

Speisekarte

MANCHES International, VIELES Regional. ALLES KÖSTLICH.

Sehr geehrte Gäste,
wir möchten Sie darauf aufmerksam machen, daß wir als Ihr Gastgeber von der 12 % MwSt Erhöhung keinen Euro in unsere eigene Tasche stecken können, da diese Preiserhöhung 1:1 an das Finanzamt geht.

Familiäre deutsche Gastronomie erleben

Liebe Gäste und Freunde unseres Hauses,
wir sind seit über 70 Jahren ein Familienbetrieb und stehen noch selbst am Herd und leiten auch den Service !
Somit haben die Qualität der Ware und der Zubereitung, die Bedienung und Freundlichkeit in unserem Hause absolute Priorität.
Wir verwöhnen Sie vor dem Essen mit einem kleinen Gruß aus der Küche.
Aus Überzeugung kaufen wir dem Tierwohl zuliebe nur Fleisch aus artgerechter Haltung dies beinhaltet Freilauf, Strohhaltung und mehr Zeit zum Wachsen:
Gesundes, gutes Fleisch gibt es nicht zum Dumpingpreis.
Wir freuen uns, wenn Sie das genauso sehen – und wertschätzen.

Die Herkunft unserer Produkte:

Eier	Freddys Hühnerhof/ Eich/ Rheinhessen
Gemüse und Obst	Familie Ehret/ Wormser Wochenmarkt
Kartoffeln	Biolandhof Karlfried Eich/ Kleinniedesheim
Teres Major	Bäuerliche Erzeugergemeinschaft
Kachelfleisch & Kotelett	Schwäbisch Hällische Landschweine
Schweinefilet und Schnitzel	Eifeler Landschweine
Sahne, Quark, Joghurt	Frischepartner/ Bensheim
Brötchen, Burger, Elsässer	Bäcker Seiler & Bäcker Reinstadler/ Worms
Nudeln	Börschingers Nudeln/ Worms-Horchheim
Eis	Feinkost Käfer

Da wir unsere Suppen und Saucen alle selbst herstellen, sind diese somit auch frei von Geschmacksverstärkern, Konservierungsstoffen und Antioxidationsmitteln, ausser in folgenden Produkten:

Käse:	Farbstoff
Speck,	Schinken: Konservierungsstoffe
Speck,	Pfefferkörner: Antioxidationsmittel
Schinken:	Phosphat & Nitritpökelsalz

Alle Preise inklusive MwSt. und Bedienung

Frisch gekocht aus unserem Suppentopf

<u>Rinderkraftrühe vom Hohenloher Weiderind</u> hausgemachte Eierpfannkuchenflädle, Gemüse * * *	7,50
<u>Kartoffel-Steinpilzsuppe / Flammkuchenlolly, ohne Lolly</u> * * *	<u>Vegetarisch</u> 8,50

Vorneweg

<u>Rindertatar</u> vom Hohenloher Weiderind handgehackt Eigelb/ Petersilie/ Kapern/ Sardellen/ Zwiebeln/ Gewürzgurke Tomaten-Basilikum-Chutney/ knackiger Romanasalat, Mango-Vinaigrette geröstetes Elsässer Landweissbrot „Bäcker Seiler Horchheim“ * * *	17,50
--	-------

<u>ZiegenkäseNEST</u> milder Ziegenkäse im Blätterteignest gebacken; Kruste mit Tomaten, Knobi, Kräutern & Zwiebeln/ knackiger Romanasalat, Mango-Vinaigrette Tomaten-Basilikum-Chutney * * *	<u>Vegetarisch</u> 11,50
---	-----------------------------

<u>„Bruschetta“ 2.4</u> 4 St. geröstetes Elsässer Landweissbrot „Bäcker Seiler Horchheim“ Strauchtomaten/ Zucchini/ kaltgepresstes Olivenöl/ alter Balsamico frischer Knoblauch/ knackiger Romanasalat, Mango-Vinaigrette 24 Monate altem italienischem Heumilch „Trentingrana“ Käse * * *	<u>Vegetarisch</u> 8,80
---	----------------------------

<u>FLAMMKUCHEN „Bruschetta“ 3,0</u> 4 St. geröstetes Elsässer Landweissbrot „Bäcker Seiler Horchheim“ Belag aus Schmand, Zwiebeln, Schloten & geräuchertem Landschinken im Ofen überbacken/ knackiger Romanasalat, Mango-Vinaigrette * * *	9,80
--	------

<u>Party-Brotkörbchen</u> mit Ofenfrischen Partybrötchen der Bäckerei Reinstadler und Kräuterdip aus Quark der Molkerei Hüttenthal im Odenwald * * *	<u>Vegetarisch</u> 6,60
---	----------------------------

für den kleinen Hunger & Vegetarisch



BÄUERLICHE
ERZEUGERGEMEINSCHAFT
SCHWÄBISCH HALL

„Teres Major“ Rösti;

Original „Schweizer“ Kartoffelrösti

gebratenes Hohenloher Teres Major/ pochiertes Ei

knackige Blattsalate/ Mango-Vinaigrette/

Radieserl/ Tomaten-Basilikum-Chutney

25,90

* * *



BÄUERLICHE
ERZEUGERGEMEINSCHAFT
SCHWÄBISCH HALL

Maultaschen von der Schwäbisch Hällischen Erzeugergemeinschaft

mit einer Fleisch-Spinatfüllung/ Rahm-Spitzkohlgemüse/

geschmelzte Zwiebeln/ Black Pepper Croffelhaube/ Speckkracherl

17,90

* * *

Eisbachtaler Kräuternudeln

Vegetarisch

paniertes Zuchhinschnitzel/ Mozzarellabällchen/ Grilltomate/

Tomaten-Basilikum-Chutney

18,50

* * *

Original Schweizer Kartoffelrösti

Vegetarisch

knusprig gebraten, mit Kartoffeln vom Biolandhof Karlfried Eich

gebackene Kräutersaitlinge / Zillertaler Bergkäse überbacken

gegrilltes Zuchhinschiffchen/ pochiertes Ei

Tomaten-Basilikum-Chutney

18,50

* * *

Bei Umbestellung von Pommes auf eine aufwändigere Beilage

berechnen wir folgenden Aufpreis:

Bratkartoffeln 2,90

Pfälzer Backkartoffeln 2,90

Kartoffelrösti 2,70

Eisbachtaler Kräuternudeln 2,50

Parmesan Pommes frites 1,90

Ihre Saucen nach Wunsch:

Champignonsauce 3,50

Sauce Béarnaise; nur wenn vorhanden 3,50

Therijakijus 3,00

Cafe de Paris Kräuterbutter 2,50

Stolpereck „Jahreszeiten“ Spezialitäten



Auf vielfachen Wunsch unserer Gäste:

„Cordon Bleu“ vom Eifeler Landschwein

paniert und gebacken/ saftiger Kochschinken/
Emmentalerkäse/ Zitrone/ Parmesan-Pommes frites

21,50

* * *

Stolpereck-Grillteller 2.4

Schweinelende „Eifeler Landschwein“

Putenbrust „Lüneburger Heide“

Teres Major „Hohenloher Weiderind“

kleines Schnitzelchen „Eifeler Landschwein“

Wüstl & Speckkracherl gebraten

Spitzkohl-ZucchiniGemüse/Röstzwiebeln/

Cafe de Paris Kräuterbutter/ Parmesan Pommes frites

26,50

* * *

„Bayerisches“ Schnitzel vom „Eifeler Landschwein“

in einer Cornflakes-Weißbrotpanade gebacken/

Preiselbeerkompott/ Zitrone/ Pommes frites

18,50

* * *

Stefans Lieblingschnitzel vom „Eifeler Landschwein“

2 Schnitzel in einer Cornflakeskruste gebacken/

Röstzwiebeln/ 2 Sunny Side Down Spiegeleier/

crunchiger Bacon/ Pommes frites

19,90

* * *



BÄUERLICHE
ERZEUGERGEMEINSCHAFT
SCHWÄBISCH HALL

Inflationsgericht 2024:

Sparen Sie zu Hause Energie und verbringen angenehme Stunden bei uns im Stolpereck :))

„Kachelfleisch vom Schwäbisch Hällischen Landschwein;

Das Kachelfleisch sitzt im Schinken & ist besonders zart & saftig.

Spitzkraut-ZucchiniGemüse/ Therijakijus / Pommes Frites

20,90

* * *



BÄUERLICHE
ERZEUGERGEMEINSCHAFT
SCHWÄBISCH HALL

Fairfleisch aus artgerechter Tierhaltung regional aus Baden Württemberg

Bauernkotelett vom „Schwäbisch Hällischen Landschwein“, ca. 350g Rohgewicht/

paniert und gebacken/ Spitzkraut-ZucchiniGemüse/

Pfälzer Backkartoffeln:

Drillinge; Speck, Zwiebeln, Schlotten & Schmand im Ofen gebacken

25,90

* * *

Beilagensalat von unserem Büffet

5,90

Unser Rumpsteak vom „Hohenloher Weiderind

Die Mitgliedsbetriebe der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall erzeugen Qualitätsfleisch vom Hohenloher Weiderind auf Grundlage verbindlicher Richtlinien.

Die Zucht

Pflege und Zuwendung unserer Bauern sorgen für das Wohlbefinden der Tiere. Es werden nur lokal gezüchtete & robuste Rassen eingesetzt. Die Rinder werden in hellen & gut gelüfteten Laufställen gehalten.

Die Fütterung

Die Tiere bekommen ausschließlich regionales Grünfutter aus eigener Erzeugung. Gentechnisch veränderte Futtermittel sind verboten.



BÄUERLICHE
ERZEUGERGEMEINSCHAFT
SCHWÄBISCH HALL

„Hohenloher“ Rumpsteak ca. 250g Rohgewicht;
mit Black Pepper Croffelhaube/ gebratenes Zucchini Schiffchen
Spitzkohl-Tomatengemüse/ Therijakijus

Pfälzer Backkartoffeln:

Drillinge mit Speck, Zwiebeln, Schlotten & Schmand im Ofen gebacken 38,50
* * *

Deutsches Rinderfilet / ca. 250g Rohgewicht

Spitzkohl-Tomatenkruste/ gebratenes Zucchini Schiffchen/
Black Pepper Crofflehaube/ Therijakijus

Pfälzer Backkartoffeln

Drillinge mit Speck, Zwiebeln, Schlotten & Schmand im Ofen gebacken 42,50
* * *

Garstufen

Rare / English	kühler Kern	45-52°C	
Medium Rare	warmer Kern	53-56°C	
Medium/ rosa	heißer Kern	57-59°C	
Well Done/ Durch	wird von uns NICHT serviert	60-63°C	

Dazu noch servieren wir Ihnen noch unsere Spezialsalze für IHR Rumpsteak

Hawaiian Alaea Sea Salt

stammt von den im Pazifik gelegenen Inseln Hawaiis.

Die außergewöhnliche Farbe erhält das Hawaiian Alaea Salz durch den Anteil rötlicher Tonerde (Alaea).

Alderwood Smoked Sea Salt

Die Herstellung des Salish Salz wird noch heute nach uralter indianischer Tradition hergestellt. Meersalz aus dem Pazifik wird langsam über Roterlenholz kalt geräuchert. Der Räuchervorgang dauert hierbei bis zu 48 Stunden. Hierbei erhält das Salish Alderwood Salz seine unverwechselbar grafitähnliche Farbe und den klaren und authentischen Rauchgeschmack.

„DRY AGED“ STEaKS

Die Hohenloher Rinderrücken der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall reifen in unserem hauseigenen Reifeschrank bei konstant unter 4°C & ca. 85% Luftfeuchtigkeit mindestens 42 Tage am Knochen. Wir haben folgende Rinderrücken für Sie im Angebot:

Das trockene, abgehangene Rindfleisch liefert die besten Steaks der Welt. Es verliert aber nur Wasser, der Geschmack konzentriert sich auf den Rest. Hierdurch erhält es einen aromatischeren und intensiveren Geschmack, der an eine Kombination aus Nuss & Butter erinnert.

Unsere Cuts nach Verfügbarkeit

Porterhouse Steak;

Der König unter den Steaks

Saftig/ würzig/ intensiv

Roastbeef und großes Filet durch markanten T-Knochen getrennt 100g/ 9,50

* * *



BÄUERLICHE
ERZEUGERGEMEINSCHAFT
SCHWÄBISCH HALL

T-Bone Steak;

Der kleine Bruder vom Porterhouse

Roastbeef und Filet durch markanten T-Knochen getrennt 100g/ 8,95

* * *

Rinderkotelett;

Rumpsteak am Knochen gegrillt

100g/ 7,85

* * *

Rib-Eye steak

Das Steak mit dem Fettauge

100g/ 7,25

* * *

Dazu servieren wir Ihnen unsere Spezialbeilage

Pfälzer Backkartoffeln;

Drillingkartoffeln /Speck/Zwiebeln/ Schlotten/ Schmand im Ofen gebacken

* * *

Kein Dessert ist auch keine Lösung

SpaghettiEIS wie Ich es LIEBE:-))

Schlagsahne/ Feinkost Käfer Bourbon Vanilleeis/ Kokosraspeln/
Erdbeersauce/ marinierte Erdbeeren/ caramelisierte Haselnüsse
* * * 9,50

Holunder Crème brûlée

Feinkost Käfer White Chocolate Crispeis/ Saison-Beeren
Schokoladenbrownie/ Pina Colada Espuma
* * * 10,90

Kaiserschmarrn in Butter geschwenkt

Vanille-Aprikosenrösterl/
Feinkost Käfer White Chocolate Crispeis/ Schlagsahne
* * * 10,90

Gemischtes Eis nach Wunsch

Feinkost Käfer Eis 2,50
Portion Schlagsahne 1,50

Feinkost Käfer Vanille Cremeeis

Cremiger Eisgenuss mit dem Geschmack echter Bourbon Vanille Schoten

Feinkost Käfer Schokoladeneis

Kräftiger, aromatischer Kakaogeschmack mit knackigen dunklen
Schokostückchen vereinen sich zu einem eiskalten Genuss.

Feinkost Käfer Erdbeereis

Cremiges Eis mit Erdbeerpüree und fruchtigen Erdbeerstücken durchzogen.

Feinkost Käfer Malagaeis

Ein weiterer Klassiker: Vanilleeis mit intensivem Rumgeschmack,
versetzt mit saftigen, eingelegten Rosinen.

Feinkost Käfer Mangosorbet

Ein schönes, süß-aromatisches Sorbet mit Fruchtpüree aus
indischen Alphonso Mangos

Feinkost Käfer White Chocolate Crisp

weiße Schokolade mit Haselnusskrokant

Feinkost Käfer Walnusseis

geröstete und caramelisierte Walnüsse & original Kanadischer Ahornsiup

Unsere scharf kalkulierten Preise enthalten u. a. ...

(frei nach "Nachtrestaurant Zur Kerze/Bonn")

Bedienungsgeld/ Mehrwertsteuer/ Einkommenssteuer/ Kirchensteuer
Gewerbesteuer/ Schankerlaubnissteuer/ Grundsteuer/ Branntweinsteuer
Sektsteuer/ Kaffeesteuer/ Teesteuer/ Biersteuer/ Salz und Gewürzsteuer/
Vergnügungssteuer/ Leuchtmittelsteuer/ Feuerschutzsteuer/
Feuerlöscher

GEMA-Gebühren/ Getränkeleitungsgebühren/ Schornsteinfegergebühren/
Kanalgebühren/ Müllabfuhr/ Sondermüll/ Makatell-Gebühren/
Telefongebühren/ Beiträge zur Berufsgenossenschaft/
Sozialversicherungsbeiträge/ Krankenversicherungsbeiträge/ Beiträge zur
Haftpflichtversicherung/ Rechtsschutzversicherung/ Feuerversicherung/
Einbruchversicherung/ Leitungswasserversicherung/
Betriebsunterbrechungsversicherung/ Zinsen aller Art/
Vermögensbildende Leistungen/ Energiekosten/ Werbekosten/
Werbungskosten/ Spenden

Löhne und Lohnfortzahlungen/ Steuerberatungskosten/ Anwaltskosten
Briefmarken/ Postgebühren/ Material und Geräteverschleiß/
Kreditkartenkosten

Kfz- Kosten/ Innovationskosten/ Seifen und Duftspender/ Zu- und
Abwasserkosten/ Pauschalumlagen für Altersversorgung/ Kosten für
Klopapierrollen/ Reinigungskosten/ Lebensmittelüberwachung

Druckkosten aller Art/ Fahndungskosten nach Zechprellern/
Subventionskosten/ Verpackungen außer Haus/ Taxiruf/ Beiträge zur
Arbeitslosenversicherung/ Dekorationskosten/ Wartungsverträge/
Bürokosten/ Honorare

Kosten für Diebstahl und Vandalismus/ Bruch und Schwund/
Lagerhaltung/ Pflegeversicherung/ Duales System/ Verpackungssteuer/
Fett und Speiseresteentsorgungusw.