

Das Genussjahr

2020



SEIT 1724



Zum **Stern**

Landgasthof & Hotel

Karpfenbuffet



Fr. 7.2. / 13.3. / 27.3.,
Karf Freitag, 10.4.,
Ab 25.9. wieder jeden Freitag
jeweils 18.30 Uhr

Vorspeisen: Brennnesselcremesuppe mit geräuchertem Karpfenfilet, Karpfenschinken, Karpfen Blau in Aspik, geräuchertes Karpfenfilet mit Meerrettich, Karpfenrogencreme und Karpfensushi.

Zum Hauptgang: Pfefferkarpfenstücke gebacken, Karpfenfilet Blau, Karpfenfilet in Gemüse-Tempurateig, Karpfenfilet in Butter gebraten und gebacken, Ingraisch und Flossen, Karpfennuggets, Karpfenknusper.
Dazu Butterkartoffeln, Kartoffelsalat, Broccoli an Hollandaise, Buntes Salatbuffet

Als Dessert: Apfelstrudel mit Vanillesoße und Kaffee

Pro Person 19,90 €

Schlachtschüsselbuffet

Samstag, 28.3. und
an der Kirchweih: Do. 7.5. + Fr. 8.5.

Geröstete Grießsuppe, Bauchfleisch, Kopffleisch, Blutwurst, Leberwurst, Bratwurst, Bratwurstgehäck und Sauere Zipfel, Presssack mit Musik.
Dazu Sauerkraut, Salzkartoffeln, Bratkartoffeln und Schwarzbrot.



Pro Person 8,90 €

Fränkisches Buffet

Kirchweih-Freitag, 8.5. +
So. 21.6. bis So. 1.11.
jeweils ab 18.30 Uhr

Mit Hochzeitssuppe, Schäufole, Haxe, Sauerbraten, Ente, Schnitzel und Bratwürsten.
Dazu Salate vom Buffet und verschiedene Beilagen. **Als Dessert** Eis mit heißen Himbeeren.

Pro Person 14,90 €

Spanferkelbuffet

vom 25.6. bis 13.8.

jeden Donnerstag ab 18.30 Uhr

Rösch gebratenes Spanferkel „Wost nei bringt“ vom Holzgrill, mit verschiedenen Beilagen und Salatbuffet, Suppe und Obstdessert.

Pro Person 15,90 €



Grillbuffet

vom 26.6. bis 14.8.

jeden Freitag ab 18.30 Uhr

Schweinerücken, Nackensteaks, Hühnerbrustfilet, Bratwürste, Makrelen und Heringe vom Holzkohlegrill, versch. Beilagen und Salatbuffet, Zwiebelsuppe. Apfelkühle als Dessert.

Pro Person 14,90 €

Schnitzelbuffet

vom 27.6. bis 7.11.

jeden Samstag ab 18.30 Uhr

*Vorspeise: Spargelcremesuppe
Hauptgänge: Schnitzel Wiener Art, Rahmschnitzel, Paprikaschnitzel und Curryschnitzel. Dazu Pommes, Bratkartoffeln, Reis, Spätzle, Kartoffelsalat, Salatbuffet. Als Dessert: Crème Caramel*

Pro Person 12,90 €



Weitere Buffets sehen Sie im Innenteil.

Hinweise zu unseren Buffets:

- Ab 4 Personen bitten wir um Voranmeldung.
- Da wir darauf bedacht sind, mit Lebensmitteln verantwortungsvoll umzugehen, kann es vorkommen, dass am Ende eines Buffets nicht mehr alle Speisen verfügbar sind. Dies ist kein Reklamationsgrund und wir bitten um Ihr Verständnis.
- Bei Hausgästen sind Buffets in der Halbpension enthalten.



Bei unseren Buffets bitten wir
um **Reservierung**: Tel. 09106/891
Oder auf unserer Homepage
unter → Restaurant.

Unsere Ruhe- und Urlaubstage
finden Sie auf der Rückseite.

*Auch im Jahr 2020 erwarten wir Sie mit
unserer geschmackvollen fränkischen sowie
internationalen Küche.*

*Unsere vielseitigen Buffets laden zum Schlemmen und
Genießen ein. Treffen Sie Ihre Auswahl.
Was Sie wollen – so oft Sie wollen ...*

*Wir freuen uns darauf, Sie im „Stern-Genussjahr 2020“
begrüßen und bewirten zu dürfen.*

*Herzlichst,
Jürgen & Alexander Knörr
mit dem gesamten Stern-Team*

SCHLEMMEN IM

❄️
❄️
*Januar
& Februar*
❄️

Schnitzelbuffet

Mittwoch 1.1., Neujahr

Karpfenbuffet

Freitag, 7.2.



FRÜHLINGS-KÖSTLICHKEITEN

März & April

Frankenhöhe-Lammwochen:

Samstag, 21.3. bis So. 19.4.

Gebratene Lammeleber mit Zwiebelringen, Apfelscheiben und Bratkartoffeln oder mit Medaillons vom Lammrücken, dazu hausgemachte Krokette. Lammkeulenstücke in der Tajine „Marokkanische Art“ mit Zucchini und Auberginen, Lammbraten, Lammhaxen und Lammschäufele.

**Karpfenbuffets:**

13.3. + 27.3. + Karfreitag
immer freitags, jeweils 18.30 Uhr



Mai

Lindermer Kerwa

von Do. 7.5. bis Mo. 11.5.

*„Kerwa Einsinga“ am Donnerstag Abend –
feiern Sie mit!*

Schlachtschüsselbuffet

- ▶ Donnerstagabend von 17.30 - 20.00 Uhr
- ▶ Freitagmittag von 11.30 - 13.30 Uhr

Geröstete Grießsuppe, Bauchfleisch, Kopffleisch, Blutwurst, Leberwurst, Bratwurst, Bratwurstgehäck und Sauere Zipfel. Dazu Sauerkraut, Kartoffeln und Schwarzbrot.

Pro Person 8,90 €

Fränkisches Buffet

- ▶ Kirchweih-Freitag von 17.30 - 20.00 Uhr

Mit Hochzeitssuppe, Schäufole, Haxe, Sauerbraten, Ente, Schnitzel und Bratwürsten. Dazu Salate vom Buffet und verschiedene Beilagen. Als Desserts: Mousse au Chocolat und Eis mit heißen Himbeeren.

Pro Person 14,90 €



Salzknöchle- & Enten-Tag

► Kirchweih-Samstag von 11 - 14 und 17 - 20 Uhr

| | | |
|---|------------|---------|
| <i>Salzknöchle mit Kraut und Kartoffeln</i> | Pro Person | 8,90 € |
| <i>¼ Ente mit Kloß und Blaukraut</i> | Pro Person | 9,90 € |
| <i>½ Ente mit Kloß und Blaukraut</i> | Pro Person | 12,90 € |

Braten und Kloß-Tag

► Kirchweih-Sonntag von 11 - 14 und 17 - 20 Uhr

| | | |
|---|------------|---------|
| <i>Hochzeitssuppe zum Selberschöpfen</i> | Pro Person | 2,90 € |
| <i>Schweinebraten oder Haxe mit Kloß</i> | Pro Person | 8,90 € |
| <i>Schäufele mit hausgemachtem Kloß</i> | Pro Person | 9,90 € |
| <i>Sauerbraten mit hausgemachtem Kloß</i> | Pro Person | 10,90 € |

Bratwurst-Spargel-Tag + Schnitzel-Spargel-Tag

► Kirchweih-Montag von 11.30 - 14 und 17.30 - 20 Uhr

| | | |
|---|------------|---------|
| <i>Spargelcremesuppe zum Selberschöpfen</i> | Pro Person | 2,90 € |
| <i>2 Bratwürste mit Spargel</i> | Pro Person | 10,90 € |
| <i>Schnitzel Wiener Art mit Spargel</i> | Pro Person | 11,90 € |

► Alle Kirchweihspeisen inkl. Salatbuffet.

► Selbstverständlich gibt es an allen Tagen der Kirchweih auch Speisen „A la carte“.



Spargelbuffets

16.5. + 23.5. + 30.5.

jeweils Samstag ab 18:30 Uhr

Spargelcremesuppe, Schinkenröllchen, Schweinelenende, Schnitzel Wiener Art, Kochschinken und Bratwürste mit warmem Spargel. Sauce Hollandaise, Salzkartoffeln und Bratkartoffeln.

Dazu Spargelsalat und buntes Salatbuffet mit Baguette.

Pro Person 22,90 €

JETZT WIRDS HEISS!



Juni Juli August

Vom 26. Juni bis 16. August

Grillabende:

- jeden Donnerstag Spanferkel-Grillen
- jeden Freitag Grillbuffet
- jeden Samstag Schnitzelbuffet
- jeden Sonntag Fränkisches Buffet

...freuen Sie sich auf

Köstliche Pfifferlingsgerichte

Fangfrische Forellen





Di. 8. September:

Einschulungsbuffet

ab 11.30 Uhr

Einschulungsbuffet mit Hochzeitsuppe, Schäumele, Schweinebraten, Sauerbraten, Schnitzel, Chicken Nuggets, Fischstäbchen und Bratwürsten.

Dazu Salate vom Buffet und Hausgemachte Klöße, Spätzle, Bratkartoffel, Pommes und Gemüse.

Als Dessert Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Schokosoße.

Pro Erwachsener 15,90 €

Kinder pro Lebensjahr 1,- €

Alle Schulanfänger essen an diesem Tag kostenlos!!!

September & Oktober

Ab 12. September:

Jeden Samstag

Schnitzelbuffet

Jeden Sonntag

Fränkisches Buffet

Ab 25. September:

Jeden Freitag

Karpfenbuffet



JETZT WIRDS WILD IM

Jetzt dreht sich bei uns alles um Reh, Hase und Wildschwein aus den umliegenden Wäldern.

November

Wildbretwochen

am 14.11. + 21.11.

jeweils Samstag um 18.50 Uhr

Medaillons vom Rehrücken und Wildschweinkoteletts rosa an Waldpilzen. Hasenkeule und Rehschüftele in Burgundersoße, Rehbraten, Wildschweinbraten und Rehragout mit Waldpilzen.



Wildes Buffet

am 14.11. + 21.11.

jeweils Samstag um 18.50 Uhr

***Vorspeisen:** Steinpilzrahmsuppe von der Wildkraftbrühe; Feldsalat in Rosmarindressing und Streifen von der rosa gebratenen Rehlende; Hausgemachter Wildschweinschinken mit Melone.*

***Hauptgang:** Am Stück rosa gebratener Rehrücken an Waldpilzen, Rehragout mit Steinpilzen, Wildschweinbraten an einer Preiselbeerbirne und Stücke von der Hasenkeule in Frankenrotweinssoße, Wildschweinbratwürste mit Rosmarin. Dazu verschiedene Beilagen, Rosenkohl mit Speck und ein buntes herbstliches Salatbuffet.*

***Desserts:** Hausgemachtes Haselnussparfait an Zwetschgenkompott mit Früchten garniert.*

Pro Person 51,90 €



FESTLICHES IM

Dezember

**Gansessen**

Sa. 28.11. + So. 29.11.

Sa. 5.12. + So. 6.12.

Sa. 19.12. + So. 20.12.

*Für 4 oder mehr Personen:
Eine große ofenfrische Gans,
rösch gebraten (ca. 3,6 kg)
mit Kloß, Blaukraut und
Salatbuffet soviel Sie möchten.*



Für 4 Personen 69,90 €
Beilagen für jede weitere Person 6,50 €



Nur auf Vorbestellung und nur bei Ankunft vor 11.30 Uhr.

Karpfenbuffet

Fr. 4. Dezember

**Unsere Weihnachts-
Öffnungszeiten:**



**Heilig Abend
geschlossen**



**1. und 2. Feiertag
nur mittags geöffnet
(siehe auch S. 12)**

Festliches Weihnachtsbuffet

1. + 2. Weihnachtsfeiertag (mittags)

Aperitif: Quitte Royal,

Suppen: Hochzeitssuppe und Kürbiscremesuppe

Hauptgänge: Schäufole, Ofenfrische Gans, Rehragout mit Waldpilzen, Sauerbraten, Dreierlei vom Karpfen, Schweinelende rosa am Stück gebraten an einer Rahmsoße, Schnitzel „Wiener Art“ dazu verschiedene Beilagen und ein Buntes Salatbuffet.

Desserts: Hausgemachtes Lebkuchenparfait, Mousse au Chocolat und Eis mit heißen Himbeeren.

Pro Person 29,90 €



Silvesterfeier mit Schlemmerbuffet

Karten zur Silvesterfeier erhalten Sie bei uns im Gasthof.

Do. 31.12. (ab 17.30 Uhr)

Vorspeisen: Zwiebelsuppe, Krabbencocktail, Geflügelsalat, Frühlingssrollen, Tempura-Scampis und verschiedene Räucherfische.

Hauptgänge: Rosa gebratene Prime-Hüfte vom Angus in Pfeffersoße, Lende an Champignonrahmsoße, Lachs an Dillsoße, Karpfenfilet in Butter, rösch gebratene Ente und Schäufole, Schnitzel Wiener Art. Verschiedene Beilagen und buntes Salatbuffet.

Desserts: Eis mit heißen Himbeeren, Mousse au Chocolat, hausgemachtes Tiramisu.

Danach Silvesterfeier mit Tanz ins neue Jahr.

Zu später Stunde: Kaltes Buffet

Pro Person 32,90 €



Schlemmerwochenenden

Ab Fr. 13.11.

Von Freitag bis Sonntag möchten wir Sie mit besonderen Schlemmereien verwöhnen.

Fragen Sie uns danach. Pro Person ab 129,- €

Feiern Sie im Stern

OB HOCHZEIT, FAMILIENFEIER, GEBURTSTAG...

Sie haben was zu feiern? Dann sind Sie im Landgasthof „Zum Stern“ genau richtig. Es ist uns eine Freude, Ihre Feier zu einem perfekten Tag werden lassen. Verschiedene Räumlichkeiten stehen Ihnen bei uns von 2 bis 110 Personen zur Verfügung.

Ob **Feinschmeckermenüs á la carte bis 40 Personen** oder ausgewählte **Spezialitäten vom Buffet für bis zu 110 Personen** - für welche Variante Sie sich auch entscheiden, eines ist sicher: auf Sie und Ihre Gäste wartet ein aufmerksamer Service und eine schmackhafte Küche. Preise und Menüs erfahren Sie auf www.gasthof-zumstern.de oder bei uns persönlich.

Bei der Planung und Gestaltung Ihrer Veranstaltung nehmen wir uns Zeit für Sie und sprechen in Ruhe alles durch. Gerne richten wir Ihre Feier „All inclusive“ aus - so brauchen Sie sich um nichts zu kümmern. Profitieren Sie und Ihre Gäste dabei von unserer langjährigen Erfahrung.



In unseren großzügigen Gästezimmern können Sie wunderbar entspannt übernachten.

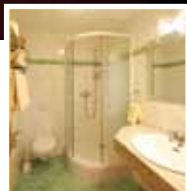
Alle Zimmer sind behaglich eingerichtet und sind mit modernstem Komfort ausgestattet: DU/WC, WLAN, TV, Radio-CD, Telefon, Fön, Safe, teilw. Klimaanlage.



Am Morgen erwarten wir Sie mit einem reichhaltigen kalt-warmem Frühstücksbuffet...



...schlemmen Sie nach Herzenslust und stärken Sie sich für den Tag in unserer schönen Umgebung.



Egal zu welcher Jahreszeit – unsere freundlichen und hellen Ferienwohnungen (bis zu 5 Pers.) sind ideal, um unbeschwerte Ferien zu genießen.

Ferienwohnungen-Ausstattung:

Wohnküche, große Eckcouch, großzügiges Bad, zwei Schlafzimmer mit Balkon bzw. Terrasse zur Gartenseite, Küchenzeile mit Herd, Mikrowelle, Kühlschrank, Geschirrspüler, Sat-Fernseher, Babybett...

Inkl. Bettwäsche, Handtücher, Zimmerservice, Endreinigung.

Auf Wunsch können Sie auch mit **Frühstück oder Halbpension** buchen.

Buchungsanfragen und Preise auf: www.gasthof-zumstern.de
oder Tel. 09106/891 von
Do. - Di. 9.00 - 14.30 Uhr
und 20.00 - 22.00 Uhr



Küchenzeiten:

Von 11 bis 13.30 Uhr und 17.30 bis 20.00 Uhr
Sonntags ab 17 Uhr

Öffnungszeiten:

Von 11 bis 14.30 Uhr und 17.30 bis 23.00 Uhr
Sonntags ab 17 Uhr

Biergarten Öffnungszeiten:

Bei schönem Wetter wie oben geöffnet

Ruhetage im Gasthaus:

November - März:

Sonntag-Abend bis Mittwoch

April - Oktober:

Montag-Mittag und Mittwoch

**Unser Landgasthof hat 2020 an
folgenden Tagen geschlossen:**

7.1. bis 21.1.

17.2. bis 5.3.

2.6. bis 26.6.

20.8. bis 4.9.

7.12. bis 18.12.

SEIT 1724
★★★
Zum Stern
Landgasthof & Hotel

Inh. Jürgen Knörr

Linden · Hauptstr. 60 · 91459 Markt Erlbach
Tel: 09106/891 · Fax: 09106/6666
info@gasthof-zumstern.de

Genauere Informationen und Preise finden Sie im Internet unter:
www.gasthof-zumstern.de · www.Karpfenbuffet.de · www.Karpfensushi.de