



Herzlich Willkommen

im Landhotel „Zum Stern“



„Kein Genuss ist vorübergehend,
denn der Eindruck, den er zurücklässt, ist bleibend.“

Johann Wolfgang von Goethe (1749 - 1832)

Wir wünschen Ihnen einen
guten Appetit!

Saison Karte –alle 4-6 Wochen neue Genüsse

Rinderkraftbrühe

mit Gemüseeinlage und Ei 3,50

Gebratene Pfifferlinge

auf frischem Salat angemacht mit Oma's Schmand-Dressing

Zwischengericht 7,50 | Hauptgericht 12,50

Braten aus der Hirschkeule

mit hausgemachten Klößen und Rotkohl⁽⁷⁾ 17,50

wahlweise mit gebratenen Pfifferlingen mit Speck und Zwiebeln
verfeinert 5,50

Förster Liesel

paniertes Schweineschnitzel, mit Pfifferlingsoße, basierend auf
einer Wildjus dazu Kroketten 15,50

Hausmacher Sülze

mit Bratkartoffeln, Remoulade und Schmandsalat 9,50

Sülze vom der heimischen Metzgerei Beck

*Ist eine Sülzenwurst ohne Aspik, mager hergestellt nach
Hausmacher Art. Naturgewürze mit ganzem Kümmel geben diesem
Produkt seinen typischen Geschmack.*

Kirschtraum

Kirschgrütze mit Waffelbruch und Stracciatella-Eis 4,50

Klassiker – das ganze Jahr im Programm

Beilagensalat

aus Blattsalaten und Rohkost je nach Saison 3,50

Rumpsteak 250g –medium –

mit Kräuterbutter, Pommes frites und Beilagensalat 22,50

mit Pfefferrahmsoße⁽²⁾, Pommes frites und Beilagensalat 24,50

Unsere Schnitzel

vom Schwein – paniert - mit Pommes Frites und Salatganitur

Wiener Art - mit frischer Zitrone 10,50

Hessisch - mit Schmandsoße mit Speck⁽³⁾ und Zwiebeln 12,50

Waldmann - mit Champignonrahmsoße verfeinert mit
Zwiebeln 12,50

Burghöfer Schnitzel

mit gebratenen Champignons, Speck⁽³⁾, Zwiebel und
Kräuterbutter dazu Rösti-Taler 13,50

Toast Schlemmerschnitte – vegetarisch-

zwei Scheiben geröstetes Toastbrot, mit frischen Tomaten,
gebratenen Champignons, Zwiebeln und Kräuterbutter belegt

10,50

wahlweise auch Kroketten⁽⁵⁾ 0,00, Bratkartoffeln 1,80, Rösti-Taler 0,00

1 mit Geschmacksverstärker; 2 mit Antioxidationsmitteln; 3 mit Konservierungsstoffen o. Nitritpökelsalz; 4 mit Phosphat ; 5 mit Farbstoffen ; 6 koffeinhaltig ; 7 mit Süßungsmitteln

Allergene können eingesehen werden. Wenden Sie sich an unser freundliches Servicepersonal.

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola/ Cola Light	0,2 l	1,80		0,5 l	3,40
Zitronen-/ Orangenlimo	0,2 l	1,80		0,5 l	3,40
Spezi	0,2 l	1,80		0,5 l	3,40
Bitter Lemon/ Ginger Ale	0,2 l	2,00		0,5 l	3,40
Germeta medium/naturell	0,25 l	1,80		0,7 l	4,50

Säfte und Schorlen

Apfel-/ Orangen-Multivitaminsaft	0,2 l	1,80		0,5 l	3,40
Johannisbeer-/ Traubensaft	0,2 l	2,00		0,5 l	3,80
Bananen-/ Kirschsafft	0,2 l	2,00		0,5 l	3,80

**Biere Eschweger
Klosterbräu**

Pils	0,2 l	1,80	0,3 l	2,20	0,5 l	3,40
Radler/ Diesel	0,2 l	1,80	0,3 l	2,20	0,5 l	3,40

Pils alkoholfrei			0,33 l	2,20		
Radler alkoholfrei			0,33 l	2,20		
Schwarzbier			0,33 l	2,20		
Malzbier			0,33 l	2,20		



Jacobinus Hefeweizen			0,3 l	2,20	0,5 l	3,40
Russ/ Cola-Weizen			0,3 l	2,20	0,5 l	3,40

Jacobinus Hefe dunkel					0,5 l	3,40
Jacobinus Hefe alkoholfrei					0,5 l	3,20

Kaffee

Espresso	1,80					
Kaffee	2,00		Pott	3,20		
Cappuccino	3,20					
Latte Macchiato	3,80					
Kännchen Tee	2,00					

Brände und Geiste:

Fränkischer	2 cl	2,50
Williams Christ Obstbrand		

Pircher	2 cl	2,50
Mirabellenbrand Waldhimbeergeist		

Echte Nordhäuser Spirituosen:

Williams Mirabelle Himbeere Haselnuss	2 cl	2,00
---	------	------

Echte Nordhäuser Liköre:

Schwarze Johannisbeere Quitte	2 cl	2,00
Sauer Kirsch Himbeere		

Werrataler Liköre: -regional-

Eierlikör mit Mohn Waldbeere Pistazie Haselnuss	2 cl	2,00
---	------	------

Werrataler Kräuter: -regional-

Kümmel mit Rum Bischhäuser Ringaufeuer	2 cl	2,00
--	------	------

Kräuterschnäpse:

Branca Fernet Menta	2 cl	2,50
Ramazotti	2 cl	2,50
Jägermeister	2 cl	2,00
Underberg	2 cl	2,00
Kümmerling	2 cl	2,00

Klare:

Aquavite Linie Malteser	2 cl	2,50
Fürst Bismarcks Korn	2 cl	2,00
Schlitzer Kümmel	2 cl	2,00

Weitere:

Grappa Martini bianco dry	5 cl	4,00
Sambucca Ouzo Tequila Baileys	2 cl	2,00
Gordon's Gin Wodka Amaretto	2 cl	2,00
Jack Daniels Havanna Club,	2 cl	2,50
Jim Beam Baccardi Asbach Uralt	2 cl	2,00
Chantré Mariacron	2 cl	2,00

Safariteller

Hähnchennuggets mit Pommes und Ketschup oder Mayo 5,50

Kinderschnitzel

kleines Schweineschnitzel Wiener Art mit Pommes 6,50

Waldhüterschnitzel

kleines Schweineschnitzel mit Soße Jäger Art 7,50

Würstchen

kleine Bockwürstchen mit Pommes und Ketschup 6,50

Nachmittagskarte

Toast Hawaii

mit gekochtem Schinken^(2,3,4), Ananas und Käse überbacken 7,50

Strammer Max

mit frischem Bauernbrot, rohem Schinken^(2,3) und 3 Eiern 7,50€

Inh. Mario Borschel | Thüringer Str. 20 | 37284 Waldkappel-Burghofen

Ein kleines Familienunternehmen, seit 1882 in der 5. Generation geführt, lädt Sie zum Verweilen ein. Die ruhige Lage in Waldkappel-Burghofen verspricht Erholung nach einem harten Arbeitstag oder einer langen Fahrt.

Liebevolle und individuelle, nach den Märchen der Brüder Grimm eingerichtete Themenzimmer, versprechen die Entspannung, die Sie sich wünschen. Unser Haus bietet 25 Einzel-, Twin-, Doppel-, Drei- und Vierbettzimmer.



In unserem Saal und/oder Garten richten wir gerne Ihre Feier aus:

- Geburtstage & Familienfeiern
 - Hochzeit & Hochzeitsjubiläen
 - Firmenjubiläum & Weihnachtsfeiern
 - Taufen & Konfirmationen
 - Trauerfeiern
 - Versammlungen

Schon mal vormerken und Plätze reservieren!

01.01. -21.01.	Betriebsurlaub
	Karfreitag „Kräuter und Meer“ -Reservierung erforderlich-
	Ostersonntag- 4-Gang-Mittags-Menü -Reservierung erforderlich-
	Ostermontags-Brunch -Reservierung erforderlich-
01.05.	1. Mai-Feier im GUESTERN
	Muttertag – Spargelbuffet -Reservierung erforderlich-
	Pfingstsonntags 3-Gang-Menü -Reservierung erforderlich-
2. Juniwoche	Betriebsurlaub
ab 11. 11.	Beginn der Gänsezeit und Weihnachtsfeiern
25.12.	Weihnachtsbuffet zum Mittagstisch -Reservierung erforderlich-
26.12.	Weihnachtsbuffet zum Mittagstisch -Reservierung erforderlich-
27.-30.12.	Für Gruppen -Reservierung erforderlich-
31.12.	Silvester-Menü -Reservierung erforderlich-