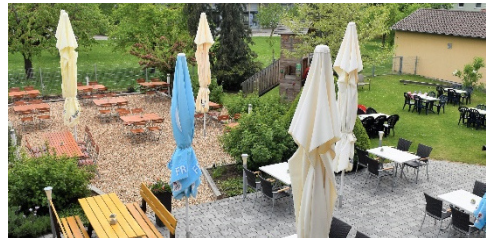




familiär: 250 Jahre Gastwirtschaft
170 Jahre in Familienbesitz

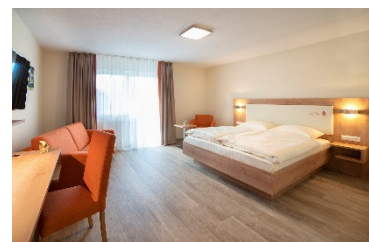


flexibel: durchgehend warme Küche,
Familienfeiern, Tagungen, Versammlungen
in ansprechenden Räumen (10 - 200 Pers.)
nach Ihren individuellen Vorstellungen



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 | Familie Schmidt | Hauptstraße 3 | 97258 Gollhofen
Tel. 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	4,80
Bärlauchcremesuppe	5,30
Gulaschsuppe mit Brötchen	7,20
kleiner gemischter Salatteller	3,50
Salatteller mit Schinken und Brötchen	9,60
Salatteller mit gebratener Hähnchenbrust und Brötchen	13,50

Vegetarisches

Salatteller mit gebackenen Mozzarella-Sticks und Brötchen	12,70
Mediterranes Kartoffelgratin mit Zucchini und Tomaten	12,70
Fingerfood (Green-Peppers, Mozzarella-Sticks, Onion-Rings, Frühlingsrollen) Ofenkartoffeln und Dip´s	12,70
Camembert gebacken mit Brötchen und Salat	9,60

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

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



Vegan

Chili sin Carne (veganes Chili mit buntem Gemüse,
Mais, Kartoffeln, roten und weißen Bohnen) mit Brötchen 13,70

Fischgerichte

Fränkischer Karpfen gebacken,
mit Kartoffelsalat und Salat ab 19,00

Seelachs-Filet paniert mit Remoulade,
Kartoffelsalat und Salat 16,40

Sternspezialitäten

Spargelcremesuppe 5,30

Fränkischer **Spargel** mit Kartoffeln
und Sauce Hollandaise 19,50

Dazu empfehlen wir: kleines Schweineschnitzel 4,90
1 Paar Bratwürste 5,40
gekochter Schinken 3,90

Lammbraten mit
Kartoffel-Kroketten und Rahm-Wirsing 19,20

Gekochtes **Rindfleisch** mit Meerrettich
und Kartoffeln 16,40

Schweine-Schäufele mit
Klößen und Rotkohl 15,90

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



ProBIERerle mit Bieren der Würzburger Hofbräu

Pils, Export, Hefeweizen (vom Fass) 3 mal 0,2l 6,50

Franken-Weinprobe mit

Silvaner, Domina, Müller-Thurgau, Rotling, Bacchus

5 mal 0,1l 10,50

Regionalbuffet

Geschmorte **Rinder-Roulade** mit bunten Nudeln und Salat

Angusmanufaktur Franken GmbH, Schillingsfürst



19,20

„Einheimischer Apfelschorle“ naturtrüb 0,5l

100 % Direktsaft von heimischen Streuobstbeständen
Streuobst Mittelfranken-West eG, Burgbernheim



4,70

Zwetschgenbrandy - Likör

Roter Weinbergspfirsich - Likör

Kneer Neuherberg



2,80

2cl

2,80

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

Braten

Fränkischer **Sauerbraten** mit Klößen und Salat 17,50

Jägerbraten mit Champignons, Klößen und Salat 15,30

Schweinebraten mit Klößen und Salat 13,90

Kurzgebratenes

Gebratene **Hähnchenbrust** mit Currysauce, bunten Nudeln und Salat 16,40

Züricher Schweinesteak mit Käse überbacken, Röstli und Salat 16,40

Mariniertes **Schweinenackensteak** mit Zwiebelsauce, Röstzwiebeln, Ofenkartoffeln und Salat 16,40

Jägerschnitzel mit Champignonrahmsauce, Pommes frites und Salat 15,30

Schweineschnitzel mit Pommes frites und Salat 13,90

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

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

für unsere kleinen Gäste

kleiner Schweinebraten mit Kloß	7,80
kleines Schnitzel mit Pommes frites	7,80
Pommes frites mit Ketchup	4,00
ein Kloß mit Soße	4,00
bunte Nudeln mit Soße	4,00

Kleine Gerichte

Schaschlik mit Pommes frites	9,90
Currywurst mit Pommes frites	9,20
Hawaii Toast mit Schinken, Ananas, Käse	9,90
Strammer Max , 2 Brote mit gekochtem Schinken und zwei Spiegeleiern	10,70
Hausgemachte Bratwürste mit Sauerkraut und Brötchen	9,90

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

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



Vesperkarte

Sternplatte mit Schinken roh und gekocht, Käse, Wurst, Brotkorb	9,90
Hausmacher Brotzeitteller Presssack rot und weiß, Leberwurst, geräucherte Bratwurst, Brotkorb	9,90
Bauernschinken roh, zwei Brote	9,90
Schinkenplatte gekocht, zwei Brote	9,90
Presssack mit Musik rot und weiß mit Brotkorb	8,70
Wurstsalat mit Paprika und Brotkorb	8,70
Käseteller mit Edamer, Emmentaler, Camembert, Brotkorb	9,90



Eiskarte

Weitere Eisbecher finden Sie in unserer separaten Eiskarte.

Heiß-Kalte Verführung

Genießen Sie einen Espresso Macchiato
und dazu eine Kugel Vanilleeis

mit Sahne 4,60

Apfelstrudel mit Vanilleeis

mit Sahne 6,80

Eiszwerg

mit Vanilleeis und Schokoeis

mit Sahne 4,00

Eis-Kaffee

mit Sahne 6,30

Eis-Schokolade

mit Sahne 6,30

Kleine Leidenschaft

eine Kugel nach Wahl

mit Sahne 2,00

Süßes Duo zwei Kugeln nach Wahl

mit Sahne 4,00

Gemischtes Eis

mit Sahne 5,40

Vanilleeis mit heißen Himbeeren

mit Sahne 6,30

Eierlikörbecher

mit Vanilleeis und Eierlikör

mit Sahne 6,30

Coupe Danemark

Vanilleeis mit Schokoladensauce

mit Sahne 6,30

Lust auf Nuss mit Haselnusseis,
Vanilleeis und Nüssen

mit Sahne 6,30



Heisse Getränke

Espresso 2,50

Espresso Schoko 3,00

Espresso Macchiato 2,50

Heiß-Kalte Verführung

Genießen Sie einen Espresso Macchiato
und dazu eine Kugel Vanilleeis mit Sahne 4,60

Ausgezogener Krapfen 3,80

Alle folgenden Kaffee-Spezialitäten auch koffeinfrei:

Cappuccino 3,00

Milchkaffee Pott 4,10

Latte Macchiato 4,60

Kaffee Tasse 2,40

Kaffee Kännchen 4,10



Schokolade Pott 4,10

Tee Pott 2,80

von Teekanne: Schwarzer, Grüner, Früchte, Pfefferminze, Kamille, Kräuter.

Tee Kännchen 0,5l 4,10



Spirituosen

2 cl 2,80

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 2,80 / gespritzt 3,20 / Long-Drink 4,10

Whisky

Jack Daniel's Tennessee Whisky

Weinbrand

Asbach Uralt

Rum

Bacardi

Wodka

Wodka Gorbatschow



Franken-Weinprobe mit

Silvaner, Domina, Müller-Thurgau, Rotling, Bacchus

5 mal 0,1l 10,50

Aperitif

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

Aperol Weißwein Spritz

0,25l 6,20

Aperol trifft fränkische Weißweinschorle

Lillet Wild Berry

0,25l 6,20

Lillet trifft Schweppes Wild Berry

Cassisco, Sektkellerei J. Oppmann

Piccolo

0,2l 6,00

Prickelnd spritziger Johannisbeer-Weincocktail

0,7l 18,80

Sekt Schloss Würzburg trocken

Piccolo

0,2l 6,00

Sektkellerei J. Oppmann

0,7l 18,80



Rotling

Franken

Kistner`s Rotling

halbtrocken Q.b.A., Kistner Bullenheim



0,25l	4,70
1l	17,00

Rotweine

Franken

Thüngersheimer Ravensburg

Spätburgunder trocken Q.b.A.

0,25l	4,90
1l	17,50

Franken

Bullenheimer Paradies

Domina trocken Q.b.A., Kistner Bullenheim



0,25l	4,90
1l	17,50

Württemberg

Strümpfelbacher

Trollinger Q.b.A.

0,25l	4,90
1l	17,50

Württemberg

Laudenbacher Schafsteige

Schwarzriesling trocken Q.b.A.

0,25l	4,90
1l	17,50

Pfalz

Dornfelder

trocken Q.b.A.

0,25l	4,60
0,75l	12,50

Braun`s Liebling

mild

0,25l	4,60
1l	16,50

Weinschorle Q.b.A.

rot oder weiß

süß oder sauer

0,25l	3,10
0,5l	5,70



Weissweine

Franken

Thüngersheimer Ravensburg

0,25l 4,90

Scheurebe Kabinett feinherb

1l 17,50

Deutscher Prädikatswein

Franken

Retzbacher Benediktusberg

0,25l 4,90

Riesling Kabinett trocken

1l 17,50

Deutscher Prädikatswein

Franken

Bullenheimer Paradies



0,25l 4,70

Bacchus Kabinett halbtrocken

1l 17,00

Kistner Bullenheim, deutscher Prädikatswein

Franken

Weingut Markus Meier



0,25l 4,70

Silvaner trocken Q.b.A.

1l 17,00

Meier Ulsenheim

Franken

Bullenheimer Paradies



0,25l 4,70

Müller Thurgau Kabinett trocken

1l 17,00

Kistner Bullenheim, deutscher Prädikatswein

Franken

Hausschoppen

0,25l 4,60

Müller Thurgau trocken Q.b.A.

Pfalz

0,25l 4,60

lieblich Q.b.A.



Bier

Würzburger Hofbräu

Export vom Fass		0,5l	3,80
Pils vom Fass		0,4l	3,80
Hefeweizen vom Fass		0,5l	4,10
Radler		0,5l	3,80
Radler alkoholfrei (naturtrüb)		0,5l	3,80
Colaweizen		0,5l	4,10

ProBIERerle mit Bieren der Würzburger Hofbräu

Pils, Export, Hefeweizen	3 mal	0,2l	6,50
--------------------------	-------	------	------

Landwehr-Bräu Reichelshofen



Altfränkisch Dunkel	0,5l	4,10
Kellerbier unfiltriert	0,5l	4,10

Kauzen-Bräu Ochsenfurt

Bier alkoholfrei	0,5l	3,80
Hefeweizen alkoholfrei	0,5l	4,10

Saft und Saftschorle



Apfelsaft	0,2l	3,10
Apfelschorle	0,4l	4,00
Orangensaft, Johannisbeernektar, Traubensaft, Maracujanektar, Multivitaminsaft, Sauerkirschnektar	0,2l	3,10
Saftschorle	0,4l	4,10
„Einheimischer Apfelschorle“ naturtrüb	0,5l	4,70

Mineralwasser



Exquisit Classic	Glas Tafelwasser	0,2l	2,50
	Flasche Mineralwasser	0,5l	3,90
	Flasche Mineralwasser	0,75l	4,70
Exquisit Medium	Glas Tafelwasser	0,2l	2,50
	Flasche Mineralwasser	0,5l	3,90
Exquisit Naturelle	Glas Tafelwasser	0,2l	2,50
	Flasche Mineralwasser	0,5l	3,90

Alkoholfreie Getränke

Coca-Cola, Fanta,				
Coca-Cola light,				
Cola-Mix	0,2l	2,60	0,4l	4,00
Zitronenlimo	0,2l	2,30	0,4l	3,00
Bitter Lemon	0,2l	3,10	0,4l	4,90

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

Gasthaus zum Stern | Familie Schmidt | Hauptstraße 3 | 97258 Gollhofen
Tel. 09339 256 | 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 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 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.