



u unserer Geschichte und warum der „Sternen“ – Sternen heißt

Die erste urkundliche Erwähnung der Gemarkung unseres Hauses ist das Jahr 1205.

Zu jener Zeit befand sich an der gleichen Stelle eine Mühle des Klosters Salem sowie die Backstube und eine Kapelle. Der neben dem Haus verlaufende Fluss wurde von den Zisterziensern als Abzweigung der Aach - als ein mit Holz verleiteter Kanal zum Antrieb eines Mühlrades angelegt.

1687 wurde das Gebäude vom damaligen Abt Robertus Schlecht zu einer Filiale der Reichsabtei Salem erweitert. Der stattliche, massiv errichtete dreigeschossige, damals barocke Bau mit hohem Vollwalmdach diente als Salemer Papiermühle in der bereits im 17. Jh. Papier für das Salemer Skriptorium\* hergestellt wurde. In diesem Gebäude wurde gelebt, gearbeitet und gebetet. Die drei Dachgeschosse dienten zu damaliger Zeit zur Trocknung des Papiers das als besonders wertvoll galt und bis nach Italien gehandelt wurde.

Innerhalb der Anlage befand sich zu damaliger Zeit eine Kapelle, Wohnräume und eine kleine Bibliothek über die Kunst der Heilkräuter- und Pflanzenkunde. Anfang des 18. Jh. begann man in dem Gebäude mit dem brauen von Bier daher auch der Name "Sternen". Von alters her bezeichnet der "Sternen" die Ausgabestelle des verbilligten oder kostenlosen Hastrunks in einer Brauerei.

Über dem "Sternen" ist der Brauerstern entweder über die Wand gemalt oder ragt in Form eines Wirtshausschildes als Stechschild von ihr ab. Der Brauerstern besteht aus zwei übereinander gelegten Dreiecken, die als Symbole der Alchemie, die Vermählung von Feuer und Wasser zum edlen Gerstensaft darstellen.



Der Brauerstern

Nach der Säkularisation wurde der gesamte Klosterbesitz des Zisterzienserklosters aufgeteilt. Das ehemalige Mutterhaus wurde von Napoleon Bonaparte an den Markgrafen von Baden übergeben. Fast alle Güter des Klosters wurden zu jener Zeit veräußert. So auch unser Haus. Leider verschwanden in den Wirren der folgenden Jahrhunderte sämtliche Elemente, die auf die lange Geschichte des Hauses hinweisen könnten. Das Einzige, was von der über 800-jährigen Geschichte der Salemer Kirchenfürsten an dieser Stelle zeugt, ist das Wappen des Klosters an der Vorderseite des Gebäudes. Vom dunklen Mittelalter bis zur französischen Besatzung - unzählige Geschichten gibt es über unser Haus - wenn Mauern sprechen könnten!



## SUPPEN

SOUPS

### WILDRAHMSUPPE 6,20

*mit frischen Pilzen*

Creamy Royal Game Soup

### KOKOS -CURRY- SUPPE 7,50

*mit Garnele*

Curry Cocnutsoup

### RINDER CONSOMMÉE 5,50

*mit hausgemachten Kräuterflädle*

Beef consommée with homemade herb - pancakes

### KNOBLAUCHSUPPE 6,20

*mit Croutons*

Fine garlic soup with croutons



## VORSPEISEN

STARTERS

### VORSPEISENSALAT 5,50

Side Salad

### FELDSALAT 6,50

*an Himbeerdressing*

### AVOCADO | LACHS IM WECKGLAS MIT RÖSTI 14,50

*Guacamole | Crème fraîche | Lachs | Rösti*

Guacamole | Creame fraiche | Hash Brown

### 6 KNOBLAUCH GARNELEN 15,80

*Kirschtomaten | Lauchzwiebeln | Knoblauch | Weißbrot*

6 Black Tiger prawns with cherry tomatoes and garlic served with white bread

## VEGETARISCH & SALATE

VEGI & SALAD

### LINSEN MIT SPÄTZLE 15,50

*Spätzle | Saure Linsen |  
Lentils | Spätzle*

### GEBRATENE NUDELN – PAD THAI ART 15,80

*Gemüse, Bratnudeln, Erdnüsse, Ei, Limette, Mungobohnensprossen, Knoblauch*  
Sautéed vegetables, ginger sauce on Mie Noodles

### KOKO LOKO 15,50 (VEGAN)

*Geschnetzeltes Gemüse | Kokosmilch | Kokosflocken | Reis*  
KOKO LOKO Sautéed vegetables, coconut milk, coconut flakes, soy sauce on rice

### SIGNOR VERDURA BURGER 15,90

*Gegrilltes Gemüse | Rösti, | Kräuter Knoblauch Schmand | Pommes Frites*  
Vegi Burger | Fried Vegetables | Hash Brown | Garlic Cream Cheese | French Fries

### BERGKÄSSPÄTZLE 14,50

*mit Bergkäse | Rahm | Röstzwiebeln*  
MOUNTAIN CHEESE SPAETZLE with cream, fried onions



### CAESAR CHICKEN SALAT 16,20

*Römersalat | Parmesandressing  
Hähnchenbrust | Speck | Croutons*

CAESAR SALAD romaine lettuce with parmesan dressing and chicken breast, bacon and croutons

### ANGUS BEEF SALAT 19,50

*Blattsalate | Sweet Mango Vinaigrette | frische  
Mango | Tomaten | Cashews | 1 Medallion vom Entrecote*

Lettuce | sweet mango vinaigrette | strips of mango | tomatoes | medallion of entrecote

### BACKHENDEL SALAT MIT KÜRBISKERNÖL 16,20

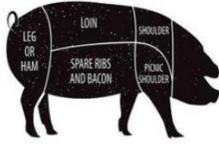
*Gebackene Hähnchenteile  
Kartoffel- und Grüner Salat*

Fried chicken | potatoe salad lettuce | pumpkin seed oil

### SALAT MIT GEBRATENEM FISCHFILET (Je nach Fang) 18,20

*Gemüse- | Blattsalate | 1 gebratenes Fischfilet | Vinaigrette*

Fried Fish | Salad with Vinaigrette



## FLEISCHGERICHTE

SCHWEIN | PORK

### RAHMLENDCHEN 19,90

*Leidchen vom Landschwein mit hausgemachten Spätzle und frischen Champignons*

Pork Filet (no factory farming) with homemade spaetzle and fresh mushrooms

### SCHNITZEL WIENER ART 16,50

*mit Pommes Frites*

„Breadcrumbs“ and fried pork scallop with French fries

### GORDON BLEU 22,50

*mit Pommes Frites*

„Breadcrumbs“ and fried pork scallop, stuffed with Ham & Cheese served with French fries

### FILETSPITZEN 20,50

*vom Schwein mit Sauce von grünem Pfeffer dazu Bratkartoffeln*

Strips of Pork – filet, with green Pepper sauce served with fried potatoes

### SCHWABENTELLER 23,90

*Allgäuer Bergkässpätzle mit Schweinefilet, Champignons & Röstzwiebeln*

Filet of Pork, Cheese-noodles, Champignons, creamsauce

### DIE „STERNENPLATTE“ 25,90

*Schweinefilet vom Grill mit Pilzrahm, Gemüse, Spätzle und Pommes Frites*

Filet of Pork, „Spätzle“, variation of Vegetables, French fries (Just for big appetite)

### FILETSPIESS 23,50

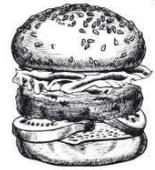
*Schweinefilets auf dem Spieß gebraten mit Balkansauce und Pommes Frites*

Filet of Pork with Tomato-Pepper sauce served with French fries

### MAULTASCHEN

*mit Kartoffel- und Blattsalat*

14,50



## BURGER

### CHEESE BURGER 17,10

*Bestes Beef | echter Cheddar | Ketchup |  
Senf | Gurke | Tomate dazu Pommes Frites*

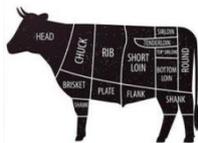
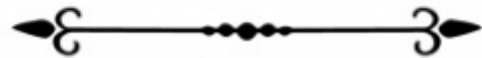
BLACK ANGUS BEEF CHEESE BURGER served with French fries

### BLACK ANGUS BBQ-BACON BURGER 17,10

*karamellisierte rote Zwiebeln | Tomate |  
Cheddar | BBQ Sauce | Bacon dazu Pommes Frites*

BLACK ANGUS BBQ-BACON BURGER with caramelized red onions, tomato, real cheddar cheese with BBQ sauce and bacon served with French fries

**+EXTRA KÄSE oder BACON 0,50**



## RIND | BEEF

### KALBSLEBER (Berliner Art) 19,50

*Kartoffelbrei | Apfelring | Röstzwiebeln*

Veal liver fried with apple, onions and mash

### KALBSBÄCKCHEN AN EIGENER SAUCE 26,90

*mit Butternudeln und Gemüse*

### RINDERZUNGE 21,50

*In Madeirasauce mit Kartoffeln und Gemüse*



## GRILL

### „GRILLTELLER“ 26,50

*Schweinefilet | Rumpsteak | Putensteak  
Pommes Frites | Bohnen | Champignons*

BARBECUE PLATE" Pork tenderloin, rump steak, turkey steak, with French fries, beans

### ZWIEBELROSTBRATEN 26,80

*„Wiener Art“ | hausgemachte Spätzle | Röstzwiebeln*

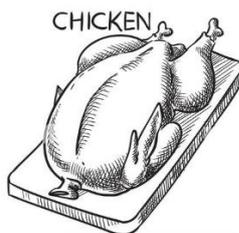
ONION ROAST Vienna-style with homemade spaetzle and fried onions

### RUMPSTEAK (250g) 26,80

*Wahlweise mit Pommes - Frites oder großem Salat*

*(Auf Wunsch mit Pfeffersauce + 3,00)*

RUMPSTEAK (250g) Optionally with French fries or large salad  
(On request with pepper sauce + 3,00)



### CASHEW CHICKEN 19,50

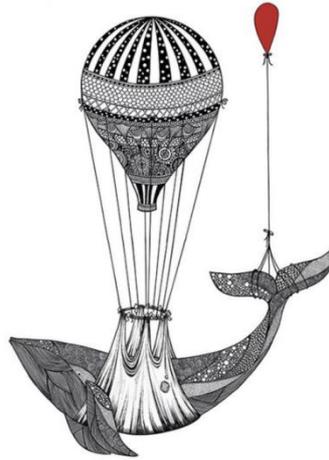
*Hähnchenbrust, grüne und rote Paprika,  
Limette, Knoblauch, Cashews serviert auf Reis*

Chicken Cashew served on rice

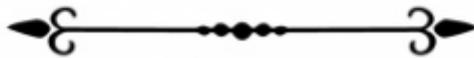
### CURRY- SCHNITZEL VON DER PUTE 19,80

*in samtig fruchtiger Currysauce,  
mit Früchten serviert auf Reis*

Sweet Chicken Curry > "Schnitzel" on rice



## FISCH | FISH



### ZANDERFILET GEBRATEN 24,50

*mit Mandelbutter, dazu Kartoffeln*

Pike perch fillet fried, with Bernaise - sauce, served with steamed potatoes

### FISCHTRIO „JE NACH FANG“ 24,90

*mit Kartoffeln*

Fish trio (depending on catch) with potatoes



### „WASA“ – SCHOTTISCHER LACHS GEBRATEN 25,90

*auf Tagliatelle an Weißweinschaum, Gemüsestreifen,*



Strips of smoked salmon on tagliatelle with white wine foam and vegetable "Julienne"

### MATJESFILET „HAUSFRAUEN ART“ 15,90

*mit Kartoffeln*

Fillet of herring "Hausfrauen Art" with steamed potatoes





## DESSERTS

\*\*\*\*\*

**Panna Cotta 5,80**  
*mit süßem Kürbis*

\*\*\*\*\*

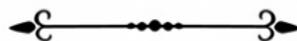
**Apfelstrudel mit Vanilleeis 6,90**  
*Apple strudel with vanilla ice cream*

**Schokoladensoufflé 6,90**  
*mit Vanilleeis und Sahne*  
*Chocolate soufflé with vanilla ice cream and whipped cream*

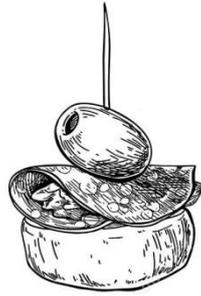
**Vanilleeis mit..**  
*..heißen Himbeeren und Sahne 6,50*  
*..hot raspberries and whipped cream*  
*..lauwarmer Schokoladensauce und Sahne 6,50*  
*..chocolate sauce and whipped cream*

**MÖVENPICK EIS**  
*3 Kugeln Eis mit/ ohne Sahne 5,90/4,90*

**Schokoladenmousse 6,90**  
*mit frischen Früchten*  
*Chocolate mousse with fresh Fruit*



**Trio vom Sorbet 6,50**  
*mit frischen Früchten*  
*„Sorbet Trio“ & fresh Fruits*



## KLEINE GERICHTE 17:00 – 21:30

**Bauernbratwürste** mit Kartoffelsalat 10,50 €

### VESPER

(NUR ABENDS AB 17:00)

**Räucherlachs** mit Sahnemeerrettich, Toast und Butter 13,50 €

**Wurstsalat** von Fleischwurst mit Brot 9,50 €

**Schweizer Wurstsalat** von Fleischwurst und Käse mit Brot 10,50 €

**Ochsenmaulsalat** und Brot 10,50 €

**Russische Eier** 9,50 €

**Vesperplatte** mit Schwarzwälder Schinken roh und gekocht  
Käse, Butter und frisches Hausbrot 13,50 €

**Backsteinkäse** -sauer- 9,50 €

**Weißer Schwartenmagen** mit Zwiebeln und Vinaigrette 9,50 €