

# *Gasthaus zum Stern Gollhofen*



- Durchgehend warme Küche*
- Ansprechende Veranstaltungsräume  
für 25, 40, 70 und 250 Personen*
- Moderne Gästezimmer mit TV, Dusche und WC*
- Ruhiger Biergarten hinter dem Haus*
- Zwei Bundeskegelbahnen*
- Parkplätze am Haus*

*Wir freuen uns auf Sie!  
Familie Schmidt*



*Hauptstraße 3  
97258 Gollhofen*

*Tel. Nr. 09339/256  
[www.stern-gollhofen.de](http://www.stern-gollhofen.de)*

## *Suppen und Salate*

<i>Leberknödelsuppe</i> <sup>4</sup>	2,20
<i>Kartoffel - Creme - Suppe</i>	2,80
<i>Gulaschsuppe mit Brötchen</i> <sup>1,4</sup>	2,80
<i>Kleiner gemischter Salatteller</i>	1,70
<i>Salatteller mit Schinken und Brötchen</i> <sup>8</sup>	4,50

## *Vegetarisches*

<i>Mediterranes Kartoffelgratin mit Zucchini und Tomaten</i>	6,40
<i>Finger - Food</i> (Green - Peppers, Mozzarella - Sticks, Onion - Rings, Frühlingsrollen) <i>Wedges - Kartoffeln und Dip 's</i>	6,20
<i>Salatteller mit Käse und Brötchen</i> <sup>8</sup>	4,50
<i>Camembert gebacken mit Brötchen und Salat</i> <sup>8</sup>	4,50

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*

*Aischgründer Karpfen, gebacken,  
mit Kartoffel – Salat und Salat* ab 8,20

*Seelachs – Filet paniert mit Remoulade,  
Kartoffelsalat und Salat* 7,80

*Pochiertes Pangasius – Filet,  
Weiß – Wein – Sauce und bunte Nudeln* 8,-

## *Stern – Spezialitäten*

*Wildschweinbraten mit  
Knödel und Salat* 9,30

*Schweine – Schäufole mit  
Knödel und Rotkohl* 7,50

*Pfefferrahmbraten mit  
Kroketten und Salat* 8,10

# Gasthaus zum Stern

Familie Schmidt

Hauptstr. 3

97258 Gollhofen

[www.stern-gollhofen.de](http://www.stern-gollhofen.de)



## Regionalbuffet

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](http://www.Regionalbuffet.de)

### Geschmorte Rinder - Roulade mit Nudeln und Salat

Angusmanufaktur Franken GmbH, Schillingsfürst



8,90

### Regionalbuffet - Wein - Probe aus Franken mit

Silvaner, Portugieser, Müller-Thurgau, Rotling, Bacchus  
Meier Ulsenheim, Kistner Bullenheim, Schmidt Ippesheim



5 mal 0,1l 6,20

### Zwetschgen Brandy

### Roter Weinbergspfirsich – Likör

Kneer Neuherberg



1,70

1,70

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

## Braten

<i>Fränkischer Sauerbraten mit Knödel und Salat</i> <sup>1,4,8</sup>	8,10
<i>Jägerbraten mit Champignons Knödel und Salat</i> <sup>1,3,4,8</sup>	7,20
<i>Schweinebraten mit Knödel und Salat</i> <sup>1,4,8</sup>	6,50

## Kurzgebratenes

<i>Gebratene Hähnchenbrust mit Curry - Sauce, bunten Nudeln und Salat</i>	7,80
<i>Züricher Schweinesteak mit Käse überbacken Rösti und Salat</i> <sup>4,8</sup>	7,80
<i>Schweinenackensteak natur mit Kräuterbutter Rösti und Salat</i> <sup>4,8</sup>	7,80
<i>Jägerschnitzel mit Champignons Pommes frites und Salat</i> <sup>3,4,8</sup>	7,20
<i>Schweineschnitzel mit Pommes frites und Salat</i> <sup>8</sup>	6,50

## *Für unsere kleinen Gäste*

*Kleiner Schweinebraten mit Knödel* 3,40

*Kleines Schnitzel mit Pommes frites* 3,40

*Pommes frites mit Ketchup* 1,50

*Ein Knödel mit Soße* 1,80

*Bunte Nudeln mit Soße* 1,80

## *Kleine Gerichte*

*Schaschlik mit  
Pommes frites* 4,60

*Currywurst mit  
Pommes frites* 7 4,10

*Hawaii - Toast mit  
Schinken, Ananas, Käse* 3 4,60

*Strammer Max, gekochter  
Schinken mit zwei Spiegeleiern* 4,60

*Bratwürste mit  
Sauerkraut und Brötchen* 7 4,50

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 <sup>4,7</sup> 4,60*

### *Hausmacher Brotzeiteller*

*Pressack rot und weiß, Leberwurst,  
geräucherte Bratwurst, Brotkorb <sup>8</sup> 4,50*

*Bauernschinken roh, zwei Brote 4,60*

*Schinkenplatte gekocht, zwei Brote 4,60*

### *Pressack mit Musik*

*rot und weiß mit Brotkorb <sup>4</sup> 3,90*

*Wurstsalat mit Paprika und Brotkorb <sup>7</sup> 3,90*

### *Käseteller mit Edamer, Emmentaler,*

*Camembert, Brotkorb 4,20*

*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](http://www.stern-gollhofen.de)



## Eiskarte

### Eiszwerg Anton

mit Erdbeereis und Schokoeis mit Sahne 1,90

Vanilleeis & heiße Waffel mit Sahne 2,90

Eis - Kaffee mit Sahne 3,-

Eis - Schokolade mit Sahne 3,-

Vanilleeis mit heißen Himbeeren mit Sahne 2,90

Gemischtes Eis mit Fruchtsalat mit Sahne 2,90

Gemischtes Eis mit Sahne 2,10

Schwarzwaldbecher mit Vanilleeis, Schokoeis  
und Kirschen mit Sahne 2,90

Eierlikörbecher mit Vanilleeis  
und Eierlikör mit Sahne 2,90

Pur Chocolat mit Schokoeis  
und Schokoladensauce mit Sahne 2,90

Coupe Danemark  
Vanilleeis mit Schokoladensauce mit Sahne 2,90

Nussknacker mit Stracciatellaeis,  
Haselnusseis und Nüssen mit Sahne 2,90

# Gasthaus zum Stern

Familie Schmidt

Hauptstr. 3

97258 Gollhofen

[www.stern-gollhofen.de](http://www.stern-gollhofen.de)



## Heiße Getränke

Cappuccino <sup>8,9</sup> 1,90

Espresso <sup>9</sup> 1,80

Espresso Schoko <sup>8,9</sup> 1,90

Kaffee Kännchen <sup>9</sup> 2,60

Kaffee Tasse <sup>9</sup> 1,50

Milchkaffee Pott <sup>8,9</sup> 2,60

Schokolade Pott <sup>8</sup> 2,60

Glühwein 2,60

Tee mit Rum 2,60

Tee Glas mit Zitrone 1,50

Schwarzer, Pfefferminze, Kamille, Früchte

Tee Kännchen mit Zitrone 2,60



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](http://www.stern-gollhofen.de)



## Spirituosen

<b>Bitteres</b>		<b>2cl</b>	
Fernet Branca		1,70	
Underberg		1,70	
<b>Liköre</b>		<b>2cl</b>	
Jägermeister		1,70	
Ramazzotti		1,70	
Bailey's Cream		1,70	
Edelkirsch		1,70	
Zwetschgen Brandy		1,70	
Roter Weinbergspfirsich – Likör		1,70	
<b>Korn</b>		<b>2cl</b>	
Fürst Bismarck		1,70	
Doornkaat		1,70	
Malteserkreuz Aquavit		1,70	
<b>Obstbrände</b>		<b>2cl</b>	
Zwetschgenwasser	Hausbrand	1,70	
Obstler		1,70	
Williams Christ-Birne		1,70	
Wald-Himbeergeist		1,70	
Kirschwasser		1,70	
<b>Whisky</b>		<b>2cl</b>	<b>Gespritzt Long-Drink</b>
Jack Daniel's Tennessee Whisky		1,70	1,90 2,60
Ballantines Scotch Whisky		1,70	1,90 2,60
<b>Rum</b>			
Bacardi		1,70	1,90 2,60
<b>Weinbrand</b>			
Asbach Uralt		1,70	1,90 2,60
<b>Gin</b>			
Gordon's London Dry Gin		1,70	1,90 2,60
<b>Wodka</b>			
Wodka Gorbatschow		1,70	1,90 2,60



# Gasthaus zum Stern

Familie Schmidt

Hauptstr. 3

97258 Gollhofen

[www.stern-gollhofen.de](http://www.stern-gollhofen.de)



## Rotling

2010er Franken

**Kistner's Rotling**

halbtrocken Q.b.A., Kistner Bullenheim



0,25ℓ 2,80

1ℓ 10,60

## Rotweine

2009er Franken

**Portugieser**

trocken Q.b.A., Schmidt Ippesheim



0,25ℓ 3,-

1ℓ 11,40

2008er Franken

**Röttinger Feuerstein**

**Domina** trocken Q.b.A.

0,25ℓ 3,-

1ℓ 11,40

2007er Württemberg

**Heilbronner Stiftsberg**

**Trollinger** mit Lemberger Q.b.A.

0,25ℓ 3,-

1ℓ 11,40

2008er Württemberg

**Laudenbacher Schafsteige**

**Schwarzriesling** Q.b.A.

0,25ℓ 3,-

1ℓ 11,40

2008er Pfalz

**Dirmsteiner Schwarzerde**

trocken Q.b.A.

0,25ℓ 2,50

1ℓ 9,40

Spanien

**Rio de Toro**

lieblich mild

0,25ℓ 2,50

1ℓ 9,40

rot oder weiß

**Weinschorle** Q.b.A.

süß oder sauer

0,25ℓ 1,80

0,5ℓ 3,40

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](http://www.stern-gollhofen.de)



## Weißweine

2010er Franken

Thüingersheimer Scharlachberg

0,25ℓ

2,90

**Scheurebe** Kabinett

1ℓ

11,-

Deutscher Prädikatswein

2009er Franken

Thüingersheimer Johannisberg

0,25ℓ

2,90

**Riesling** Kabinett trocken

1ℓ

11,-

Deutscher Prädikatswein

2010er Franken

Ippesheimer Herrschaftsberg

0,25ℓ

2,80

**Bacchus** Kabinett halbtrocken

1ℓ

10,60

Schmidt Ippesheim, Deutscher Prädikatswein



2010er Franken

Weingut Meier

0,25ℓ

2,80

**Silvaner** trocken Q.b.A.

1ℓ

10,60

Meier Ulsenheim



2010er Franken

Bullenheimer Paradies

0,25ℓ

2,70

**Müller Thurgau** Kabinett trocken

1ℓ

10,20

Kistner Bullenheim, Deutscher Prädikatswein



Franken

Hausschoppen

0,25ℓ

2,60

**Müller Thurgau** Q.b.A.

2010er Mosel

0,25ℓ

2,60

lieblich mild Q.b.A.

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

# Bocksbeutel

2009er Franken Bullenheimer Paradies		0,75ℓ	12,-
<b>Traminer Spätlese</b> <i>Kistner Bullenheim, Deutscher Prädikatswein</i>			
2004er Franken Erlenbacher Krähenschnabel		0,75ℓ	12,-
<b>Ehrenfelser Kabinett</b> <i>Deutscher Prädikatswein</i>			
2009er Franken Bullenheimer Paradies		0,75ℓ	12,-
<b>Kerner Spätlese</b> <i>Kistner Bullenheim, Deutscher Prädikatswein</i>			
2010er Franken Bullenheimer Paradies		0,75ℓ	12,50
<b>Weiß - Burgunder Kabinett</b> <i>Kistner Bullenheim, Deutscher Prädikatswein</i>			
2009er Franken Weingut Meier		0,75ℓ	12,50
<b>Silvaner Trocken</b> <i>Meier Ulsenheim Q.b.A.</i>			

# Sekt

<b>MM-chen</b> Extra trocken	Piccolo	0,2ℓ	3,30
Sektkellerei J. Oppmann <b>Sekt Schloss Würzburg trocken</b>		0,7ℓ	12,60
Sektkellerei J. Oppmann <b>Cassisco</b>		0,7ℓ	12,60
<i>Prickelnd spritziger Johannisbeer - Weincocktail</i>			

*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	1,80
Sauerkirschnektar	0,2l	1,80
Multivitaminsaft	0,2l	1,80
Grapefruitsaft	0,2l	1,80
Apfelsaft	0,2l	1,70
Apfelschorle	0,4l	2,30
Orangensaft	0,2l	1,70
Orangenschorle	0,4l	2,40
Johannisbeernektar	0,2l	1,70
Johannisbeerschorle	0,4l	2,40

## Alkoholfreie Getränke

Bitter Lemon <sup>10</sup>	0,2l	1,70	
Fanta <sup>1,3</sup>	0,2l	1,40	
	0,4l	2,30	
Coca - Cola <sup>1,3,9</sup>	0,2l	1,40	
	0,4l	2,30	
Coca - Cola light	0,2l	1,40	
	0,4l	2,30	
Cola - Mix <sup>1,3,9</sup>	0,4l	2,30	
Zitronenlimo	0,2l	1,30	
Mineralwasser mit oder ohne Kohlensäure	Glas	0,2l	1,30
	Glas	0,4l	2,-
	Flasche	0,7l	2,80

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](http://www.stern-gollhofen.de)



## Biere

Würzburger Hofbräu

**Export** vom Fass



0,5l

2,10

Würzburger Hofbräu

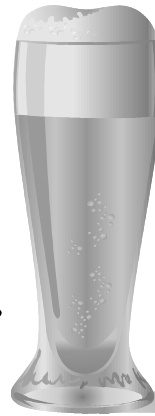
**Pils** vom Fass

0,4l

2,10

Würzburger Hofbräu

**Hefeweizen** vom Fass



0,5l

2,40

Kauzen - Bräu

**Hefeweizen alkoholfrei**

0,5l

2,40

Landwehr - Bräu Reichelshofen

**Dunkel**

0,5l

2,40

Landwehr - Bräu Reichelshofen

**Toppler Pils**

0,3l

1,90

**Löwenbräu alkoholfrei**

0,5l

2,10

**Colaweizen**<sub>1,3,9</sub>

0,5l

2,40

**Radlerbier**<sub>11</sub>

0,5l

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. Dieser Umstand mag auch den Christoph Thorwart, geb. 3.4.1745 Limburg – Speckfeldischer Wirt und Bauer, bewogen haben, bei seiner Herrschaft, den Grafen von Limburg – Speckfeld, um eine Konzession zur Errichtung einer Gastwirtschaft nachzusuchen. Gollhofen war ja bekanntlich zweigeteilt. Der Löwenstein Wertheimische Teil hatte schon drei gut gehende Gasthäuser. Die Herrschaft gab ihre Zusage, auch im oberen Teil des Dorfes eine Gastwirtschaft zu errichten. Mit der neuen Konzession war die Auflage verbunden, der Herbergs- und Labungspflicht nachzukommen. Fuhrleute und Gespanne zu verpflegen, mit warmen und kalten Speisen, ihnen Herberge zu gewähren, sowie Fuhr- und Vorspanndienste zu übernehmen. Der Wirt musste bereit sein, an Handwerksburschen, Gesellen und Fahrendes Volk jederzeit, auch an Sonn- und Feiertagen, warme Speisen auszugeben. Als Standort für seine Gastwirtschaft wählte Christoph Thorwart einen freien Gemeindeplatz, etwas erhaben zum übrigen Dorf, auf dem eine sogenannte steinerne Freisäule mit einer Hand, stand. Er 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. Der Rat des Dorfes und die Herren des Gerichts wollten aber von diesem Standort nichts wissen, weil das Grundstück außerhalb des gesicherten Bereichs lag und weil man die Freisäule erhalten wollte. 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 den 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 zu erpressen und unter Druck zu setzen und so bekam er 1765 seine Baugenehmigung. Im Laufe der Jahre wechselten die Besitzer mehrere Male, bis am 7.8.1846 ein hitziger Wetterstrahl die Scheune berührte und sie völlig nieder brannte. Daraufhin 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 daraufgebaut 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 zweiten Weltkrieg brannte das Anwesen 1945 bis auf das Haus völlig nieder und wurde Ende der 40er Jahre wieder aufgebaut. 1956 wurde die Landwirtschaft aus gesundheitlichen Gründen aufgegeben. 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 Bau erstellt. Im Keller wurde eine Schießanlage eingerichtet, ebenerdig entstand ein neuer Saal mit Bar, Nebenzimmer und WC - Anlagen. Nach mehreren Renovierungen im Altbau wurde 1982 ein neues Gästehaus mit Gästezimmer und Kegelbahnen gebaut. Dafür mussten alle landwirtschaftlichen Gebäude abgerissen werden. Am 1.4.1977 wurde Klaus Schmidt, als erstes Kind der Eheleute geboren, gefolgt von Uta Schmidt am 28.6.1980. Klaus Schmidt, der Sohn des Hauses, absolvierte mit Erfolg eine Lehre als Koch und setzt seit dem die über 150jährige Familientradition fort. In internationalen Küchen und renommiertesten Häusern hat er die Kunst des Kochens vertieft und 2002 die Prüfung zum Küchenmeister mit Erfolg bestanden. 2008 stand für die Familie ein großes Bauvorhaben an. Innerhalb eines halben Jahres wurde das alte renovierungsbedürftige Haupthaus bis auf die Grundmauern abgerissen und ein komplett neues Gebäude errichtet. Ende 2010 sind Klaus und Tanja Schmidt, geb. Fischer aus Offenheim, in ihre Wohnung im Haupthaus eingezogen, nachdem sie im August 2009 geheiratet hatten.