

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.
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 aus unserer Küche an.

Die Herkunft unserer Produkte:

Eier	Odenwald
Gemüse und Obst	Pfälzer Wochenmarkt
Rindfleisch	Irland/ Deutschland
Kotelett	Schwäbisch Hällisch & Pfalz
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

Farbstoff

Schinken: Konservierungsstoffe

Pfefferkörner: Antioxidationsmittel

Phosphat & Nitritpökelsalz

Informationen für unsere Gäste

Bei Umbestellung auf Bratkartoffeln, Pfälzer Backkartoffeln

Horchheimer Sahnenuudeln oder Rösti berechnen

wir aufgrund des Mehraufwandes & des Wareneinsatzes 2,50 €

Alle Preise inkl. der gesetz. MwSt. und Bedienung und in Euro



SPEISEKARTE

Vorspeisen

Rinderfilet-Carpaccio vom „Donnersberger Rind Zitronenöl/ Balsamico/ 24 Monate „Trentingrana“/ frittierte Kapernäpfel Rucolasalat/ Kürbisvinaigrette/ Kürbis-Chutney/ Steinofenbaguette * * *	12,50 €
Schafskäse im Ofen gebacken Kürbis/ Maronen/ Knobli/ Kräuter/ Zwiebeln/ Rhein Hessischer Honig Rucolasalat/ Kürbisvinaigrette/ Steinofenbaguette/ Kürbis-Chutney * * *	10,50 €
Bruschetta geröstetes Steinofenbaguette/ Strauchtomaten/ kaltgepresstes Olivenöl/ alter Balsamico/ Rucola/ Kürbisvinaigrette/ 24 Monate italienischem Heumilch „Trentingrana“	7,50 €
Unsere hausgemachten Salate und Dressings werden Sie überzeugen Beilagensalat * * *	5,00 €
<u>Frisch aus dem Suppentopf</u>	
Kastaniencremesuppe/ Rauchschaum/ Flammkuchenlolly * * *	7,00 €
Rinderkraftbrühe vom Hohenloher Rind Maultäschle/ Markklöschen/ Kürbis/ Pfannkuchenstreifen	6,50 €

SPEISEKARTE

Stolper Eck Spezialitäten

Bauernkotelett, paniert & gebacken/ ca. 300g Rohgewicht 18,50 €
vom Schwäbisch Hällischen Landschwein
Spitzkohl-Kastanien-Kürbisgemüse/
Pfälzer Backkartoffeln:
Drillinge/ Speck-Zwiebelwürfeln/ Schlotten/ Schmand/
Salat vom Büffet
* * *

„Bayerisches“ Schnitzel, 13,50 €
paniert und gebacken
Preiselbeeren/ Zitrone/ Pommes frites/
Salatteller vom Büffet

Stefans Lieblingsschnitzel 17,50 €
in einer Cornflakeskruste gebacken
Sunny Side Down Spiegeleiern/ Röstzwiebeln/ crunchiger Bacon
/ Pommes frites / Salat vom Büffet

Schlemmer RösCHti ;
für den kleineren Hunger
hausgemachtes Original „Schweizer“ Kartoffelrösti, lecker zubereitet;
gebratene Tranchen vom „ Rumpsteak“/ Kräuter-Champignons/
Kürbiswürfel/ Kastanien/ Salatauswahl vom Büffet
* * *

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

SPEISEKARTE

Unsere Rumpsteaks vom „Irischen 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;

29,50 €

Mens Cut

ca. 300g Rohgewicht;

33,50 €

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

Pfälzer Backkartoffeln:

Drillinge / Speck/ Zwiebeln/ Schlotten/ Schmand

Salatteller aus der Küche

Rinderfilet vom „Donnersberger Rind“

38,50 €

Rohgewicht ca. 250g

Sauce Bèarnaise / Steakhouse Pommes / Salatteller aus der Küche

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.

Cuts vom „Irisches Angus Rind“ oder „Hohenloher Weiderind“ Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall oder Donnersberger Weiderind.

Das trockene, abgehangene Rindfleisch liefert die besten Steaks der Welt. Durch die lange Reifezeit zersetzen Enzyme die zähen Fleisch-eiweiße. Es verliert aber nur Wasser, der Geschmack konzentriert sich auf den verbliebenen Rest. Hierdurch erhält es einen weitaus aromatischeren und intensiveren Geschmack.

Unsere Cuts nach Verfügbarkeit

Porterhouse Steak; Der König unter den Steaks Saftig/ würzig/ intensiv Roastbeef und Filet durch markanten T-Knochen getrennt,	100g	8,50 €
T-Bone Steak; Der kleine Bruder vom Porterhouse Roastbeef und Filet durch markanten T-Knochen getrennt * * *	100g	8,00 €
Rinderkotelett ; Rumpsteak am Knochen gegrillt * * * *	100g	7,00 €
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

* * *

18,50 €

Gunther Spieß

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

* * *

19,50 €

Schweinelende „Lueger Art“ unser Klassiker seit 1978

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

* * *

18,50 €

Medaillons vom Schweinefilet „Schweizer Art

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

* * *

19,50 €

SPEISEKARTE

Desserts

lauwarmer Apfel-Dattel-Cranberry-Lebkuchen Crumble; 8,50 €
von der Bäckerei Seiler in Horschheim, im Ofen gebacken,
Schokoladensauce/ Feinkost Käfer Vanilleeis/ Schlagsahne
* * *

Bäcker Blaser lauwarmer Schokoladen-Marzipan-Gewürz-Brownie 9,50 €
crunchigen Nüssen/ Kürbiskern Brittle/ Rhein Hessischer Honig/
Käfers Bratapfeleis 9,50
* * *

hausgemachte Kürbis Crème Brûlée 8,50 €
Feinkost Käfers Pflaumen-Zimteis/
Bäcker „Blasers“ Schokoladen-Ingwer-Ananaskuchen 8,50
* * *

Dessert aus unserem „Gute Laune Menü“

Gemischtes Eis nach Wunsch
1 Kugel Feinkost Käfer Eis nach Wunsch 2,00 €
Portion Schlagsahne 1,00 €

Feinkost Käfer Vanille Cremeeis
Feinkost Käfer Schokoladeneis
Feinkost Käfer Erdbeer Cremeeis
Feinkost Käfer Mangosorbet
Feinkost Käfer Walnusseis

Menü Silvester 2020/21

Menü Silvester 2020/21

Empfang

Wachtenburg Winzer Sekt
aufgefüllt mit Scheibels Kirsch-Rum Likör aus
der Schatzkammer

Amuse Geuele

Weißer Tomate in 3D
Senfkaviar/ Currybiskuit/ Kürbisgel

Vorspeise

Winterland
Kürbis/ Pilze/ Maroni/ Selleriestroh/
Apfelrosmarin/ Rote Beete / Sand / Moos

Zweierlei Süppchen

Karotten-Orangensuppe/ Riesengarnele/
crunchige/ Petersilie
und Dry Aged Ochsenkraftbrühe/
Kastanienknödel

Zwischenspurt

beschwingter Gang an unser
frisches Salatbuffet

Hauptgang

Duo vom Rind
Irische Rinderrückensteaks & Terres Mayor
vom „Hohenloher Weiderind“
Beim Teres Major handelt es sich um eine
kleine Delikatesse, zart wie ein Filet, aber
herzhafter im Geschmack, das sich der Metzger
höchstpersönlich selbst zur Seite legte,
gebratene Breznknödel/
Wirsing-Kürbisgemüse/ Morchelrahmsauce

Dessert

Süßer Schwarzwald
Kirschwasser Kuppel/ Sauerkirschküchlein/
Kirschessigsorbet/ Amarenagel/
Erde und Ast

Nach Mitternacht

Mini-Bulette mit Kartoffelgurkensalat und
„Bäcker Blasers“ Black Pepper Ofenbaguette

Marzipanglücksgeschenk

Preis pro Person: 85,50 €

Änderung Vorbehalten

„Ganz Gans“ für 4 Personen

Nur auf Vorbestellung
vom 7. November bis 13. Dezember 2020

Wir verarbeiten ausschließlich Gänse von
Betrieben, die durch die Organisation
„Vier Pfoten“ kontrolliert
wurden. Sie stammen aus liebevoller
Aufzucht nach biologischen Grundsätzen.
Ab der siebten Woche dürfen sie dann ins
Freie und haben normalen Auslauf. Sie
wandern dabei von Wiese zu Wiese.
Die Zuchtbetriebe sind dabei eher klein
gehalten (d.h. maximal 2.000 Gänse pro
Betrieb – im Gegensatz zu den Großbetrie-
ben mit bis zu 50.000 Tieren).

Amuse Gueüle

fritierter Kürbis/ Zitrone/ Joghurdip

Zerlei Suppe

Kastaniencremesuppe
Rauchschaum / Flammkuchenlolly &
Rinderkraftbrühe/ Maultäschle/ Kürbis/ Gemüse

Salatgang an unseren gekühlten Bollerwagen

Hauptgang

1 ganze Gans,
geschmolzene Böhmisches Kartoffelknödeln; Brösel-
butter/ Kroketten hausgemachtes Preiselbeer-
Blaukraut/ Speckrosenkohl/caramelisierte Kasta-
nien/ Orangen-Rosmarin-gänsesauce

Dessert:

„Amandas süßer letzter Traum“
Bäcker Blaser lauwarmer Schokoladen-Marzipan-
Lebkuchen Brownie
mit zweierlei Marmelade/ Kürbiskern Brittle
Feinkost Käfers Bratapfeleis/
fruchtiges Mangoragout

Dazu 1 Flasche lustvollen Rotweines
für 4 Personen

Winzern vom Weinsberger Tal im
Hohenloher Land

**

Preis pro Person 59,50 €

Änderungen Vorbehalten