

Herzlich
Willkommen

1909 - 2021

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 quirliche 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

Kartoffelsuppe mit Würstchen € 6,00
Potato soup with sausages

Großer gemischter Salat big mixed salad € 8,50

dazu servieren wir
Vinaigrette^J oder Joghurtdressing^G
to the salads we offer either Vinaigrette or yoghurt dressing

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

Fisch
Hausgemacht & Vegetarisch

Rotbarsch-Burger

mit Remoulade, Blattsalat, Gurken, Tomaten, Zwiebelringe
Im Sesambrötchen

Wahlweise: Pommes, Wegdes, Bratkartoffeln

€ 14,90

Redfish burger with tartar Sauce, lettuce, cucumber, tomatoes
onion rings in a sesam bun. Optional French fries, Wedges fries
Fried potatoes

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

Veganes Gemüse Pilzpfännchen

Auf Tomatensalsa

€ 11,70

Vegan vegetable mushroom pans on tomato salsa

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

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

„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

Zum Burger servieren wir wahlweise
Pommes frites, Wedges, Bratkartoffeln

For the burger 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€
- 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

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 Ostfrieze € 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}

Herforder Pils	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 & Schorlen

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 & Schorlen

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

Spiritouesen

Whisky

Jim Beam 4cl € 4,90

Highland Park Einar 4cl € 9,00
aus der Warrior-Serie von
Higland 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

Hausschnaps 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

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

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	









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

