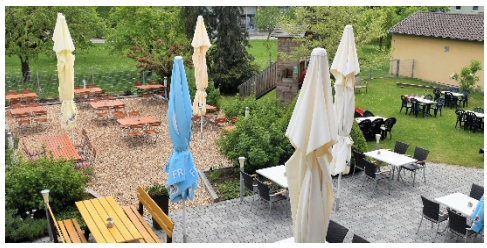
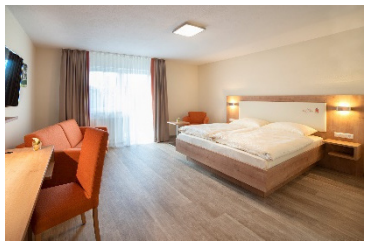


familiär: 250 Jahre Gastwirtschaft
170 Jahre in Familienbesitz

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

regional - unsere Lieferanten:
Metzgerei Wagner, evgedem (Genossenschaft der Metzgermeister), Angusmanufaktur Franken, C+C Großmarkt, Backhaus Grammetbauer, Schöller Eis, Frischdienst Walther, Hof Haag, Fruchthof, Spargelhof Frieß.
Getränke von Frankenbrunnen, Fa. Bachschuster, fränkischen Winzern und Brauereien ...



Wir freuen uns auf Sie!
Familie Schmidt mit Team

Gasthaus ZUM STERN GOLLHOFEN

Gasthaus zum Stern I Familie Schmidt I Hauptstraße 3 I 97258 Gollhofen
Tel. 09339 256 I 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	4,40
Spargelcremesuppe	4,90
Gulaschsuppe mit Brötchen	6,60
kleiner gemischter **Salatteller**	3,20
Salatteller mit Schinken und Brötchen	8,80
Salatteller mit gebratener Hähnchenbrust und Brötchen	12,30

Vegetarisches

Salatteller mit gebackenen Mozzarella-Sticks und Brötchen	11,60
Mediterranes **Kartoffelgratin** mit Zucchini und Tomaten	11,60
Fingerfood (Green-Peppers, Mozzarella-Sticks, Onion-Rings, Frühlingsrollen) Ofenkartoffeln und Dip´s	11,60
Camembert gebacken mit Brötchen und Salat	8,80

Die Dokumentationsmappe „Allergene / Zusatzstoffe" erhalten Sie beim Service.

Gasthaus zum Stern I Familie Schmidt I Hauptstraße 3 I 97258 Gollhofen
Tel. 09339 256 I www.stern-gollhofen.de

Gasthaus
ZUM STERN
GOLLHOFEN

Vegan

Chili sin Carne (veganes Chili mit buntem Gemüse, Mais, Kartoffeln, roten und weißen Bohnen) mit Brötchen 12,50

Fischgerichte

Seelachs-Filet paniert mit Remoulade, Kartoffelsalat und Salat 14,90

Sternspezialitäten

Spargelcremesuppe 4,90

Fränkischer **Spargel** mit Kartoffeln und Sauce Hollandaise 17,80

Dazu empfehlen wir:	kleines Schweineschnitzel	4,80
	1 Paar Bratwürste	5,30
	gekochter Schinken	3,80

Gekochtes **Rindfleisch** mit Meerrettich und Kartoffeln 14,90

Schweine-Schäufele mit Klößen und Rotkohl 14,50

Die Dokumentationsmappe „Allergene / Zusatzstoffe" erhalten Sie beim Service.

Gasthaus zum Stern I Familie Schmidt I Hauptstraße 3 I 97258 Gollhofen
Tel. 09339 256 I www.stern-gollhofen.de

Gasthaus
ZUM STERN
GOLLHOFEN

Pro**BIER**erle mit Bieren der Würzburger Hofbräu

Pils, Export, Hefeweizen (vom Fass) 3 mal 0,2l 5,90

Franken-Weinprobe mit

Silvaner, Domina, Müller-Thurgau, Rotling, Bacchus

5 mal 0,1l 9,50

Regionalbuffet

Geschmorte **Rinder-Roulade** mit bunten Nudeln und Salat 17,50

Angusmanufaktur Franken GmbH, Schillingsfürst

„EinHeimischer Apfelschorle" naturtrüb 0,5l 4,30

100 % Direktsaft von heimischen Streuobstbeständen

Streuobst Mittelfranken-West eG, Burgbernheim

Zwetschgenbrandy - Likör 2,60

Roter Weinbergspfirsich - Likör 2cl 2,60

Kneer Neuherberg

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 Dokumentationsmappe „Allergene / Zusatzstoffe" erhalten Sie beim Service.

Gasthaus zum Stern I Familie Schmidt I Hauptstraße 3 I 97258 Gollhofen
Tel. 09339 256 I www.stern-gollhofen.de

Braten

Fränkischer **Sauerbraten** mit
Klößen und Salat 15,90

Jägerbraten mit Champignons,
Klößen und Salat 13,90

Schweinebraten mit
Klößen und Salat 12,70

Kurzgebratenes

Gebratene **Hähnchenbrust** mit Currysauce,
bunten Nudeln und Salat 14,90

Züricher Schweinesteak
mit Käse überbacken,
Rösti und Salat 14,90

Mariniertes **Schweinenackensteak**
mit Zwiebelsauce, Röstzwiebeln,
Ofenkartoffeln und Salat 14,90

Jägerschnitzel mit Champignonrahmsauce,
Pommes frites und Salat 13,90

Schweineschnitzel mit
Pommes frites und Salat 12,70

Die Dokumentationsmappe „Allergene / Zusatzstoffe" erhalten Sie beim Service.

Gasthaus zum Stern I Familie Schmidt I Hauptstraße 3 I 97258 Gollhofen
Tel. 09339 256 I www.stern-gollhofen.de

für unsere kleinen Gäste

kleiner Schweinebraten mit Kloß	7,20
kleines Schnitzel mit Pommes frites	7,20
Pommes frites mit Ketchup	3,80
ein Kloß mit Soße	3,80
bunte Nudeln mit Soße	3,80

Kleine Gerichte

Schaschlik mit Pommes frites	9,00
Currywurst mit Pommes frites	8,30
Hawaii Toast mit Schinken, Ananas, Käse	9,00
Strammer Max, 2 Brote mit gekochtem Schinken und zwei Spiegeleiern	9,70
Hausgemachte **Bratwürste** mit Sauerkraut und Brötchen	9,00

Die Dokumentationsmappe „Allergene / Zusatzstoffe" erhalten Sie beim Service.

Gasthaus zum Stern I Familie Schmidt I Hauptstraße 3 I 97258 Gollhofen
Tel. 09339 256 I www.stern-gollhofen.de

Gasthaus
ZUM STERN
GOLLHOFEN

Vesperkarte

Sternplatte mit Schinken roh und gekocht, Käse, Wurst, Brotkorb	9,00
Hausmacher Brotzeitteller Presssack rot und weiß, Leberwurst, geräucherte Bratwurst, Brotkorb	9,00
Bauernschinken roh, zwei Brote	9,00
Schinkenplatte gekocht, zwei Brote	9,00
Presssack mit Musik rot und weiß mit Brotkorb	7,90
Wurstsalat mit Paprika und Brotkorb	7,90
Käseteller mit Edamer, Emmentaler, Camembert, Brotkorb	9,00

Die Dokumentationsmappe „Allergene / Zusatzstoffe" erhalten Sie beim Service.

Gasthaus zum Stern I Familie Schmidt I Hauptstraße 3 I 97258 Gollhofen
Tel. 09339 256 I www.stern-gollhofen.de

Gasthaus ZUM STERN GOLLHOFEN

Eiskarte

Weitere Eisbecher finden Sie in unserer separaten Eiskarte.

Heiß-Kalte Verführung Genießen Sie einen Espresso Macchiato und dazu eine Kugel Vanilleeis	mit Sahne	4,30
Apfelstrudel mit Vanilleeis	mit Sahne	6,40
Eiszwerg mit Vanilleeis und Schokoeis	mit Sahne	3,80
Eis-Kaffee	mit Sahne	5,90
Eis-Schokolade	mit Sahne	5,90
Kleine Leidenschaft eine Kugel nach Wahl	mit Sahne	1,90
Süßes Duo zwei Kugeln nach Wahl	mit Sahne	3,80
Gemischtes Eis	mit Sahne	5,10
Vanilleeis mit heißen Himbeeren	mit Sahne	5,90
Eierlikörbecher mit Vanilleeis und Eierlikör	mit Sahne	5,90
Coupe Danemark Vanilleeis mit Schokoladensauce	mit Sahne	5,90
Lust auf Nuss mit Haselnusseis, Vanilleeis und Nüssen	mit Sahne	5,90

Die Dokumentationsmappe „Allergene / Zusatzstoffe" erhalten Sie beim Service.

Gasthaus zum Stern I Familie Schmidt I Hauptstraße 3 I 97258 Gollhofen
Tel. 09339 256 I www.stern-gollhofen.de

Gasthaus ZUM STERN GOLLHOFEN

Heisse Getränke

Espresso		2,40
Espresso Schoko		2,90
Espresso Macchiato		2,40
Heiß-Kalte Verführung Genießen Sie einen Espresso Macchiato und dazu eine Kugel Vanilleeis	mit Sahne	4,30
Ausgezogener **Krapfen**		3,60

Alle folgenden Kaffee-Spezialitäten auch koffeinfrei:

Cappuccino		2,90
Milchkaffee Pott		3,90
Latte Macchiato		4,40
Kaffee Tasse		2,30
Kaffee Kännchen		3,90
Schokolade Pott		3,90
Tee Tasse von Teekanne: Schwarzer, Grüner, Früchte, Pfefferminze, Kamille, Kräuter.		2,30
Tee Kännchen	0,5l	3,90

Die Dokumentationsmappe „Allergene / Zusatzstoffe" erhalten Sie beim Service.

Gasthaus zum Stern I Familie Schmidt I Hauptstraße 3 I 97258 Gollhofen
Tel. 09339 256 I www.stern-gollhofen.de

Gasthaus ZUM STERN GOLLHOFEN

Spirituosen

2 cl 2,60

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 2,60 / gespritzt 3,00 / Long-Drink 3,90

Whisky
Jack Daniel's Tennessee Whisky

Weinbrand
Asbach Uralt

Rum
Bacardi

Wodka
Wodka Gorbatschow

Die Dokumentationsmappe „Allergene / Zusatzstoffe" erhalten Sie beim Service.

Gasthaus zum Stern I Familie Schmidt I Hauptstraße 3 I 97258 Gollhofen
Tel. 09339 256 I www.stern-gollhofen.de

Gasthaus
ZUM STERN
GOLLHOFEN

Franken-Weinprobe mit
Silvaner, Domina, Müller-Thurgau, Rotling, Bacchus
5 mal 0,1l 9,50

Aperitif

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

Aperol Weißwein Spritz 0,25l 5,90
Aperol trifft fränkische Weißweinschorle

Lillet Wild Berry 0,25l 5,90
Lillet trifft Schweppes Wild Berry

Cassisco , Sektkellerei J. Oppmann Piccolo 0,2l 5,80
Prickelnd spritziger Johannisbeer-Weincocktail 0,7l 18,30

Sekt Schloss Würzburg trocken Piccolo 0,2l 5,80
Sektkellerei J. Oppmann 0,7l 18,30

Die Dokumentationsmappe „Allergene / Zusatzstoffe" erhalten Sie beim Service.

Gasthaus zum Stern I Familie Schmidt I Hauptstraße 3 I 97258 Gollhofen
Tel. 09339 256 I www.stern-gollhofen.de

Gasthaus
ZUM STERN
GOLLHOFEN

Rotling

Franken Kistner`s **Rotling** halbtrocken Q.b.A., Kistner Bullenheim	0,25l 1l	4,40 16,00

Rotweine

Franken Thüngersheimer Ravensburg **Spätburgunder** trocken Q.b.A	0,25l 1l	4,60 16,50
Franken Bullenheimer Paradies **Domina** trocken Q.b.A., Kistner Bullenheim	0,25l 1l	4,60 16,50
Württemberg Strümpfelbacher **Trollinger** Q.b.A.	0,25l 1l	4,60 16,50
Württemberg Laudenbacher Schafsteige **Schwarzriesling** trocken Q.b.A.	0,25l 1l	4,60 16,50
Pfalz **Dornfelder** trocken Q.b.A.	0,25l 0,75l	4,30 11,50
Spanien **Rio de Toro** lieblich	0,25l 1l	4,30 15,50
Weinschorle Q.b.A rot oder weiß süß oder sauer	0,25l 0,5l	2,90 5,30

Die Dokumentationsmappe „Allergene / Zusatzstoffe" erhalten Sie beim Service.

Gasthaus zum Stern I Familie Schmidt I Hauptstraße 3 I 97258 Gollhofen
Tel. 09339 256 I www.stern-gollhofen.de

Gasthaus
ZUM STERN
GOLLHOFEN

Weissweine

Franken Thüngersheimer Ravensburg **Scheurebe** Kabinett feinherb Deutscher Prädikatswein	0,25l 1l	4,60 16,50
Franken Retzbacher Benediktusberg **Riesling** Kabinett trocken Deutscher Prädikatswein	0,25l 1l	4,60 16,50
Franken Bullenheimer Paradies **Bacchus** Kabinett halbtrocken Kistner Bullenheim, deutscher Prädikatswein	0,25l 1l	4,40 16,00
Franken Weingut Markus Meier **Silvaner** trocken Q.b.A. Meier Ulsenheim	0,25l 1l	4,40 16,00
Franken Bullenheimer Paradies **Müller Thurgau** Kabinett trocken Kistner Bullenheim, deutscher Prädikatswein	0,25l 1l	4,40 16,00
Franken Hausschoppen **Müller Thurgau** trocken Q.b.A.	0,25l	4,30
Pfalz lieblich Q.b.A.	0,25l	4,30

Die Dokumentationsmappe „Allergene / Zusatzstoffe" erhalten Sie beim Service.

Gasthaus zum Stern I Familie Schmidt I Hauptstraße 3 I 97258 Gollhofen
Tel. 09339 256 I www.stern-gollhofen.de

Gasthaus
ZUM STERN
GOLLHOFEN

Bier

Würzburger Hofbräu

Export vom Fass	0,5l	3,50
Pils vom Fass	0,4l	3,50
Hefeweizen vom Fass	0,5l	3,80
Radler	0,5l	3,50
Radler alkoholfrei (naturtrüb)	0,5l	3,50
Colaweizen	0,5l	3,80

ProBIERerle mit Bieren der Würzburger Hofbräu
Pils, Export, Hefeweizen 3 mal 0,2l 5,90

Landwehr-Bräu Reichelshofen

Altfränkisch Dunkel	0,5l	3,80
Kellerbier unfiltriert	0,5l	3,80

Kauzen-Bräu Ochsenfurt

Bier alkoholfrei	0,5l	3,50
Hefeweizen alkoholfrei	0,5l	3,80

Die Dokumentationsmappe „Allergene / Zusatzstoffe" erhalten Sie beim Service.

Gasthaus zum Stern I Familie Schmidt I Hauptstraße 3 I 97258 Gollhofen
Tel. 09339 256 I www.stern-gollhofen.de

Saft und Saftschorle

Wolfra® Fruchtsäfte

Apfelsaft	0,2l	2,80
Apfelschorle	0,4l	3,70
Orangensaft, Johannisbeernektar, Traubensaft, Maracujanektar, Multivitaminsaft, Sauerkirschnektar	0,2l	2,80
Saftschorle	0,4l	3,80
„EinHeimischer Apfelschorle" naturtrüb	0,5l	4,30

Mineralwasser

FRANKEN BRUNNEN – Vom Wasser das Beste

REGIONALBUFFET – www.regionalbuffet.de

Exquisit Classic	Glas Tafelwasser	0,2l	2,30
	Flasche Mineralwasser	0,5l	3,60
	Flasche Mineralwasser	0,75l	4,30
Exquisit Medium	Glas Tafelwasser	0,2l	2,30
	Flasche Mineralwasser	0,5l	3,60
Exquisit Naturelle	Glas Tafelwasser	0,2l	2,30
	Flasche Mineralwasser	0,5l	3,60

Alkoholfreie Getränke

Coca-Cola, Fanta, Coca-Cola light, Cola-Mix	0,2l	2,40	0,4l	3,70
Zitronenlimo	0,2l	2,10	0,4l	2,80
Bitter Lemon	0,2l	2,80	0,4l	4,40

Die Dokumentationsmappe „Allergene / Zusatzstoffe" erhalten Sie beim Service.

Gasthaus zum Stern I Familie Schmidt I Hauptstraße 3 I 97258 Gollhofen
Tel. 09339 256 I www.stern-gollhofen.de

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 Lipprichhausen - 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 Kleinkalieberstände (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 ist Sohn Tilo geboren. 2019 wurde die Gastwirtschaft komplett an Klaus Schmidt übergeben. Ab Anfang 2020 war die weltweit herrschende Corona-Pandemie 3 Jahre lang eine besondere Herausforderung für die gesamte Branche. Familie Schmidt blickt weiter optimistisch nach vorne. Im September 2020 kamen 16 neue Gästezimmer im Haupthaus dazu. Insgesamt werden nun 37 Gästezimmer mit rund 70 Betten angeboten. Für die Zukunft wünscht sich Familie Schmidt weiterhin viele zufriedene Gäste, die gerne ins Gasthaus zum Stern kommen.