

SPEISEKARTE

Familiäre deutsche Gastronomie erleben

Liebe Gäste und Freunde unseres Hauses, unser traditionsreiches Speiselokal wird in der dritten Generation von der Familie Illig geführt. Heute ist der Enkel der Gründer, der in der Schweiz ausgebildete Koch Stephan Illig, Küchenchef.

Regional, saisonal und frisch sind unsere Grundsätze. Die Zubereitung und Qualität unserer Küche liegt an der Sorgfalt der Zubereitung. Wenn Sie Wert legen auf ehrliche Herzlichkeit, sind Sie bei uns genau richtig. Die familiäre Atmosphäre und der erstklassige Service lassen keine Wünsche offen. Freundlichkeit hat bei uns absolute Priorität.

Wir verwöhnen Sie vor dem Essen mit einem kleinen Gruß aus der Küche. Zu fast allen Gerichten bieten wir Ihnen eine Auswahl an hausgemachten Salaten & Dressings aus unserer Küche an.

Die Herkunft unserer Produkte:

Rindfleisch/
Kotelett/
Schweinefleisch/
Eier/
Gemüse und Obst/
Sahne/
Brot, Burger, Kuchen/
Nudeln/

Irland/ Deutschland
Schwäbisch Hällische & Pfalz
Deutschland
Odenwald
Pfälzer Wochenmarkt
Franken
Worms und Horchheim
Horchheim

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

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

Informationen für unsere Gäste

Bei Umbestellung auf Bratkartoffeln, Pfälzer Backkartoffeln, Horchheimer Sahnenuudeln, Bio Hanfnudeln oder Rösti berechnen wir aufgrund des Mehraufwandes & des Wareneinsatzes inkl. der gesetz. MwSt. und Bedienung und in Euro

2,00 €

SPEISEKARTE

Vorspeisen

Rinderfilet-Carpaccio vom „Donnersberger Rind„

Zitronenöl/ Balsamico/ Rucolasalat/ Tomaten Champagner Vinaigrette/
24 Monate italienischem Heumilch „Trentingrana“/
Petersilien-Haselnusspesto/ Steinofenbaguette

12,50 €

als Hauptgang

15,50 €

Schafskäse im Ofen gebacken

Zucchini/ Tomaten/ Knobli/ Kräuter/ Zwiebeln/ Honigkruste/
Blattsalate/ Tomaten Champagner Vinaigrette/Steinofenbaguette/
Petersilien-Haselnusspesto

9,50 €

als Hauptgang

12,50 €

Bruschetta

geröstetes Steinofenbrot/ Strauchtomaten/ Zucchini/
kaltgepresstem Olivenöl/ altem Balsamico/ frischem Knoblauch/
Tomaten Champagner Vinaigrette/ Rucola/
24 Monate italienischem Heumilch „Trentingrana“

6,50 €

als Hauptgang

9,50 €

Frisch aus dem Suppentopf

Kartoffel-Steinpilzcremesuppe
Rucolaschaum / Flammkuchenlolly

6,50 €

SPEISEKARTE

für den kleinen Hunger

Pastrami Rösti;

Original „Schweizer“ Kartoffelrösti/
gepökelte, geräucherte Rinderbrustscheiben/
pochiertes Ei/ Dillschmand/ Gewürzgurken / Radieserl/ Salat

18,50 €

Unsere hausgemachten Salate und Dressings werden Sie überzeugen

Beilagensalat

5,50 €

großer Salatteller mit Pastrami

15,50 €

großer Salatteller mit Riesengarnelen

14,00 €

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

SPEISEKARTE

Stolper Eck Spezialitäten

Medaillons vom Schweinefilet „Sommerstyle

Zucchini/ Tomaten/ ScarmozzaKäse/ überbacken/
Sahnenudeln Portweinjus /
Salatteller vom Büffet

18,00 €

Sommerspieß

Schweinelende/ Pute/ Rinderhüfte /
Zitrone / Thymian / Zucchini-Tomaten Salsa
Salatteller vom Büffet

18,00 €

„Bayerisches“ Schnitzel,

paniert und gebacken
Preiselbeeren/ Zitrone/ Pommes frites/
Salatteller vom Büffet

12,50 €

SPEISEKARTE

Unsere Rumpsteaks vom „Irishen Black Angus Rind“

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

Das Fleisch der Irischen Angus Rinder zeichnet sich besonders durch sein dunkelrotes, fein marmoriertes Fleisch aus.

Rumpsteak

Normal Cut

ca. 250g Rohgewicht;

28,50 €

Mens Cut

ca. 300g Rohgewicht;

32,50 €

Garnitur: roten Zwiebeln/ Zucchini/ Gartenkräutern/ Knoblauch/ Bacon

Pfälzer Backkartoffeln:

Drillinge / Speck/ Zwiebeln/ Schlotten/ Schmand

Salatteller aus der Küche

Rinderfilet vom „Donnersberger Rind“

Rohgewicht ca. 250g

Sauce Bèarnaise / Steakhouse Pommes / Salatteller aus der Küche

37,50 €

Steak Garstufen

Rare / English

rot, kühler Kern

Medium/ rosa

heißer Kern

Well Done/ Durch

nicht empfohlen

Dazu servieren wir Ihnen noch **UNSERE SPEZIALSALZE**
für IHR Rumpsteak

Hawaiian Alaea Sea Salt

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

Salish Alderwood Smoked Sea Salt

Dieses pazifische Meersalz wurde langsam über echtem Roterlenholz geräuchert. Der Name Salish™ stammt von den Indianern Nord-West Amerikas.

SPEISEKARTE

„DRY AGED“ STEAKS

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

„Irisches Angus Rind“ oder
„Hohenloher Weiderind“
Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall oder
Donnersberger Weiderind

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 Kombination aus Nuss & Butter erinnert.

Unsere Cuts nach Verfügbarkeit

Rinderkotelett;

Rumpsteak am Knochen gegrillt 100g 7,00 €

T-Bone Steak;

Der kleine Bruder vom Porterhouse
Roastbeef und Filet durch markanten T-Knochen getrennt 100g 8,00 €

Rinderfilet vom „Donnersberger Rind“

Rohgewicht ca. 250g
Sauce Bèarnaise / Steakhouse Pommes /
Salatteller aus der Küche

Porterhouse Steak;

Der König unter den Steaks 8,50 €
Saftig/ würzig/ intensiv
Roastbeef und Filet durch markanten T-Knochen getrennt 100g

Rib-Eye steak

Das Steak mit dem Fettauge 100g 6,50 €

Als Beilage haben wir für Sie unsere hauseigene Spezialität;

Pfälzer Backkartoffeln; Drillinge/Speck-Zwiebeln/ Schlotten/ Schmand
Salatteller aus der Küche

Steak Garstufen

Rare / English	rot, kühler Kern
Medium/ rosa	heißer Kern
Well Done/ Durch	nicht empfohlen



SPEISEKARTE

Stolper Eck Spezialitäten

Siegfried Spieß

Medaillons von der Schweinelende mit Horschheimer Sahnenukeln,
bissiger Pfeffer-Whisky-Senfsauce & Salat vom Büffet

17,50 €

Gunther Spieß

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

18,00 €

Schweinelende „Lueger Art“ unser Klassiker seit 1978

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

17,50 €

Medaillons vom Schweinefilet „Schweizer Art

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

18,00 €

SPEISEKARTE

Desserts

Lasagne von weißer Schokolade

frische Himbeeren/ Mangosorbet/Ananas-Ingwerkuchen

8,50 €

Dessert aus unserem „Gute Laune Menü“

8,00 €

Gemischtes Eis nach Wunsch

1 Kugel Feinkost Käfer Eis nach Wunsch

1,50 €

Portion Schlagsahne

1,00 €

Feinkost Käfer Vanille Cremeeis

Feinkost Käfer Schokoladeneis

Feinkost Käfer Erdbeer Cremeeis

Feinkost Käfer Mangosorbet

Feinkost Käfer Walnusseis