

Speisekarte



Familiäre deutsche Gastronomie erleben

Liebe Gäste und Freunde unseres Hauses,
wir sind seit über 65 Jahren ein Familienbetrieb und stehen
noch selbst am Herd und leiten den Service ! Somit haben Qualität der Ware
und der Zubereitung, die Bedienung und Freundlichkeit in unserem Hause
absolute Priorität. Inisterium Rheinland pfalz

Wir verwöhnen Sie vor dem Essen mit einem kleinen Gruß
aus der Küche und zu fast allen Gerichten bieten wir Ihnen eine Auswahl an
hausgemachten Salaten & Dressings von unserem gekühlten Salatwagen.

Herkunft unserer Produkte:

Eier/	Odenwald
Gemüse und Obst/	Pfälzer Wochenmarkt
Rindfleisch /	Deutschland
Kotelett/	Schwäbisch hällische und Odenwald
Schweinefleisch/	Deutschland
Sahne/	Franken
Brot, Burger, Kuchen/	Worms und Horchheim
Nudeln/	Horchheim

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

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

Informationen für unsere Gäste

Bei Umbestellung auf Bratkartoffeln, Pfälzer Backkartoffeln
Horchheimer Sahnenudelnoder Rösti berechnen wir aufgrund des
Mehraufwandes & des Wareneinsatzes

3,00

Alle Preise inkl. 19% Mwst. und Bedienung und in Euro

Frisch aus dem Suppentopf



Maronencremesuppe mit Flammkuchenlolly

* * *

6,50

Bergische Kartoffelsuppe

mit Einlage von Rindfleisch, Kartoffeln, Wurzelgemüse, Mettenden

6,50

Als große Portion zum Sattessen mit Steinofenbaguette

9,50

* * *

Vorspeisen

Rinderfilet-Carpaccio vom „Donnersberger Rind,,

mit aromatischem Zitronenöl, altem Balsamico,

gehobelten 24 Monate gereiftem italienischem Heumilch „Trentingrana“

Kürbiswürfeln & mariniertem Rucola, Kürbis-Ananaschutney

Steinofenbaguette

12,50

* * *

Saumagencarpaccio gebraten

auf feinem Spitzkrautkürbisrahmgemüse & ganzen Bratkartoffeln

8,90

* * *

Schafskäse in der Cornflakeskruste paniert und gebacken

mit marinierten Blattsalaten in Preiselbeer-Vanillevinaigrette,

Kürbis-Ananaschutney, Steinofenbaguette

8,90

* * *

„Bruschetta“

knusprig geröstete Steinofenbaguettescheiben mit

aromatischen Strauchtomatenwürfeln/ kaltgepresstem Olivenöl/

altem Balsamico/ frischem Knoblauch/ mariniertem Rucola und

gehobelten 24 Monate gereiftem italienischem Heumilch „Trentingrana“

6,90

* * *

für den kleinen Hunger

-Schlemmer RösCHti;

hausgemachtes Original „Schweizer“ Kartoffelrösti, lecker zubereitet;
mit gebratenen Tranchen vom „**Rumpsteak**“
mit geschwenkten Kräuter-Champignons & Kürbiswürfeln
Salatauswahl vom Büffet



16,60

* * *

Unsere hausgemachten Salate und Dressings werden Sie überzeugen

Beilagensalat vom Büffet

4,80

großer Salatteller vom Büffet

8,90

Gemüse der Saison

5,00

* * *

**Unsere Vegetarier finden auf unserer
„Tagesempfehlung“ das passende Gericht.
Wir gehen aber auch sehr gerne auf Ihre persönlichen Wünsche ein**

Lendenspieße am Nibelungenschwert

Wir braten unsere Schweinelende zart rosa für Sie!

Siegfried Spieß;

Medaillons von der Schweinelende mit Horchheimer Sahnenukeln,
bissiger Pfeffer-Whisky-Senfauce & Salat vom Büffet

17,20

Kleine Portion

15,20

* * *

Gunther Spieß;

Medaillons von der Schweinelende, frische Kräuter-Champignons,
hausgemachte Sauce Béarnaise, Pommes frites, Salat vom Büffet

17,40

Kleine Portion

15,40

* * *

Stolper Eck „Evergreens



„Pfälzer“ Schnitzel;

Paniertes Schweineschnitzel mit einer Füllung von Schafskäse, Kürbis, Maronen, Spundekäs, Kräuter, Knobi,

dazu leckere **Pfälzer Backkartoffeln:**

ganze Kartoffeln mit Speck-Zwiebelwürfeln, Schlotten & Schmand, Salat vom Büffet

* * *

16,50

„Bayerisches“ Schnitzel, paniert und gebacken

mit Preiselbeeren auf Zitronenscheibe, frische Pommes frites, Salat vom Büffet

dazu nach Ihren Wünschen:

Champignon-Kräutersahnesauce oder Bratenjus

* * *

12,40

3,50/ 2,50

unser Klassiker seit 1978

Schweinelende „**Lueger Art**“ ;

Panierte & gebackene Lende, hausgemachte Sauce Béarnaise, Pommes frites, Salatauswahl vom Büffet

Kleine Portion

* * *

17,30

15,30

Medaillons vom Schweinefilet „**Schweizer Art**“

mit Schinkenstreifen & Käse überbacken, Horchheimer Sahnenukeln hausgemacht Sauce Béarnaise, Salat vom Büffet

Kleine Portion

* * *

17,50

15,50

Unsere Rumpsteaks vom „Irishen Black Angus Rind“

Die hornlosen Angus Rinder, die auch unter den Namen Aberdeen Angus bekannt sind, haben ihren Ursprung in Schottland aus dem 19. Jahrhundert. Die Angus Rinder sind nach den Schottischen Provinzen Aberdeen und Angus benannt.

Irlands Black Angus Rindern leben und grasen auf den am Meer angrenzenden naturumgebenen Weidelandschaften. Die Weiden verfügen über ein besonderes, leicht salziges Aroma, welches den einzigartigen Geschmack der Irishen Black Angus Rinder ausmacht.

Das Fleisch der Irishen Angus Rinder zeichnet sich besonders durch sein dunkelrotes, fein marmoriertes Fleisch aus. Es hat einen geringeren Fett- und Cholesterinanteil, der ihr Fleisch qualitativ von anderen Rinderrassen hervorhebt und ihm einen besonders intensiven Geschmack verleiht.

Normal Cut ca. 250g Rohgewicht; 27,50

Mens Cut ca. 300g Rohgewicht; 32,70

auf gebratenen roten Zwiebeln, Kürbis und Maronen,
dazu servieren wir Ihnen unsere hauseigene Spezialität:

dazu **Pfälzer Backkartoffeln:**

ganze Minikartoffeln mit Speck- und Zwiebelwürfeln, Schlotten & Schmand
im Ofen gebacken und dazu Salatauswahl von unserem gekühlten Büffet.

* * *

Rinderfilet vom „Donnersberger Rind“ Rohgewicht ca. 250g

mit hausgemachter Sauce Bèarnaise,
Steakhouse Pommes und Salat vom Büffet

35,50

* * *

Steak Garstufen

Rare / English

rot, kühler Kern

Medium/ rosa

heißer Kern

Well Done/ Durch

nicht empfohlen

Dazu noch servieren wir Ihnen noch unsere Speziälsalze 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). Die rote Alaea-Tonerde, die nur auf den Aloha-Inseln vorhanden ist, findet man nur sehr selten zwischen Schichten von Lavastein und ist deshalb auch sehr teuer.

Salish Alderwood Smoked Sea Salt

ist eine neue Sorte von natürlich, geräuchertem Salz. Dieses pazifische Meersalz wurde langsam über echtem Roterlenholz geräuchert. Der Name Salish™ stammt von den Indianern Nord-West Amerikas. Schon vor hunderten von Jahren räucherten sie Fische oder Fleisch mit Roterlenholz.

Steakliebhaber aufgepasst!

„DRY AGED“ STEAKS

Mindestens 42 Tage am Knochen in unserem „Dry Ager“ gereift.

Wir haben keine Kosten und Mühen gescheut und uns das einzigartige „**Hohenloher Weiderind**“ der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall und das „**Pommersche Weiderind**“ der Firma Delta Fleisch gesichert. Dieses wird ca. 42 Tage in **unserem Dry Ager gereift**.

Das trockene, abgehangene Rindfleisch liefert die besten Steaks der Welt. Durch die lange Reifezeit zersetzen Enzyme die zähen Fleischeiweiße. Es verliert aber nur Wasser, der Geschmack konzentriert sich auf den verbliebenen Rest. Hierdurch erhält es einen weitaus aromatischeren und intensiveren Geschmack, der an eine zarte Kombination aus Nuss und Butter erinnert.

Unsere Cuts nach Verfügbarkeit

Rinderkotelett:

Rumpsteak am Knochen gegrillt

ca. - 650g mit Knochen, ca. 400g- 500g Fleischanteil

32,- €- 38,- €

T-Bone Steak:

Der kleine Bruder vom Porterhouse

Roastbeef und Filet durch markanten T-Knochen getrennt

ca. 570g mit Knochen / ca.450g Fleischanteil

35,-€ - 39,50 €

Porterhouse Steak:

Der König unter den Steaks

Saftig/ würzig/ intensiv

Roastbeef und Filet durch markanten T-Knochen getrennt

ca. 625g- 710g/ ca. 500g bis 580g Fleischanteil

42,- € bis 53 ,-€

Als Beilage haben wir für Sie unsere hauseigene Spezialität:

Pfälzer Backkartoffeln:

ganze Kartoffeln mit Speck-Zwiebeln, Schlotten und Schmand im Ofen gebacken,

und eine **Salatauswahl von unserem Büffet**

Steak Garstufen

Rare / English

Medium/ rosa

Well Done/ Durch

rot, kühler Kern

heißer Kern

nicht empfohlen

Unser Spezial Schweine-Lenden Angebot

***Dienstags, mittwochs & donnerstags ab 18.00 Uhr (außer Feiertags)
alles von der Schweinelende für 11,10
mit Salatauswahl vom Büffet***

***Nur als normale Portion möglich
von Januar bis Oktober
Beilagenänderung auf Bratkartoffeln, Rösti oder Backkartoffeln 3,- €***

Gunther Spieß:

***Medaillons von der Schweinelende mit frischen Kräuter- Champignons,
hausgemachte Sauce Béarnaise, Pommes frites***

**** * ****

Schweizer Art“

***Medaillons von der Schweinelende ,
mit Schinkenstreifen und Käse überbacken,
hausgemachte Sauce Béarnaise, Horschheimer Sahnenukeln***

**** * ****

Siegfried Spieß:

***Medaillons von der Schweinelende mit einer bissigen
Pfeffer-Whiskysauce, Kartoffelkroketten***

**** * ****

Lende „Lueger Art“ ;

***Panierte & gebackene Schweinelende,
hausgemachte Sauce Béarnaise, Pommes frites***

**** * ****

Desserts

Bergische Waffel

Frisch gebackene „Waffel“

mit heißen Gewürzkirschen

dazu Feinkost Käfer Vanilleeis und geschlagene Sahne

Zubereitungszeit für 2 Portionen ca. 20 Min.

jede weitere Portion ca. 6 min.

* * *



7,50

Apfel-Crumble

von der Bäckerei Seiler in Horchheim,

warmer Apfel-Crumble in Stücken, im Ofen gebacken,

mit feiner Schokoladensauce überzogen und Feinkost Käfer Vanilleeis,

* * *

6,90

hausgemachte Crème brûlée

mit Feinkost Käfers Speculatiuseis und

Bäcker „Blasers“ Minikuchen der Jahreszeit

* * *

7,50

**Gerne können Sie sich aber auch ein Dessert
aus unserem „Gute Laune Menü“ auswählen**

Gemischtes Eis nach Wunsch

1 Kugel Feinkost Käfer Eis nach Wunsch

Portion Schlagsahne

1,50

0,90

Feinkost Käfer Vanille Cremeeis

Feinkost Käfer Schokoladeneis

Feinkost Käfer Erdbeer Cremeeis

Feinkost Käfer Speculatiuseis

Feinkost Käfer Bratapfelcremeeis

