



*familiär: 250 Jahre Gastwirtschaft
170 Jahre in Familienbesitz*

*flexibel: durchgehend warme Küche,
Familienfeiern, Tagungen, Versammlungen
in ansprechenden Räumen (10 - 200 Pers.)
nach Ihren individuellen Vorstellungen*



Lieferanten überwiegend regional:

Metzgerei Wagner, evgedem (Genossenschaft der Metzgermeister), Backhaus Grammetbauer, C+C Großmarkt, Schöller Eis, Frischdienst Walther, Angusmanufaktur Franken, Spargelhof Frieß, Getränke von Frankenbrunnen, Fa. Bachschuster, Fränkischen Winzern und Brauereien ...



*Wir freuen uns auf Sie!
Familie Schmidt mit Team*

*Hauptstraße 3
97258 Gollhofen
Tel. Nr. 09339/256
www.stern-gollhofen.de*

Lieber Gast, wenn Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich bitte beim Service. Gerne stellen wir Ihnen unsere Dokumentationsmappe zur Verfügung, in der alle Speisen und Getränke hinsichtlich enthaltener Allergene detailliert aufgeschlüsselt sind. Ergänzend informieren wir Sie gerne persönlich.

Suppen und Salate

Leberklößchensuppe 2,90

Kohrabi-Creme-Suppe
mit Kokosmilch 3,50

Gulaschsuppe mit Brötchen 3,90

Kleiner gemischter Salatteller 2,20

Salatteller mit Schinken
und Brötchen ^{3,4} 5,90

Salatteller mit gebratener Hähnchenbrust
und Brötchen 8,20

Vegetarisches

Salatteller mit gebackenen Mozzarella-Sticks
und Brötchen 7,90

Mediterranes Kartoffelgratin
mit Zucchini und Tomaten 7,90

Fingerfood (Green-Peppers, Mozzarella-Sticks,
Onion-Rings, Frühlingsrollen)
Wedges-Kartoffeln und Dip's 7,90

Camembert gebacken mit
Brötchen und Salat 5,90

Die angegebenen Zahlen beziehen sich auf Zusatzstoffe, über die Sie sich auf der letzten Seite dieser Speisekarte informieren können.

Gasthaus zum Stern

*Familie Schmidt
Hauptstr. 3
97258 Gollhofen
www.stern-gollhofen.de*



Fisch – Gerichte

*Seelachs-Filet paniert mit Remoulade,
Kartoffelsalat und Salat* 9,90

Stern Spezialitäten

*Ossobuco - geschmorte Kalbshaxenscheiben
mit Kartoffeln und Salat* 11,50

*Mariniertes Schweinenackensteak
mit Zwiebelsauce, Röstzwiebeln,
Wedges-Kartoffeln und Salat* 9,90

*Schweine-Schäufele mit
Klößen und Rotkohl* ^{2,3,5} 9,70

Die angegebenen Zahlen beziehen sich auf Zusatzstoffe, über die Sie sich auf der letzten Seite dieser Speisekarte informieren können.

Gasthaus zum Stern

Familie Schmidt

Hauptstr. 3

97258 Gollhofen

www.stern-gollhofen.de



250 Jahre Gastwirtschaft
170 Jahre Familienbesitz

ProBIERerle mit Bieren der Würzburger Hofbräu

Pils, Export, Hefeweizen (vom Fass) 3 mal 0,2l 5,-

Franken-Weinprobe mit

Silvaner, Domina, Müller-Thurgau, Rotling, Bacchus

5 mal 0,1l 8,-

Regionalbuffet

Geschmorte Rinder-Roulade mit bunten Nudeln und Salat

Angusmanufaktur Franken GmbH, Schillingsfürst



11,50

Einheimischer Apfelschorle naturtrüb 0,5l

100 % Direktsaft von heimischen Streuobstbeständen

Streuobst Mittelfranken-West eG, Burgbernheim



3,30

Zwetschgenbrandy 2cl

Roter Weinbergspfirsich - Likör 2cl

Kneer Neuherberg



2,10

2,10

Unter dem Motto „Regionalbuffet“ haben sich Landwirte, Handelsbetriebe und Gasthöfe in den Regionen Steigerwald-Süd, Romantisches Franken und Fränkisches Seenland zusammengeschlossen. Wir garantieren die Herstellung bzw. Verwendung von besonders frischen und hochwertigen Produkten aus der Region, hervorragende Qualität und besten Genuss. Die Köche zaubern mit diesen Produkten wohlschmeckende Gerichte. Diese sind auf den Speisekarten mit einem eigenen Logo als Qualitätssiegel gekennzeichnet. Das „Regionalbuffet“ verbindet ökologische Aspekte, wie die Pflege der Landschaft, artgerechte Tierhaltung und geringe Transportwege, mit den Vorteilen des besten Geschmacks für die Gäste. Genießen Sie die Produkte und Gerichte vom „Regionalbuffet“ und die regionale Vielfalt.

Weitere Informationen unter: www.Regionalbuffet.de

Die angegebenen Zahlen beziehen sich auf Zusatzstoffe, über die Sie sich auf der letzten Seite dieser Speisekarte informieren können.

Braten

<i>Fränkischer Sauerbraten mit Klößen und Salat</i> ^{1,2,3,5}	10,60
<i>Jägerbraten mit Champignons, Klößen und Salat</i> ^{2,3,5}	9,30
<i>Schweinebraten mit Klößen und Salat</i> ^{2,3,5}	8,40

Kurzgebratenes

<i>Gebratene Hähnchenbrust mit Currysauce, bunten Nudeln und Salat</i>	9,90
<i>Züricher Schweinesteak mit Käse überbacken Rösti und Salat</i> ⁷	9,90
<i>Schweinenackensteak natur mit Kräuterbutter Rösti und Salat</i> ⁷	9,90
<i>Jägerschnitzel mit Champignons, Pommes frites und Salat</i> ³	9,30
<i>Schweineschnitzel mit Pommes frites und Salat</i>	8,40

Die angegebenen Zahlen beziehen sich auf Zusatzstoffe, über die Sie sich auf der letzten Seite dieser Speisekarte informieren können.

Für unsere kleinen Gäste

<i>Kleiner Schweinebraten mit Kloß</i>	4,50
<i>Kleines Schnitzel mit Pommes frites</i>	4,50
<i>Pommes frites mit Ketchup</i>	2,30
<i>Ein Kloß mit Soße ^{2,3,5}</i>	2,30
<i>Bunte Nudeln mit Soße</i>	2,30

Kleine Gerichte

<i>Schaschlik mit Pommes frites</i>	5,90
<i>Currywurst mit Pommes frites ⁷</i>	5,30
<i>Hawaii Toast mit Schinken, Ananas, Käse ^{3,4}</i>	5,90
<i>Strammer Max, 2 Brote mit gekochtem Schinken und zwei Spiegeleiern ^{3,4}</i>	6,30
<i>Hausgemachte Bratwürste mit Sauerkraut und Brötchen ^{2,3,7}</i>	5,90

Die angegebenen Zahlen beziehen sich auf Zusatzstoffe, über die Sie sich auf der letzten Seite dieser Speisekarte informieren können.

Gasthaus zum Stern

Familie Schmidt

Hauptstr. 3

97258 Gollhofen

www.stern-gollhofen.de



Aus der kalten Küche

Sternplatte mit Schinken

roh und gekocht, Käse, Wurst, Brotkorb ^{4,7} 5,90

Hausmacher Brotzeitteller

Pressack rot und weiß, Leberwurst,
geräucherte Bratwurst, Brotkorb ⁴ 5,90

Bauernschinken roh, zwei Brote 5,90

Schinkenplatte gekocht, zwei Brote ⁴ 5,90

Pressack mit Musik

rot und weiß mit Brotkorb 5,20

Wurstsalat mit Paprika und Brotkorb ^{3,4,7} 5,20

Käseteller mit Edamer, Emmentaler,

Camembert, Brotkorb 5,90

Die angegebenen Zahlen beziehen sich auf Zusatzstoffe, über die Sie sich auf der letzten Seite dieser Speisekarte informieren können.

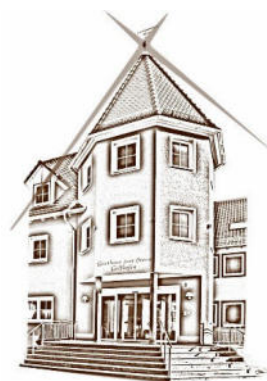
Gasthaus zum Stern

Familie Schmidt

Hauptstr. 3

97258 Gollhofen

www.stern-gollhofen.de



Eiskarte

Weitere Eisbecher finden Sie in unserer separaten Eiskarte.

Heiß-Kalte Verführung

Genießen Sie einen Espresso Macchiato
und dazu eine Kugel Vanilleeis

mit Sahne 3,50

Wiener Apfelstrudel mit Vanilleeis

mit Sahne 4,30

Eiszwerg mit Vanilleeis und Schokoeis

mit Sahne 2,60

Eis-Kaffee

mit Sahne 3,90

Eis-Schokolade

mit Sahne 3,90

Kleine Leidenschaft eine Kugel nach Wahl

mit Sahne 1,30

Süßes Duo zwei Kugeln nach Wahl

mit Sahne 2,60

Gemischtes Eis

mit Sahne 3,30

Vanilleeis mit heißen Himbeeren

mit Sahne 3,90

Eierlikörbecher mit Vanilleeis

und Eierlikör

mit Sahne 3,90

Coupe Danemark

Vanilleeis mit Schokoladensauce

mit Sahne 3,90

Lust auf Nuss mit Haselnusseis,

Vanilleeis und Nüssen

mit Sahne 3,90

Die angegebenen Zahlen beziehen sich auf Zusatzstoffe, über die Sie sich auf der letzten Seite dieser Speisekarte informieren können.

Gasthaus zum Stern

Familie Schmidt
Hauptstr. 3
97258 Gollhofen
www.stern-gollhofen.de



250 Jahre Gastwirtschaft
170 Jahre Familienbesitz

Heiße Getränke

Espresso 9	2,20
Espresso Schoko 8,9	2,40
Espresso Macchiato 8,9	2,20
<i>Heiß-Kalte Verführung</i>	
Genießen Sie einen Espresso Macchiato und dazu eine Kugel Vanilleeis mit Sahne	
	3,50

Alle folgenden Kaffee-Spezialitäten auch koffeinfrei:

Cappuccino 8,9	2,40
Latte Macchiato	3,50
Milchkaffee Pott 8,9	3,20
Kaffee Kännchen 9	3,20
Kaffee Tasse 9	1,80
Schokolade Pott 8	3,20
Tasse Tee	1,80
von Teekanne: Schwarzer, Grüner, Früchte, Pfefferminze, Kamille, Kräuter.	
Kännchen Tee	0,5l 3,20



Die angegebenen Zahlen beziehen sich auf Zusatzstoffe, über die Sie sich auf der letzten Seite dieser Speisekarte informieren können.

Gasthaus zum Stern

*Familie Schmidt
Hauptstr. 3
97258 Gollhofen
www.stern-gollhofen.de*



Spirituosen

2 cl 2,10

Obstbrände

*Zwetschgenwasser
Obstler
Williams Christ Birne
Waldhimbeergeist
Kirschwasser
Grappa (Tresterbrand)*

Liköre

*Edelkirsch
Zwetschgen Brandy
Roter Weinbergspfirsich
Jägermeister
Ramazzotti
Bailey's Cream*



Aquavit

Malteser

Bitteres

*Fernet-Branca
Underberg*

2 cl 2,10 / gespritzt 2,40 / Long-Drink 3,20

Whisky

Jack Daniel's Tennessee Whisky

Weinbrand

Asbach Uralt

Rum

Bacardi

Wodka

Wodka Gorbatschow

Gasthaus zum Stern

Familie Schmidt
Hauptstr. 3
97258 Gollhofen
www.stern-gollhofen.de



Franken-Weinprobe mit

Silvaner, Domina, Müller-Thurgau, Rotling, Bacchus

5 mal 0,1l 8,-

Aperitif

Wir bieten auch wechselnde Bierspezialitäten sowie saisonale Fruchtsäfte und -schorlen an. Informationen dazu erhalten Sie beim Servicepersonal.

Aperol Weißwein Spritz

0,25l 4,80

Aperol trifft fränkische Weißweinschorle

Lillet Wild Berry

0,25l 4,80

Lillet trifft Schweppes Wild Berry

Cassisco, Sektkellerei J. Oppmann

Piccolo 0,2l 4,60

Prickelnd spritziger Johannisbeer-Weincocktail 0,7l 15,-

Sekt Schloss Würzburg trocken

Piccolo 0,2l 4,60

Sektkellerei J. Oppmann 0,7l 15,-

Die angegebenen Zahlen beziehen sich auf Zusatzstoffe, über die Sie sich auf der letzten Seite dieser Speisekarte informieren können.

Gasthaus zum Stern

Familie Schmidt

Hauptstr. 3

97258 Gollhofen

www.stern-gollhofen.de



250 Jahre Gastwirtschaft
170 Jahre Familienbesitz

Rotling

2017er Franken

Kistner's Rotling

halbtrocken Q.b.A., Kistner Bullenheim



0,25ℓ	3,40
1ℓ	12,80

Rotweine

2016er Franken

Thüingersheimer Ravensburg

Spätburgunder trocken Q.b.A

0,25ℓ	3,70
1ℓ	13,80

2016er Franken

Bullenheimer Paradies

Domina trocken Q.b.A., Kistner Bullenheim.



0,25ℓ	3,70
1ℓ	13,80

2015er Württemberg

Stettener Mönchberg

Trollinger Q.b.A.

0,25ℓ	3,70
1ℓ	13,80

2015er Württemberg

Laudenbacher Schafsteige

Schwarzriesling trocken Q.b.A.

0,25ℓ	3,70
1ℓ	13,80

2016er Pfalz

Dornfelder

trocken Q.b.A.

0,25ℓ	3,40
0,75ℓ	9,60

Spanien

Rio de Toro

lieblich mild

0,25ℓ	3,40
1ℓ	12,80

rot oder weiß

Weinschorle Q.b.A.

süß oder sauer

0,25ℓ	2,20
0,5ℓ	4,30

Gasthaus zum Stern

Familie Schmidt

Hauptstr. 3




97258 Gollhofen

www.stern-gollhofen.de



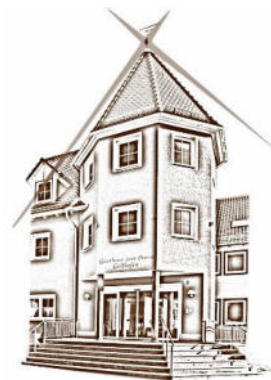
250 Jahre Gastwirtschaft
170 Jahre Familienbesitz

Weißweine

2016er Franken		
Thüingersheimer Ravensburg	0,25l	3,70
Scheurebe Kabinett feinherb Deutscher Prädikatswein		
2016er Franken		
Retzbacher Benediktusberg	0,25l	3,70
Riesling Kabinett trocken Deutscher Prädikatswein	1l	13,80
2017er Franken		
Bullenheimer Paradies	 0,25l	3,40
Bacchus Kabinett halbtrocken Kistner Bullenheim, Deutscher Prädikatswein	1l	12,80
2017er Franken		
Weingut Meier	 0,25l	3,50
Silvaner trocken Q.b.A. Meier Ulsenheim	1l	13,30
2017er Franken		
Bullenheimer Paradies	 0,25l	3,40
Müller Thurgau Kabinett trocken Kistner Bullenheim, Deutscher Prädikatswein	1l	12,80
2016er Franken		
Hausschoppen	0,25l	3,40
Müller Thurgau trocken Q.b.A.		
2016er Pfalz	0,25l	3,40
lieblich mild Q.b.A.		

Gasthaus zum Stern

Familie Schmidt
Hauptstr. 3
97258 Gollhofen
www.stern-gollhofen.de



Biere

Würzburger Hofbräu

Export vom Fass

Radlerbier

Pils vom Fass

Hefeweizen vom Fass

Colaweizen^{1,3,9}



0,5l 2,70

0,5l 2,70

0,4l 2,70

0,5l 3,-

0,5l 3,-

ProBIERele mit Bieren der Würzburger Hofbräu

Pils, Export, Hefeweizen 3 mal 0,2l 5,-

Landwehr-Bräu Reichelshofen

Altfränkisch Dunkel

Kellerbier unfiltriert



0,5l 3,-

0,5l 3,-

Kauzen-Bräu Ochsenfurt

Bier alkoholfrei

Hefeweizen alkoholfrei

0,5l 2,70

0,5l 3,-

Die angegebenen Zahlen beziehen sich auf Zusatzstoffe, über die Sie sich auf der letzten Seite dieser Speisekarte informieren können.

Säfte und Saftschorlen



Maracujanektar	0,2l	2,20
Sauerkirschnektar	0,2l	2,20
Multivitaminsaft	0,2l	2,20
Einheimischer Apfelschorle naturtrüb	0,5l	3,30
Apfelsaft	0,2l	2,20
Apfelschorle	0,4l	2,90
Orangensaft	0,2l	2,20
Orangenschorle	0,4l	3,-
Johannisbeernektar	0,2l	2,20
Johannisbeerschorle	0,4l	3,-

Mineralwasser



Exquisit Classic	Glas Tafelwasser	0,2l	1,70
	Flasche Mineralwasser	0,5l	2,80
	Flasche Mineralwasser	0,75l	3,30
Exquisit Medium	Glas Tafelwasser	0,2l	1,70
	Flasche Mineralwasser	0,5l	2,80
Exquisit Naturelle	Glas Tafelwasser	0,2l	1,70
	Flasche Mineralwasser	0,5l	2,80

Alkoholfreie Getränke

Bitter Lemon ¹⁰	0,2l	2,20
Fanta ^{1,3}	0,2l	1,80
	0,4l	2,90
Coca-Cola ^{1,3,9}	0,2l	1,80
	0,4l	2,90
Coca-Cola light ^{1,3,9}	0,2l	1,80
	0,4l	2,90
Cola-Mix ^{1,3,9}	0,4l	2,90
Zitronenlimo	0,2l	1,70
	0,4l	2,10

1) mit Farbstoff – 2) mit Konservierungsstoff – 3) mit Antioxidationsmittel – 4) mit Geschmacksverstärker – 5) geschwefelt
6) geschwärzt – 7) mit Phosphat – 8) mit Milcheiweiß – 9) koffeinhaltig – 10) chininhaltig – 11) mit Süßungsmittel

Familienchronik Schmidt

"Gar nahe mitten in Teutschlandt ligt das Franckenland der Mayn und die Tauber fließen dadurch. Das Erdtrich ist fruchtbar und es bringt Gersten, Weytzen und allerley Früchten mehr denn genug. Eine wichtige Weynstrasse verbindet Würzburg mit Ansbach und führet durch Gollhofen." So steht es geschrieben in einer alten Chronik im Staatsarchiv über Franken. Christoph Thorwarth wollte vor allen anderen Wirten den besten Bierkeller haben und musste deswegen an einen erhöhten Ort bauen, damit kein Grundwasser in den Keller drang und die Bierfässlein herumschwimmen ließ. Als Standort für seine Gastwirtschaft wählte er deshalb einen freien Gemeindeplatz, etwas erhaben zum übrigen Dorf, auf dem aber eine sogenannte steinerne Freisäule mit einer Hand stand. Der Rat des Dorfes und die Herren des Gerichts wollten von diesem Standort nichts wissen, weil das Grundstück außerhalb des gesicherten Bereichs lag und weil man die Freisäule erhalten wollte. Doch Thorwart gab sich mit der Ablehnung des Baugesuchs nicht zufrieden. Es begab sich, dass er eine Magd aus Langensteinach hatte, deren kleine Schwester in der Herrenmühle diente. In der einsamen Mühle wurde an langen Winterabenden viel von Geistern und Gespenstern erzählt und die junge Magd fürchtete sich immer sehr, wenn sie abends ins Dorf musste. Ihre Angst wurde noch größer, als ihr im Grabengässchen öfter ein Gerichtsherr auflauerte, um ihr Böses zu tun. Sie ängstigte sich so sehr, dass sie nicht mehr in der Herrenmühle bleiben wollte und sich ihrer Schwester und ihrem Vater anvertraute. Der Vater, besorgt um die Moral seiner Tochter, kam eines Abends von Langensteinach zu Fuß herüber und versteckte sich am Felsenkeller. Es dauerte nicht lange, so konnte er dem liebestollen Ratsherren habhaft werden und hat ihn erbärmlich traktiert und verdroschen und gar schaurig zugerichtet, so dass dieser drei Wochen nicht unter das Volk konnte. Seine Frau musste das Mannsbild mit kalten und warmen Wickeln wieder herrichten. Christoph Thorwart gelang es, diesen einflussreichen Ratsherren unter Druck zu setzen und so bekam er 1765 seine Baugenehmigung. 1846 wurde das Anwesen versteigert und von Johann Georg Herrmann käuflich erworben und befindet sich seitdem im Familienbesitz. 1868 wurde das Haus renoviert, der zweite Stock wurde darauf gebaut und ein Tanzsaal errichtet, „weil das junge Volk, aber auch ältere Weiber und Mannsbilder, die schon das Zipperlein plagte, und die schon das ganze Jahr knappten, nicht mehr im Freien unter der Linde tanzen wollten und weil es an der Kirchweih schon oft geschneubet hat“. Im April 1945 brannte das Anwesen bis auf das Haus vollständig nieder und wurde von Karl Schmidt und seiner Ehefrau Lina - geb. Bruder aus Lippriehausen - Ende der 40er Jahre wieder aufgebaut. Auch zwei Kinder kamen zur Welt: Gerhard 1949 und Lieselotte 1951. Aus gesundheitlichen Gründen musste die Landwirtschaft Ende der 50er Jahre aufgegeben werden und 1962 verstarb Karl Schmidt. Lina Schmidt kochte für Richtfeste, Geburtstage und Familienfeiern und brachte das Geschäft in Schwung. 1977 wurde die Gastwirtschaft an die Tochter Lieselotte Schmidt übergeben. Diese geb. Schmidt hatte 1975 Helmut Schmidt aus Reichardsroth geheiratet. Unter seiner Regie wurde 1977 zusammen mit dem Schützenverein ein neuer Saalbau erstellt. Im Keller entstand eine Schießanlage mit 15 Luftgewehrständen (10 m – mittlerweile davon 10 elektronisch) und 3 Kleinkaliberstände (50 m) mit Aufenthalts- und Lagerräumen, ebenerdig ein neuer Saal mit Bar, Nebenzimmer und WC-Anlagen. 1977 wurde Klaus Schmidt als erstes Kind der Eheleute geboren, 1980 seine Schwester Uta. Als dann die Autobahn A7 gebaut wurde und Gollhofen eine Ausfahrt bekommen sollte, wurden 1982 alle landwirtschaftlichen Gebäude abgerissen. Ein neues Gästehaus mit zwei Kegelbahnen entstand. Die A7 wurde eine beliebte Nord-Süd-Verbindung, viele Urlauber sind hier unterwegs. In den ersten Jahren waren Gästezimmer noch Mangelware. Im Laufe der Jahre wurden 21 moderne Gästezimmer mit Dusche/WC und TV ausgebaut. Als Klaus noch ein kleiner Junge war, erzählte er seinem Opa, dass er einmal ein neues Wirtshaus baut. 1992 begann er eine Lehre als Koch und schon 1995 zeichnete er die ersten Entwürfe für sein neues Haus. Nach der Lehre und der Bundeswehr arbeitete er in renommierten Häusern in Hamburg und Hannover. 2001 kam er zurück nach Franken und arbeitete bis Anfang 2002 in Würzburg. Danach begann er in Rothenburg die Fortbildung zum Küchenmeister die er im Mai mit Erfolg bestand. Gleichzeitig wurde unter seiner Leitung der Saal komplett renoviert und neu möbliert. 2006 stieg Klaus Schmidt in siebter Generation mit in das Geschäft ein und die Vorarbeiten für den Neubau begannen. Um während der Bauzeit ein Ausweichlokal zu haben, wurde im Gästehaus das Kaminzimmer vergrößert. Im Februar 2008 begann für die Familie das große Bauvorhaben. Innerhalb eines halben Jahres wurde das alte renovierungsbedürftige Haupthaus bis auf die Grundmauern abgerissen und ein komplett neues Gebäude errichtet. Bereits im Oktober konnte man das große Eröffnungswochenende feiern. Im Frühjahr 2009 wurde der neue Biergarten hinter dem Haus angelegt. Für Lieselotte und Helmut Schmidt wurde das Hofhaus als Wohnung hergerichtet. Familie Schmidt betreibt „das Wirtshaus für Jedermann“ und bringt buntes Vereinsleben mit den Schützen und den Keglern inklusive der Bewirtung von Gästen aus dem Dorf und Umland in Einklang mit Urlaubern und Hotelgästen. Im August 2009 heirateten Klaus und Tanja Schmidt – geb. Fischer aus Uffenheim. Anfang 2011 zogen sie in ihre Wohnung im Haupthaus ein und konnten sich im Frühjahr 2013 über die Geburt ihrer Tochter Maira freuen. In der folgenden Zeit wurden weitere Renovierungsarbeiten in den Gästezimmern und an der Kegelbahn umgesetzt. 2016 wurde das 250jährige Bestehen der Gastwirtschaft – davon 170 Jahre in Familienbesitz – gefeiert. Im gleichen Jahr wurde Sohn Tilo geboren. Für die Zukunft wünscht sich Familie Schmidt weiterhin viele zufriedene Gäste, die gerne ins Gasthaus zum Stern kommen.