische Zwiebelsuppe mit Croutons und Käse überbacken		5,50
Grünkernrahmsuppe mit Markklößchen 3,4		5,40
Maronencremesuppe mit Kirschwassersahne		5,50

	Kl. Portion	€
Toast		
Strammer- Max		
Bauernbrot mit gekochtem Schinken und Käse überbacken, Spiegelei, Salatgarnitur 2,4,10		10,20
Haus- Toast		
2 Schweinemedallions mit Champignons und gekochtem Schinken auf Toastbrot mit Käse überbacken, Salatgarnitur 2,4,10		14,80
Vegetarisch		
Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Salatteller	9,20	11,20
Gemüseteller mit Süßkartoffel-Pommes		12,50
Fisch		
Schwarzwälder Forellenfilet in Mandelbutter gebraten		
mit Schnittlauchkartoffeln und bunter Salatteller	19,20	21,20
Zanderfilet pochiert		
mit Rieslingsauce, Mandelbrokkoli und Basmatireis	19,20	21,20
Wild		
Schwäbischer Jägertopf		
Hirschgulasch mit Pilzen auf hausgemachten Spätzle dazu Blattsalat und Preiselbeeren 1	16,20	18,20
Geschmorter Wildschweinsauerbraten		
mit Spätburgundersauce dazu Apfelrotkraut, Semmelknödel und Preiselbeeren 1	16,90	18,90

	Kl. Portion	€
Fleisch		
Gebratenes Hähnchenbrustfilet mit Curryrahmsauce, Früchten Basmatireis 1		15,60
Wiener Schnitzel vom Schwein mit Bratenjus Pommes-frites und bunter Salatteller 1	11,80	13,80
Ottenhöfener Mühlendorteller Schweinerückensteak gebraten mit Champignonrahmsauce Gemüse und Kartoffelkroketten 1	12,80	14,80
Sternenteller 2 Schweinemedallions mit Pilzrahmsauce, hausgemachten Spätzle Röstinchen und Blattsalat 1	12,80	14,80
Cordon bleu vom Schwein mit Bratenjus Gemüse und Pommes-frites 1,2,4,10		17,20
Grillplatte verschiedenes Fleisch, Speckscheiben und Nürnberger-Bratwurst mit Knoblauchdip, Pommes-frites und bunter Salatteller 1,2,3,4,10		21,20
Kalbshüftsteak mit Whiskyrahmsauce hausgemachten Spätzle und bunter Salatteller 1		20,90
Rinderrückensteak vom Grill mit Kräuterbutter oder Knoblauchdip 3 oder Röstzwiebeln oder grüner Pfeffer-Cognacrahmsauce 1 dazu servieren wir Pommes-frites und bunter Salatteller		22,90 22,90 22,90 24,20

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	2,50
Espresso	2,50
Espresso macchiato	2,70
Cappuccino mit aufgeschäumter Milch	2,70
Milchkaffee	3,10
Latte macchiato	3,60
Latte macchiato Vanille, Amaretto, Karamel	4,00

Süßes Finale

Gemischtes Eis mit Sahne 4 Kugeln	4,60
Lauwarmer Apfelstrudel mit Vanille-Eis und Sahne	5,00
Eismeringe Vanilleeis mit Meringe und Sahne	5,00
Coupe Dänemark Vanilleeis mit Schokoladensauce, Mandelblättchen und Sahne	5,20
Damenbecher Vanilleeis mit Eierkirschlikör, Krokant und Sahne	5,20
2 Kugeln Himbeersorbet mit Himbeergeist	6,00
Heiße Liebe Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne	6,40

...oder lieber in Kombination?!

Kaffee Zermatt Doppelter Espresso mit Vanilleeis, Sahne	5,40
„Dessert-Duo“ Vanille-Creme mit lauwarmer Kruste von braunem Zucker serviert mit einem Espresso	5,80

Die von unseren Speisen und Getränken verwendeten Zusatzstoffe sind wie folgt gekennzeichnet:

1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoff, 3 Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker
5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 gewachst, 8 Süßungsmittel, 9 Süßungsmittel Aspartam/E951)
enthält Phenylalaninquelle, 10 Phosphat(Stabilisatoren), 11 coffeinhaltig, 12 chininhaltig