

Gasthof Stern

Rammingen



*Qualität ist unsere Philosophie
und dies soll in unserem Hause ersichtlich sein.*

*Das Kreieren der Gerichte
sowie deren Umsetzung
in Harmonie mit persönlichem, liebevollen Service
und der Mischung
aus regionalen und weltweiten Produkten
sind ebenso wichtig
wie das Fingerspitzengefühl unseren Gästen,
jeden Wunsch von den Augen abzulesen.*

Schön, dass Sie bei uns sind ☺

Ihre Wirtsfamilie Hammerl mit dem Stern- Team

Speisekarte

Suppen

Sämige Kartoffelcremesuppe (auf Wunsch vegan) 7,30
mit getrockneten Steinpilzen

Steirer Kaspressknödelsuppe 7,50

Vorspeisen

Saisonaler gemischter Salatteller 7,90
mit Joghurt- Orangendressing

„Beef Tatar „ 16,70
mit Essiggurken, Zwiebeln, Waldviertler- Mohnsenf,
Toastbrot und Kapern

Steaks

vom heißen Stein oder am Teller serviert

*Seien Sie Ihr eigener Koch
und bestimmen Sie die Garstufe
Ihres Steaks selbst.*

*Im Preis inbegriffen sind drei hausgemachte Grillsaucen
und eine Beilage nach Wahl.*

<i>Putensteak</i>	<i>ca.220g</i>	<i>21,70</i>
<i>Rinderlende</i>	<i>ca.220g</i>	<i>29,90</i>
<i>Filet vom Angusrind</i>	<i>ca. 220g</i>	<i>36,10</i>
<i>Kängurufilet</i>	<i>ca.220g</i>	<i>28,70</i>

Hausgemachte Saucen

Kräuterbutter Barbeque⁽¹¹⁾ Knoblauch

Beilage nach Wahl

Bratkartoffeln Salat Pommes Frites Kroketten

Elsässer Flammkuchen

Classique 14,30

Speck, Crème-Fraîche, Zwiebeln & Allgäuer Käse⁽¹⁵⁾

Jardin (vegetarisch) 13,60

Gemüsestreifen, Crème-Fraîche, Zwiebeln & Allgäuer Käse

Salat- Bowl

Frühlingsrollen (vegetarisch/auf Wunsch vegan) 15,00

und Sweet- Chillisauc

Backhendl 19,70

mit steirischem Kürbiskernöl

Garnelen gebacken im Wasabimantel 20,40

Vegetarisch

Hausgemachte Käsespätzle 16,10

mit Röstzwiebeln und Schnittlauch

Rotes Thai-Curry (vegan) 16,80

mit Sojastreifen und Basmatireis

Fisch

Gebratenes Lachssteak 25,90

auf Rahmwirsing und Butterkartoffeln

Fleischgerichte

“Schwabenteller” 27,30
gebratene Schweinefiletmedaillons
an sämiger Rahmsauce und hausgemachten Käsespätzle

“Allgäuer Cordon Bleu“ 22,90
paniertes Schweineschnitzel
gefüllt mit Allgäuer Bergkäse und Schinken
serviert mit Salat

Schweineschnitzel Wiener Art 19,30
mit Pommes Frites

Angus- Burger 24,60
mit Cheddar-Käse und Bacon
dazu Twister- Pommes

Zwiebelrostbraten 31,40
serviert mit Bratkartoffeln⁽¹⁵⁾

Saftiges Ochsengulasch 24,50
an Sauerrahm- Dip und hausgemachten Butterspätzle

Zarter Hirschbraten 24,60
serviert mit Semmel- Kren- Laibchen und Preiselbeeren

Änderung der Beilagen 2,10€

Nachspeisen

Kaiserschmarren 11,20
mit Apfelmus

Himbeer- Tiramisu 8,90
an Mandelkuchen und Fruchtsauce mit Krokant

Apfelküchle mit Zimtzucker 8,10
und Vanilleeis

Eis
siehe separate Karte

Zusatzstoffe:

- 1. mit Farbstoff*
- 2. mit Konservierungsstoff*
- 3. mit Antioxidationsmittel*
- 4. mit Geschmacksverstärker*
- 5. mit Schwefeldioxid*
- 6. mit Schwärzungsmittel*
- 7. mit Phosphat*
- 8. mit Milcheiweiß*
- 9. koffeinhaltig*
- 10. chininhaltig*
- 11. mit Süßungsmittel*
- 12. enthält eine Phenylalaminquelle*
- 13. gewachst*
- 14. Taurin*
- 15. mit Nitritpökelsalz*

Fleischherkunft:

<i>Schwein</i>	<i>Deutschland</i>
<i>Rind</i>	<i>Deutschland/Argentinien</i>
<i>Kalb</i>	<i>Deutschland</i>
<i>Pute</i>	<i>Deutschland</i>
<i>Känguru</i>	<i>Australien</i>

<i>Eier</i>	<i>Hühner- & Pferdehof Vogt aus Mattsies</i>
<i>Eis</i>	<i>Augusta Eismanufaktur aus Augsburg</i>
<i>Mehl</i>	<i>Baur Bio Agrarbetrieb aus Mattsies</i>
<i>Backware</i>	<i>Bäckerei Müller aus Langerringen</i>

Für unsere kleinen Gäste

Glühwürmchensuppe

4,60

Backspätzle mit Brühe

Micky Maus

7,40

Schweineschnitzel Wiener Art

mit Pommes dazu Ketchup und Mayonnaise

Asterix

5,20

Hausgemachte Butterspätzle

mit Rahm- oder Bratensauce

Tarzan

5,10

Portion Pommes mit Ketchup und Mayonnaise

Obelix

7,40

Rahmschnitzel mit hausgemachten Butterspätzle und Gemüse

Pippi Langstrumpf

5,40

Drei Pfannkuchen mit Marmelade oder Nutella

Räuberteller

0,00

Leerer Teller mit Besteck

damit bei Mama und Papa geräubert werden kann

Eis am Stiel siehe separate Karte

Auf Wunsch bieten wir Ihnen
Hochstühle, Kinderbesteck und Lätzchen an.

Plattenservice

!!Buffet am Tisch!!

Backhändel	23,60
Rindsroulade	
Schweinefiletmedaillon	
Jus und Rahmsauce	
Schweinefiletmedaillon	23,90
Rindsroulade	
Schnitzel Wiener Art von der Pute	
Jus und Rahmsauce	
Rindsroulade	24,90
Schweinefiletmedaillon in der Kräuterkruste	
Schnitzel Wiener Art von der Pute	
Jus und Rahmsauce	
Schweinefiletmedaillon in der Kräuterkruste	26,90
Pute natur	
Zwiebelrostbraten	
Jus und Rahmsauce	
Schnitzel Wiener Art von der Pute	26,90
Schweinefiletmedaillon	
Zwiebelrostbraten	
Jus und Rahmsauce	
Schweineschnitzel Wiener Art	28,10
Rinderlende mit geschmorten roten Zwiebeln	
Schweinefiletmedaillon	
Jus und Rahmsauce	

Schweinefiletmedaillon in der Kräuterkruste 28,40
Zwiebelrostbraten
Schweineschnitzel Wiener Art
Jus und Rahmsauce

Backhändel 28,40
Schweinefiletmedaillon überbacken mit Tomate- Mozzarella
Zwiebelrostbraten
Jus und Rahmsauce

Rinderlende in der Zwiebel- Senfkruste 28,50
Schweinefiletmedaillon
„Allgäuer Cordon Bleu“ von der Pute
Jus und Rahmsauce

Wählen Sie bitte zu Ihren Gerichten bis zu zwei Beilagen

Die Beilagen sind im Preis inbegriffen

- | | |
|----------------------|----------------------|
| - Herzoginkartoffeln | - Schupfnudeln |
| - Butterspätzle | - Dauphinekartoffeln |
| - Kroketten | - Semmelknödel |
| - Pommes Frites | - Kartoffelgratin |
| - Bratkartoffeln | - Mandelbällchen |
| - Rosmarinkartoffeln | - Kräuterkartoffeln |

Buffet 1

Preis pro Person 33,50€

Vorspeisen

Verschiedene Salate der Saison mit Baguette

Essig & Öl; Joghurt- Orangendressing

Tomate- Mozzarella

Melone mit Rohschinken

Kartoffelsuppe mit Speckwürfel

Hauptgerichte

Maishähnchenbrust

Schweinefiletmedaillons in der Kräuterkruste

Zanderfilet auf Rahmsauerkraut

mit Butterspätzle, Reis und Gemüse

Dessert

Fruchtsalat, Tiramisu, Schokoladenmousse, Apfelstrudel

Buffet 2

Preis pro Person 35,50€

Vorspeisen

Salate, Tomate- Mozzarella, Parma, Schinkenplatte

Baguette, Butter und kleine Fischplatte

Hauptspeisen

Gefülltes Schweinefilet

Rinderlendensteak mit Zwiebeln

Forellenfilet auf Blattspinat

Gemüse, Salzkartoffeln,

hausgemachte Butterspätzle, Kroketten

Dessert

Apfelküchle mit Vanilleeis

Vanilleeis mit heißen Himbeeren

Buffet 3

kaltes Buffet

Preis pro Person 19,40€

Wurstsalat und Fischplatte

Schinken- Käsebrett

Antipasti, Tomate- Mozzarella

Oliven, Melone mit Rohschinken

Verschiedene Salate, Obazder

Butter und Brotvariation

Buffet 4

Preis pro Person 36,90€

Vorspeise

Salatvariationen, Roastbeefscheiben mit Remoulade,
Parma-
Schinkenplatte, Fischkreation, Brot und Butter
Griessnockerlsuppe

Hauptspeise

Putengeschnetzeltes an Champignonrahmsauce
Schweinefiletmedaillons in der Kräuterkruste
Zwiebelrostbraten
Schweineschnitzel Wiener Art
Lachssteak auf Zitronennudeln
hausgemachte Butterspätzle,
Dauphinkartoffeln und Gemüse

Dessert

Schokoladenmousse, Apfelstrudel mit Vanillesauce
und Erdbeere- Mascarponecreme

Buffet 5

Preis pro Person 36,10€

Vorspeisen

Salatvariationen, Baguette

Lachstatar an Limonenjoghurt und Tomate- Mozzarella

Hauptspeisen

Schweinefiletmedaillons mit Champignonrahmsauce

Entenbrust zart rosa gebraten

mit Blaukraut und Kartoffelknödel

Lachsstak auf Zitronennudeln an Senfsauce

Hausgemachte Käsespatzen mit Röstzwiebeln,

Kartoffelgratin, Marktgemüse der Saison, Kroketten

Dessert

Apfelküchle mit Vanilleeis, Cappuccinomousse,

Kirschstrudel mit Vanillesauce

Buffet 6

Preis pro Person 39,20€

Vorspeisen

Olivenbrot, Ciabatta, Butter, Obazda

Antipastisalat mit Balsamico- Marinade

Melone mit Parmaschinken, marinierte Pilze & Oliven

Carpaccio vom Rind mit Ruccola und Parmesan

Gefüllte Auberginenröllchen mit eingelegtem Schafskäse

Tomaten- Mozzarella mit Basilikum, verschiedene Salatvariationen

Shrimps in Cocktailsauce

Geräucherte Barbarie Entenbrust mit Sauce Cumberland

Hauptspeisen

Schweinefiletmedaillons an Champignonrahm

Zwiebelrostbraten

Hirschbraten mit Preiselbeersauce

Lachssteak auf Blattspinat

Steinpilzravioli mit Parmesan und brauner Butter

Butterspätzle, Kartoffelgratin und Ratatouille Gemüse

Dessert

Mousse au Chocolate, Creme brûlée,

Französische Käseauswahl mit Trauben und Walnussbrot

Buffet 7

Preis pro Person 44,60

Vorspeisen

Salatvariationen und Baguette

Melone- Rohschinken und Tomate- Mozzarella

Räucher- Fischplatte

Kräutercremesuppe (**vegetarisch**) mit Lachsstreifen

Hauptspeisen

Paniertes Schweineschnitzel gefüllt

mit Bergkäse & geräuchertem Schinken dazu Krokette

Zarte Entenbrust an Blaukraut und Orangensauce

serviert mit Kartoffelknödel

Zwiebelrostbraten mit hausgemachten Käsespatzen

Lachssteak auf Zitronennudeln und Senfsauce

Spaghetti mit Meeresfrüchten

Gemüse

Dessert

Kaiserschmarrn mit Apfelmus, Tiramisu,

Vanilleeis mit heißen Himbeeren

Buffet 8

Preis pro Person 40,50€

Vorspeise am Tisch einstellen

Brezen, Radi, Radieschen, Cocktail Tomaten, Obazda, Streichwurst,
Kräuterfrischkäse, Paprikaaufstrich

Hauptspeisen vom Buffet

Grüne Salate mit Essig & Öl und Joghurt- Orangendressing
Schweinekrustenbraten an Krautsalat

und Kartoffelknödel mit Biersauce

Hausgemachte Käsespatzen

„Allgäuer Cordon Bleu“ von der Pute mit Kartoffel- Gurkensalat
Schweinefiletmedaillons an Champignonrahmsauce serviert mit
hausgemachten Butterspätzle und Gemüse

Dessert im Glas vom Buffet

dunkles Schokoladenmousse, Panna Cotta mit Früchten,

Bayrisch Creme

Buffet 9

Preis pro Person 42,50€

Vorspeisen

Salatvariationen und Baguette

Melone- Rohschinken und Tomate- Mozzarella

Shrimps in Cocktailsauce, Olivenbrot, Ciabatta, Butter Obazda,
Antipastisalat mit Balsamico- Marinade,

Carpaccio vom Rind mit Ruccola und Parmesan,

Waldpilzcremesuppe mit gebratenen Pilzen

Hauptspeisen

Kalbsbraten an Rahmsauce

Entenbrust zart rosa gebraten

mit Blaukraut und Kartoffelknödel

Lachs auf Zitronennudeln an Senfsauce

Hausgemachte Käsespatzen mit Röstzwiebeln,
Kartoffelgratin, Marktgemüse der Saison, Kroketten

Dessert

Apfelküchle mit Vanilleeis, Cappuccinomousse,

Kirschstrudel mit Vanillesauce

Offene Weißweine
0,25Ltr.

<i>Müller Thurgau</i>	<i>Rheinhessen</i>	<i>6,20</i>
<i>Weinhaus Flick</i>		
<i>halbtrocken</i>		

<i>Riesling</i>	<i>Heilbronn</i>	<i>6,20</i>
<i>Heilbronner Staufenberg</i>		
<i>trocken</i>		

<i>Silvaner</i>	<i>Franken</i>	<i>6,20</i>
<i>Weingut zur Schwane</i>		
<i>Boxbeutel, halbtrocken</i>		

<i>Grauer Burgunder</i>	<i>Rheinhessen</i>	<i>6,20</i>
<i>Weinhaus Flick</i>		
<i>trocken</i>		

Offener Roséwein
0,25Ltr.

<i>Rosé</i>	<i>Pflaz</i>	<i>6,20</i>
<i>Wachtenburg</i>		
<i>trocken</i>		

*Offene Rotweine
0,25Ltr.*

<i>Spätburgunder</i>	<i>Pfalz</i>	<i>6,70</i>
<i>Wachtenburg Winzer trocken</i>		

<i>Merlot</i>	<i>Frankreich</i>	<i>6,70</i>
<i>J.P. Chenet trocken</i>		

<i>Dornfelder</i>	<i>Rheinhessen</i>	<i>6,70</i>
<i>Weinhaus Flick halbtrocken</i>		

<i>Trollinger</i>	<i>Württemberg</i>	<i>6,70</i>
<i>Heilbronner Staufenberg halbtrocken</i>		

*“Die Rebe ist ein Sonnenkind,
sie liebt den Berg und hasst den Wind.”*

Weißweine
0,75Ltr.

RIESLING KABINETT *Rheingau* 27,30
Oestricher Gottesthal Prädikatswein
Weingut Bickelmaier
trocken, fruchtig, rassig, prämiert

CHARDONNAY FANTINEL *Italien* 28,90
Qualitätswein, Tauriano
Weingut Fantinel
harmonisch, feine Aromen, mineralisch

SMALL HILL WHITE *Österreich* 30,60
Qualitätswein, Burgenland
Weingut Leo Hillinger
trocken ein leichtes, frisches Sommercuvee

GRÜNER VELTLINER *Österreich* 35,60
Weingut Pfaffl
trocken, feinwürzig, anregend

*“Trinken lernt der Mensch zuerst, und später erst das Essen.
Dum soll er auch als guter Christ, das trinken nicht vergessen.”*
Volksmund

Rotweine
0,75Ltr.

PRIMITIVO *Italien* 28,20
DEL SALENTO IGP
Tenuta Boncore
trocken, fruchtig, angenehm, rund,

MERLOT CA' BOLANI *Italien* 29,40
Qualitätswein, Aquileia
Weingut Ca' Bolani
trocken, lebhaft, leuchtendes rubinrot

ZWEIGELT *Österreich* 35,90
Weingut Pfaffl
trocken, volle, satte Frucht, rund

*“Ein Trinkgefäß, sobald es leer,
macht keine rechte Freude mehr.”*
Wilhelm Busch

Sekt Flaschen

<i>Haussekt</i>	0,75	21,20
-----------------	------	-------

Aperitif

<i>Lillet Berry, Lillet Birne, Lillet Citrosé,</i>	6,70
<i>Lillet Vive, Malfy Aperitovo Rosa, Rosato Bella,</i>	
<i>Rosato Mio, Lavendel- Spritz , Hugo, Aperol Spritz</i>	
<i>Sekt</i>	4,60
<i>Sekt mit Orangensaft/Maracujasaft</i>	4,40

Alkoholfrei

<i>Lillet Berry, Lavendel- Spritz, Hugo</i>	6,70
---	------

Bier vom Fass

<i>Büble Bayrisch Hell/Radler</i>	0,5Ltr.	4,70
	0,25Ltr.	3,30
<i>Büble Edelweissbier/Russ</i>	0,5Ltr.	4,90
	0,3Ltr.	3,60

Flaschenbiere

<i>Teutsch Pils</i>	0,3Ltr.	4,40
<i>Büble Urbairisch Dunkel</i>	0,5Ltr.	4,70
<i>Clausthaler alkoholfrei</i>	0,5Ltr.	4,70
<i>Alt Kemptner Weisse</i>	0,5Ltr.	4,90
<i>Büble Weizen alkoholfrei</i>	0,5Ltr.	4,90
<i>Franziskaner Leichtes Weizen</i>	0,5 Ltr.	4,90
<i>Cola Weizen</i>	0,5 Ltr.	4,90

Alkoholfreie Getränke

<i>Selters classic</i>	0,25	3,10
<i>Selters naturell</i>	0,25	3,10
<i>Selters classic</i>	0,75	6,20
<i>Selters naturell</i>	0,75	6,20
	0,4Ltr.	0,2Ltr
<i>Tafelwasser</i>	4,10	3,30
<i>Limo weiß₍₁₁₎</i>	4,40	3,20
<i>Spezi_(1,9)</i>	4,40	3,20
<i>Fanta_(1,3)</i>	4,50	3,30
<i>Coca-Cola_(1,9)</i>	4,50	3,30
<i>Fruchtsaftschorlen</i>	4,40	3,20
<i>Traube, Sauerkirsch, Johannisbeere, Orange, Holunder, Apfel naturtrüb, Rhabarber und Maracuja</i>		
<i>Bitter Lemon₍₁₀₎</i>	0,4Ltr.	4,50
<i>Tonic ₍₁₀₎</i>	0,4Ltr.	4,50
<i>Red Bull ₍₁₀₎</i>	0,25Ltr.	4,70
<i>Almdudler</i>	0,35Ltr.	4,70
<i>Cola Zero_(1,9)</i>	0,33Ltr.	4,00

Liköre

<i>Amaretto</i>	<i>2cl</i>	<i>3,50</i>
<i>Baileys⁽¹⁾</i>	<i>2cl</i>	<i>3,50</i>
<i>Eierlikör</i>	<i>2cl</i>	<i>3,50</i>
<i>Marille</i>	<i>2cl</i>	<i>3,20</i>
<i>Sambucca</i>	<i>2cl</i>	<i>3,20</i>
<i>Frangelico</i>	<i>2cl</i>	<i>3,30</i>

Whiskey

<i>Jack Daniels</i>	<i>2cl</i>	<i>4,20</i>
<i>Ballantines</i>	<i>2cl</i>	<i>3,90</i>
<i>Canadian Club</i>	<i>2cl</i>	<i>3,70</i>
<i>Tullamore D.E.W.</i>	<i>2cl</i>	<i>5,60</i>
<i>Tullamore 12 Jahre</i>	<i>2cl</i>	<i>6,10</i>
<i>Seven Seals</i>	<i>2cl</i>	<i>5,60</i>

Cognac

<i>Asbach</i>	<i>2cl</i>	<i>3,50</i>
<i>Hennessy</i>	<i>2cl</i>	<i>3,90</i>
<i>Remy Martin</i>	<i>2cl</i>	<i>4,10</i>
<i>Baron Otard</i>	<i>2cl</i>	<i>9,60</i>

Obstbrände

<i>Obstwasser</i>	<i>2cl</i>	<i>3,30</i>
<i>Kirschwasser</i>	<i>2cl</i>	<i>3,30</i>
<i>Williamsbirne</i>	<i>2cl</i>	<i>3,30</i>
<i>Zwetschgenwasser</i>	<i>2cl</i>	<i>3,30</i>
<i>Himbeergeist</i>	<i>2cl</i>	<i>3,30</i>
<i>Schlehengeist</i>	<i>2cl</i>	<i>3,30</i>
<i>Mirabell</i>	<i>2cl</i>	<i>3,30</i>
<i>Grappa</i>	<i>2cl</i>	<i>3,30</i>

Klare Schnäpse

<i>Steirischer Zirbengeist</i>	<i>2cl</i>	<i>3,50</i>
<i>Enzian</i>	<i>2cl</i>	<i>3,30</i>
<i>Doornkaat</i>	<i>2cl</i>	<i>3,30</i>

<i>Marille</i>	<i>2cl</i>	<i>3,30</i>
<i>Nuss</i>	<i>2cl</i>	<i>3,30</i>
<i>Ouzo</i>	<i>2cl</i>	<i>3,30</i>
<i>Malteser Aquavit</i>	<i>2cl</i>	<i>3,30</i>
<i>Gin</i>	<i>2cl</i>	<i>3,50</i>
<i>Vodka</i>	<i>2cl</i>	<i>3,30</i>

Magenbitter

<i>Ramazzotti</i>	<i>2cl</i>	<i>3,50</i>
<i>Fernet Branca</i>	<i>2cl</i>	<i>3,50</i>
<i>Underberg</i>	<i>2cl</i>	<i>3,50</i>
<i>Jägermeister</i>	<i>2cl</i>	<i>3,50</i>

Rum

<i>Havana Club</i>	<i>2cl</i>	<i>3,70</i>
<i>Havana Club 7 Jahre</i>	<i>2cl</i>	<i>4,30</i>
<i>Don Papa Baroko</i>	<i>2cl</i>	<i>6,10</i>

Kaffee / Tee/ Milchgetränke

<i>Kaffee creme⁽⁹⁾ oder</i>	
<i>Koffein freier Kaffee</i>	<i>3,10</i>
<i>Portion Kaffee creme⁽⁹⁾ oder</i>	
<i>Koffein freier Kaffee</i>	<i>5,10</i>
<i>Espresso⁽⁹⁾</i>	<i>3,40</i>
<i>doppelter Espresso⁽⁹⁾</i>	<i>4,10</i>
<i>Cappuccino⁽⁹⁾ mit Milchschaum</i>	<i>4,20</i>
<i>Latte Macchiato⁽⁹⁾ im Glas serviert</i>	<i>4,70</i>
<i>Milchkaffee⁽⁹⁾</i>	<i>4,20</i>
<i>Schokolade warm oder kalt</i>	<i>3,60</i>

<i>Schwarztee mit Milch oder Zitrone</i>	<i>3,00</i>
<i>Verschiedene Teesorten im Glas</i>	<i>3,00</i>
<i>Verschiedene Teesorten Portioniert</i>	<i>4,70</i>
<i>Kamille, Pfefferminz, Hagebutte, Früchte, Grüner, Kräuter</i>	

