

*Herzlich
Willkommen*

1909 - 2020

Als vor mehr als 110 Jahren meine Urgroßeltern Ernst und Hermine Höcker am 1. Oktober 1909 die Gaststätte "ZUR LINDE" eröffneten wollte sich Hermine etwas dazu verdienen.

Ernst Höcker der „Baumeister“ verstarb im Jahr 1929 und Hermine führte von da an die Gaststätte alleine weiter. Mit gleichem Arrangement und der Liebe setzte sich auch ihre gleichnamige Tochter Hermine für das Wohlergehen der Gäste ein.

Vielen älteren Gästen ist die quirlige Wirtin, liebevoll „Herminchen“ gerufen noch in guter Erinnerung. Mit Ihrer Herzlichkeit und Freundlichkeit war sie von 1930 bis 1970 gut 40 Jahre die Seele des Hauses und bis über die Grenzen von Extertal bekannt.

Jürgen Richard, der den Betrieb 1973 übernahm, erkannte schnell, dass eine gute Mischung aus Pensionsbetrieb und Tagestourismus am meisten Erfolg versprach. Das Angebot wurde dementsprechend erweitert. Idyllische Wanderwege, Kutsch- und Planwagenfahrten, Wintersportmöglichkeiten mit Ski- und Schlittenliften und vieles mehr. Als Seminar- und Tagungshotel wird das Hotel Zur Burg Sternberg von Firmen und Organisationen aus ganz Deutschland geschätzt. Mitte 2014 firmierte Jürgen Richard das Hotel Zur Burg Sternberg noch in eine GmbH & Co. KG um. Ende 2015 verstarb er nach langer Krankheit.

Seit 2015 wird das Hotel in 4ter Generation durch Michael Richard der gemeinsam mit seiner Schwester Sabine in dem Betrieb aufgewachsen ist, als Geschäftsführer der Hotel Zur Burg Sternberg GmbH & Co. KG geführt.

Zusammen mit seiner Frau Daniela Richard gründete er Ende 2018 mit Baubeginn des neuen Seminarzentrums die „Sternberg Akademie“, die in der Zukunft einen weiteren Geschäftsbereich des Hotels abdecken soll. Die **Sternberg Akademie** ist ein vom Hotel zur Burg Sternberg in Kooperation mit Partnern gegründetes Fort- und Weiterbildungsinstitut, das darauf abzielt, Seminare nachhaltig und erfolgreicher durchzuführen. Die Nachhaltigkeit - auch beim Essen - steht im Einklang mit der Natur und soll in der natürlichen Umgebung zwischen Weserbergland und Teutoburger Wald die aus dieser Region stammenden Produkte und Ressourcen bewusst in den Vordergrund stellen.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und guten Appetit.

Daniela und Michael Richard

*Nähere Informationen
über Allergien oder
Unverträglichkeiten
auslösende Stoffe in
Speisen und Getränken
finden Sie in unserer
Informationsmappe
„Allergen-Ratgeber“
und auf der letzten Seite
Stand: 11.07.2020*



Herzlich
Willkommen

Suppen & Salate

Fruchtige Tomatensuppe von der Strauchtomate € 5,50
Fruity tomato soup from the grape tomato

Gemischter Arabischer Salat € 8,70
mit Zitronendressing und Baguette^{A>Weizen}

Kleiner gemischter Salat Small mixed salad € 4,50

Großer gemischter Salat big mixed salad € 8,50

dazu servieren wir

Baguette^{A>Weizen} & Vinaigrette^J oder Joghurtdressing^G
to the salads we offer either Vinaigrette or yoghurt dressing

zu den Salaten empfehlen wir ... in addition we recommend ...

- Käse^G und Schinkenstreifen Cheese and ham strips € 2,50
- gebratene Hähnchenbruststreifen fried chicken breast strips € 3,50

*Herzlich
Willkommen*

*Fisch
Hausgemacht & Vegetarisch*

- Hausgemachte Gemüseplätzchen**^{A_{Weizen}, I, C}
mit frisch pürierten Kartoffel und feiner Sauce € 8,90
Tagliatelle with tomato sauce
- Tagliatelle mit Tomatensauce**^{A_{Weizen}, C} € 7,70
Tagliatelle with tomato sauce
- Feine Tagliarini**^{A_{Weizen}, G, C}
mit Gemüse, Frischkäsesauce
und gehobeltem Parmesan € 12,20
Fine tagliarini with vegetables, cream cheese sauce and Parmesan shavings
- Veganes Gemüse-Pilzpfännchen**
auf Tomatensalsa € 11,70
Vegan vegetable mushroom pans on tomato salsa
- Kross gebratener Rotbarsch**^{A_{Weizen}, D, G, L}
mit Blattspinat, Weißweinsauce und Salzkartoffeln € 15,90
Crossed roasted redfish with spinach leaves, white wine sauce and boiled potatoes

*Nähere Informationen
über Allergien oder
Unverträglichkeiten
auslösende Stoffe in
Speisen und Getränken
finden Sie in unserer
Informationsmappe
„Allergen-Ratgeber“
und auf der letzten Seite
Stand: 11.07.2020*



Herzlich
Willkommen

der Chef empfiehlt

Chefteller^{A_{Weizen}, G, J}

Filet vom Argentinisches Rind

medium gebraten und in Medaillons aufgeschnitten

Serviert am Salatbouquett mit Dijon-Senf-Sauce,

Pommes Frites, Kräuterbutter und Brot

€ 21,50

Filet of Argentine beef medium fried and cut into medallions, served on a salad bouquet with Dijon mustard sauce, French fries, herb butter and bread

„Sternberger Rinderfilet Steak“^{C, G, L}

mit Pfeffersauce^{G, L}, Sauce Bernaise^{G, G} oder Café de Paris Butter^{G, L}

inkl. Bratkartoffeln, Pommes frites oder Wedges
und einem kleinen gemischten Salat

200 g

€ 22,50

300 g

€ 32,00

Nähere Informationen
über Allergien oder
Unverträglichkeiten
auslösende Stoffe in
Speisen und Getränken
finden Sie in unserer
Informationsmappe
„Allergen-Ratgeber“
und auf der letzten Seite
Stand: 11.07.2020



Herzlich
Willkommen

Klassiker

„Kutscherteller“^{A_{Weizen?} C, J}

Schweineschnitzel

mit Spiegelei an Salatbouquet

dazu Bratkartoffeln mit Zwiebeln und Speck

€ 12,50

Small pork escalope with fried egg on salad bouquet and fried potatoes with onions and bacon

„Der Beifahrer“^{A_{Weizen?} C}

Schweineschnitzel mit Pommes Frites rot/weiß

€ 9,80

Pork schnitzel with french fries red / white

„Sternberger Schnitzel“^{A_{Weizen?} C}

mit frischen Kräuter-Champignons

dazu Krautsalat und Pommes Frites

€ 14,50

"Sternberger Schnitzel" with fresh herbal mushrooms and coleslaw

Hähnchenbrust^G

Gefüllt mit Fetakäse

dazu Pommes Frites

€ 13,90

Chicken breast filled with dried tomatoes and feta cheese on tomato salsa

Strammer Max^{A_{Weizen?} G, C}

2 Scheiben Brot mit Mettwurst, Spiegelei und Krautsalat

€ 6,80

Nähere Informationen
über Allergien oder
Unverträglichkeiten
auslösende Stoffe in
Speisen und Getränken
finden Sie in unserer
Informationsmappe
„Allergen-Ratgeber“
und auf der letzten Seite
Stand: 11.07.2020



Herzlich
Willkommen

Burger

„Kutscher-Burger“^{A_{Weizen}, C, J, K}

Saftiges Rindfleisch im Sesambrötchen,
mit Snacksauce, Ketchup, frischen Strauchtomaten,
Salatgurke und Zwiebelringen

€ 11,80

Juicy beef in sesame bun, with snacksauce and ketchup, fresh vine tomatoes, Cucumber and onion rings

„Sternberg-Burger“^{A_{Weizen}, C, K}

Saftiges Rindfleisch im Sesambrötchen
mit hausgemachten Relish, Bacon
und Spiegelei und roten Zwiebelstreifen

€ 12,80

Juicy beef in sesame bun with homemade relish, bacon and fried egg and red onion strips

„Linderhofer-Burger“^{A_{Weizen}, G, K}

Hähnchenbrust im Sesambrötchen
mit Gewürzgurke, Tomaten, Pilzen und Käsesahnesauce

€ 12,80

Chicken breast in sesame bun with cucumber, tomatoes, mushrooms and barbecue sauce

Vegetarisch arabischer Burger^{K, C}

11,80€

Kräuter Omelett im Sesambrötchen
mit Gegrillte Aubergine, Tomate, Gurke und Blattsalat
dazu Pommes oder Wedges

Zu den Burgern servieren wir wahlweise

Pommes frites, Wedges, Bratkartoffeln

For the burgers we serve you golden yellow fries, wedges or fried potatoes

Nähere Informationen
über Allergien oder
Unverträglichkeiten
auslösende Stoffe in
Speisen und Getränken
finden Sie in unserer
Informationsmappe
„Allergen-Ratgeber“
und auf der letzten Seite
Stand: 11.07.2020



Herzlich
Willkommen

Pizza

Pizzavarianten ^{A, Weizen*, C, G}

mit Tomatensauce und Käse

Variants of the pizza with tomato and cheese

groß / klein

32cm / 26cm

- Pizza Margherita 6,50€ / 4,50€
- Arabische Pizza 10,50€ / 8,00€
mit Rind- *und/oder* Hähnchenfleisch
with beef and / or chicken
- Ela`s Pizza 9,50€ / 7,50€
mit Frischkäse, Oliven, Lauch, Zwiebeln und Paprika
with cream cheese, olives, leeks, onions and peppers
- Pizza vegetarisch 9,00€ / 7,00€
mit Spinat und Fetakäse
vegetarian with spinach and feta cheese Hearty with herb butter, mushroom and cheese
- Pizza Champignon 8,80€ / 6,70€
mit Kochschinken *und/oder* Salami
with Mushrooms, ham and / or salami
- Pizza Sternberg 9,80€ / 7,50€
mit Rucola, geräuchertem Schinken und Tomate
with arugula, ham and tomato

Nähere Informationen
über Allergien oder
Unverträglichkeiten
auslösende Stoffe in
Speisen und Getränken
finden Sie in unserer
Informationsmappe
„Allergen-Ratgeber“
und auf der letzten Seite
Stand: 11.07.2020



Herzlich
Willkommen

Kleinigkeiten & Dessert

- Chicken Nuggets**^{A_{Weizen}, J}
mit Pommes Frites, Ketchup oder Mayo € 5,90
Chicken nuggets with french fries, ketchup or mayo
- Chilli Chees Nuggets**^{A_{Weizen}, J}
mit Pommes Frites, Ketchup oder Mayo € 6,90
Chicken nuggets with french fries, ketchup or mayo
- Portion Pommes**^{A_{Weizen}, C, G}
mit Ketchup und / oder Mayo € 4,20
French fries with ketchup and / or mayo
- Schoko-Küchlein an Fruchtspiegel**^{A_{Weizen}, C, G, H}
mit einer Kugel Vanille-Eis € 6,90
Chocolate cakes on fruit slices with a scoop of vanilla ice cream
- Gemischtes Eis mit Sahne**^{A_{Weizen}, C, G, H}
4 Kugeln € 4,90
Mixed ice cream with cream
- Butterwaffel**^{A_{Weizen}}
mit heißen Kirschen oder Vanille-Eis € 4,60
Butter waffle with hot cherries or with vanilla ice cream
- Warmer Apfelstrudel**^{A_{Weizen}}
mit Sahne und einer Kugel Vanilleeis € 4,50
Warm apple strudel with cream and a scoop of vanilla ice cream

Nähere Informationen
über Allergien oder
Unverträglichkeiten
auslösende Stoffe in
Speisen und Getränken
finden Sie in unserer
Informationsmappe
„Allergen-Ratgeber“
und auf der letzten Seite
Stand: 11.07.2020



*Herzlich
Willkommen*

Kaffee & mehr

Kaffee⁽¹¹⁾

Tasse Kaffee € 2,40

Pott Kaffee € 2,90

Koffeinfreier Kaffee

Tasse € 2,40

Pott € 2,90

Kaffee – Spezialitäten^{H,(11)}

Cappuccino € 2,90

Espresso € 2,60

Milchkaffee € 3,50

Latte Macchiato € 3,50

Tee

Rooibos € 2,40

Rooibos Vanille € 2,40

Schwarz € 2,40

Starker Ostfrieser € 2,40

Früchtemischung € 2,40

Pfefferminze € 2,40

Kräuter € 2,40

Becher Schokolade^G € 2,90

mit Sahne^G € 3,50

*Nähere Informationen
über Allergien oder
Unverträglichkeiten
auslösende Stoffe in
Speisen und Getränken
finden Sie in unserer
Informationsmappe
„Allergen-Ratgeber“
und auf der letzten Seite
Stand: 11.07.2020*



*Herzlich
Willkommen*

Getränke

Mineralwasser

Fl. Westfalen Born

classic & naturell

0,25 l € 2,20

0,75 l € 4,50

Erfrischungsgetränke

Coca Cola^(2,11)

0,3 l € 2,60

Coca Cola Light^(2,7,6,11)

0,3 l € 2,60

Fanta^(2,3)

0,3 l € 2,60

Spezi^(2,3,11)

0,3 l € 2,60

Zitronensprudel⁽³⁾

0,3 l € 2,60

Schweppes

Bitter Lemon^(3,10)

0,2 l € 2,80

Tonic Water⁽¹⁰⁾

0,2 l € 2,80

Ginger Ale⁽²⁾

0,2 l € 2,80

Säfte von Gut Eden

Apfelsaft

0,2 l € 2,60

Orangensaft

0,2 l € 2,60

*Nähere Informationen
über Allergien oder
Unverträglichkeiten
auslösende Stoffe in
Speisen und Getränken
finden Sie in unserer
Informationsmappe
„Allergen-Ratgeber“
und auf der letzten Seite
Stand: 11.07.2020*



*Herzlich
Willkommen*

Biere

Vom Fass... ^{A_{Gerste}} L

Königs-Pilsener	0,3 l	€ 2,70
Detmolder Landbier	0,3 l	€ 2,70
Detmolder Pils	0,3 l	€ 2,70
Detmolder Hefeweizen	0,5 l	€ 4,40
Alster	0,3 l	€ 2,70
Schmutziges	0,3 l	€ 2,70

Bier-Spezialitäten aus der Flasche ^{A_{Gerste}} L

Erdinger Hefeweizen alkoholfrei	0,5 l	€ 4,40
Warsteiner alkoholfrei	0,33 l	€ 2,80
Thusnelda – Detmolder Bügel	0,33 l	€ 2,80

*Nähere Informationen
über Allergien oder
Unverträglichkeiten
auslösende Stoffe in
Speisen und Getränken
finden Sie in unserer
Informationsmappe
„Allergen-Ratgeber“
und auf der letzten Seite
Stand: 11.07.2020*



*Herzlich
Willkommen*

Weine & Scharlen

Schankweine rot^L

Dornfelder, Qu. b. A.,

trocken oder halbtrocken	0,25 l	€ 5,50
	Fl. 1,0 l	€ 20,50

St. Barthelmeh

Merlot delle Venezie, trocken	0,25 l	€ 5,50
	Fl. 1,0 l	€ 19,50

Coteaux du Languedoc

Französischer Rotwein, trocken	0,25 l	€ 5,50
	Fl. 1,0 l	€ 20,50

Ingelheimer Kaiserpfalz

Portug. Rotwein, lieblich	0,25 l	€ 5,50
	Fl. 1,0 l	€ 19,50

Nollen Erben

Portug. Weißherbst, Qu. b. A. halbtrocken	0,25 l	€ 5,50
	Fl. 1,0 l	€ 19,50

*Nähere Informationen
über Allergien oder
Unverträglichkeiten
auslösende Stoffe in
Speisen und Getränken
finden Sie in unserer
Informationsmappe
„Allergen-Ratgeber“
und auf der letzten Seite
Stand: 11.07.2020*



*Herzlich
Willkommen*

Weine & Scharlen

Schankweine weiß^L

Dirmsteiner Schwarzerde

Scheurebe, Qu. b. A., lieblich	0,25 l	€ 5,50
	Fl. 1,0 l	€ 20,50

Dirmsteiner Schwarzerde

Silvaner, Qu. b. A., trocken	0,25 l	5,50
	Fl. 1,0 l	€ 20,50

Freiburger

Weißer Burgunder, Qu. b. A., trocken	0,25 l	€ 6,10
	Fl. 1,0 l	€ 23,50

St. Bartelmeh

Chardonnay delle Venezie, trocken	0,25 l	€ 5,50
	Fl. 1,0 l	€ 20,50

St. Bartelmeh

Pinot Grigio delle Venezie, trocken	0,25 l	€ 6,10
	Fl. 1,0 l	€ 23,50

*Nähere Informationen
über Allergien oder
Unverträglichkeiten
auslösende Stoffe in
Speisen und Getränken
finden Sie in unserer
Informationsmappe
„Allergen-Ratgeber“
und auf der letzten Seite
Stand: 11.07.2020*



*Herzlich
Willkommen*

Spiritosen

Whisky

Jim Beam 4cl € 4,90

Highland Park Einar 4cl € 9,00
aus der Warrior-Serie von
Highland Park gereift zu 75% in
amerikanischer und zu 25% in
europäischer Eiche. Das Aroma
ist voll und überzeugt mit Noten
von Honig, Malz und holziger
Vanille

Connemara 4cl € 9,00
der einzige rauchige
Single Malt Whiskey aus Irland
mit milder Süße und komplexen
Torfaromen

Obstbrände

Grappa Trentino 2cl € 3,50

Williams Birne 2cl € 3,50

Hauschnaps 2cl € 2,50

Aquavit

Malteser 2cl € 3,00

Linie Aquavit 2cl € 3,50

Digestif

Jägermeister 2cl € 3,50

Ramazotti 2cl € 3,50

Weitere...

Wodka Gorbatschow 2cl € 3,00

Sambuca Molinari 2cl € 3,50

Barcadi Rum „weiß“ 2cl € 3,00

*Nähere Informationen
über Allergien oder
Unverträglichkeiten
auslösende Stoffe in
Speisen und Getränken
finden Sie in unserer
Informationsmappe
„Allergen-Ratgeber“
und auf der letzten Seite
Stand: 11.07.2020*



*Herzlich
Willkommen*

Für Genießer

Schöttker's Aperitifs ...

Hugo 0,2 l € 4,20

Aperol 0,2 l € 4,90

Campari

Orange 0,2 l € 4,90

Soda 0,2 cl € 4,20

Spezialitäten aus der Region

Kutscher Schluck 2 cl € 2,20

Lippischer Wacholder

Hexenschluck 2 cl € 2,50

Premium Kräuterlikör

Extertaler 2 cl € 2,50

Halbbitter

Longdrinks

Gin Tonic € 5,50

Whiskey Cola^(2,7,6,11) € 5,50

Bacardi Cola^(2,7,6,11) € 5,50

Sekt

Piccolo 0,2 l € 5,00

Flasche 0,75 l € 18,00

*Nähere Informationen
über Allergien oder
Unverträglichkeiten
auslösende Stoffe in
Speisen und Getränken
finden Sie in unserer
Informationsmappe
„Allergen-Ratgeber“
und auf der letzten Seite
Stand: 11.07.2020*



*Herzlich
Willkommen* *à la carte*
für Halbpensionsgäste

Suppe und Soup and

Schweineschnitzel mit Spiegelei^{A_{Weizen}, C, L}

Bratkartoffeln, Zwiebeln und Speck

Pork schnitzel with fried egg fried potatoes, onions and bacon

Hausgemachte Gemüseplätzchen^{A_{Weizen}, C, G, J}

auf frisch pürierten Kartoffel mit feiner Sauce

Veganes Gemüse-Pilzpännchen auf Tomatensalsa

Vegan vegetable mushroom pans on tomato salsa

Chicken Nuggets^{A_{Weizen}, C} (für die Kids)

mit Pommes Frites, Ketchup oder Mayo

Chicken nuggets (for the kids) with french fries, ketchup or mayo

Tagliatelle^{A_{Weizen}, C} mit Tomatensauce

Kross gebratener Rotbarsch^{A_{Weizen}, D, G, L}

mit Blattspinat, Weißweinsauce und Salzkartoffeln

Hähnchenbrust^G

Gefüllt mit Fetakäse dazu Pommes Frites

oder

Burger^{A_{Weizen}, C, J, K} mit saftigem Rindfleisch im Sesambrötchen,
mit Snacksauce, Ketchup, frischen Strauchtomaten,
Salatgurke, Zwiebelringen und Pommes

Nähere Informationen
über Allergien oder
Unverträglichkeiten
auslösende Stoffe in
Speisen und Getränken
finden Sie in unserer
Informationsmappe
„Allergen-Ratgeber“
und auf der letzten Seite
Stand: 11.07.2020



Herzlich
Willkommen

Allergene
& Zusatzstoffe

Die 14 Hauptallergengruppen im Überblick

- | | |
|--|---|
|  A Glutenhaltiges Getreide/-Erzeugnisse |  H Schalenfrüchte (Nüsse) /-Erzeugnisse |
|  B Krebstiere/-Erzeugnisse |  I Sellerie/-Erzeugnisse |
|  C Eier/-Erzeugnis |  J Senf/-Erzeugnisse |
|  D Fisch/-Erzeugnisse |  K Sesam/-Erzeugnisse |
|  E Erdnüsse/-Erzeugnisse |  L Schwefeldioxid/Sulfite |
|  F Soja/-Erzeugnisse |  M Lupine/-Erzeugnisse |
|  G Milch/-Erzeugnisse |  N Weichtiere/-Erzeugnisse |

Die 15 Zusatzstoffe im Überblick

- | | |
|--|-------------------------------|
| (1) mit Konservierungsstoff | (8) mit Phosphat |
| (2) mit Farbstoff | (9) geschwefelt |
| (3) mit Antioxidationsmittel | (10) Chininhaltig |
| (4) mit Süßmittel Saccharin | (11) coffeinhaltig |
| (5) mit Süßmittel Cyclamat | (12) mit Geschmacksverstärker |
| (6) mit Süßmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle | (13) geschwärzt |
| (7) mit Süßmittel Acesulfam | (14) gewachst |
| | (15) gentechnisch verändert |

Nähere Informationen über Allergien oder Unverträglichkeiten auslösende Stoffe in Speisen und Getränken finden Sie in unserer Informationsmappe „Allergen-Ratgeber“ und auf der letzten Seite
Stand: 11.07.2020

