

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 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 und zu fast allen Gerichten bieten wir Ihnen eine Auswahl an hausgemachten Salaten & Dressings aus unserer Küche an.

Die Herkunft unserer Produkte:

Rindfleisch/	Irland/ Deutschland
Kotelett/	Schwäbisch Hällische & Pfalz
Schweinefleisch/	Deutschland
Eier/	Odenwald
Gemüse und Obst/	Pfälzer Wochenmarkt
Sahne/	Franken
Brot, Burger, Kuchen/	Worms und Horchheim
Nudeln/	Worms-Horchheim

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

Informationen unsere Gäste

Bei Umbestellung auf Pfälzer Backkartoffeln
Horchheimer Sahnenudeln oder Rösti berechnen
wir aufgrund des Mehraufwandes & des Wareneinsatzes 2,00

Alle Preise inklusive gesetzl. MwSt., Bedienung und in Euro

SPEISEKARTE

Vorspeisen

Roastbeeftatar

mit Avocadocreme und gehacktem Eigelb/ Rucolasalat/ Mango-Champagnervinaigrette/ Parmesankrapfen/ Kapernbutterstein/ Steinofenbaguette

11,50 €

Schafskäse im Ofen gebacken

Zucchini/ Tomaten/ Knobli/ Kräuter/ Zwiebeln/ Honigkruste/ Rucolasalat / Mango-Champagner Vinaigrette/Steinofenbaguette / Avocadocreme

9,50 €

Bruschetta

geröstetes Steinofenbrot/ Strauchtomatenwürfel/ Zucchini/ kaltgepresstem Olivenöl/ altem Balsamico/ frischem Knoblauch/ 24 Monate italienischem Heumilch „Trentingrana“
Rucolasalat/ Himbeer- Champagner Vinaigrette/

7,50 €

Frisch aus dem Suppentopf

Rinderkraftrühe

mit Markklöschen/ Maultäschle/ Pfannkuchenstreifen/ Gemüse

6,50 €

gelbe Karotten-Kokos-Zitronengrascremesuppe

mit Serranoschinken Crissini

7,50 €

SPEISEKARTE

für den kleinen Hunger

Roastbeef" Rösti

Original „Schweizer“ Kartoffelrösti/
gebratene Roastbeeftranchen / pochiertes Ei / Avocado-creme/ Relish
IngwerGewürzgurke / Radieserl/ Rucola

18,50 €

Beilagensalat von unserem Büffet

4,50 €

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

SPEISEKARTE

Stolper Eck „SOMMER“ Spezialitäten

Medaillons von der Putenbrust „Sommerstyle“

Zucchini/ Tomaten/ ScarmozzaKäse überbacken/
Horchheimer Bandnudeln/ Portweinjus / Salat

19,50 €

3 erlei Sommerspieß

Schweinelende/ Putenbrust/ Rindersteak / Zitrone /
Thymian Zucchini-Tomaten Salsa / gebratene Drillingkartoffeln/
Salat

19,50 €

„Bayerisches“ Schnitzel,

in einer Cornflakes-Weißbrotpanade gebacken/Preiselbeerkompott/
Zitrone/ Pommes frites/ Salat

12,50 €

Stefans Lieblingsschnitzel

in einer Cornflakeskruste gebacken/ Sunny Side Down Spiegeleiern /
Röstzwiebeln/ crunchiger Bacon/ Pommes frites / Salat

15,50 €

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 Irishen Black Angus Rinder ausmacht.

Irishes Rumpsteak

Normal Cut	ca. 250g Rohgewicht;	28,50 €
Mens Cut	ca. 300g Rohgewicht;	32,50 €

mit Kräuterkruste/ Röstzwiebeln/ Portweinjus und Pfälzer Backkartoffeln:
Drillinge / Speck/ Zwiebeln/ Schlotten/ Schmand
und Salat vom Büffet

„ Sur & Turf“ Rinderfilet vom „Donnersberger Rind“

Riesengarnele/ Sauce Bèarnaise / Steakhouse Pommes / Salat	38,50 €
--	---------

Steak 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 nur sehr ungerne serviert	60-63°C

Dazu 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).

Salish Salt

Die Herstellung des Salish Salz wird noch heute nach uralter indianischer Tradition hergestellt. Meersalz aus dem Pazifik wird langsam über Rot-erlenholz 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.

SPEISEKARTE

„DRY AGED“ STEAKS

Die Rinderrücken reifen in unserem hauseigenen Reifeschrank bei konstant unter 4° C und ca. 85% Luftfeuchtigkeit mindestens 42 Tage am Knochen.

Wir haben im Wechsel folgende Rinderrücken für Sie im Angebot:

„Irisches Angus Rind“

„Hohenloher Weiderind“

der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall oder

„Donnersberger Weiderind“.

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 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 Salat vom Büffet

SPEISEKARTE

Desserts

Tonkabohnen Crème brûlée

Waldmeistereis/ Mangobutterstreusel/
Aprikosen-KokosBall/ Caramelcreme

8,50 €

Schokoladige Stolpereck Verführung

Implodierende Schokoladenkugel/ Vanillesauce gefüllt/
lauwarmer Schokoladenbrownie/ kühlendes Kaffeecremeeis/
Saisonbeeren/ Schokoladenerde

10,50€

Dessert aus unserem „Gute Laune Menü“

Gemischtes Eis nach Wunsch

1 Kugel Feinkost Käfer Eis nach Wunsch
Portion Schlagsahne

1,70 €

1,00 €

Feinkost Käfer Vanille Cremeeis
Feinkost Käfer Erdbeer Cremeeis
Feinkost Käfer Mangosorbet

das ganz besondere EIS

Waldmeistereis/ Tonkabohnen-Kokoscremeeis

2,00 €

SPEISEKARTE

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/ Gesundheitszeugnisgebühren/ Getränkeleitungsgebühren/
Schornsteinfegergebühren/ Kanalgebühren/ Müllabfuhr/ Sondermüll/
Makatell-Gebühren/ Telefongebühren/ Beiträge zur Berufsgenossenschaft/
Sozialversicherungsbeiträge/ Krankenversicherungsbeiträge/ Beiträge zur
Haftpflichtversicherung/ Rechtsschutzversicherung/ Feuerversicherung/ Ein-
bruchversicherung/ Leitungswasserversicherung/ Betriebsunterbrechungsver-
sicherung/ 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 Al-
tersversorgung/ Kosten für Klopapierrollen/ Reinigungskosten/ Lebensmittel-
überwachung/ Druckkosten aller Art/ Fahndungskosten nach Zechprellern/
Subventionskosten/ Verpackungen außer Haus/ Taxiruf/ Beiträge zur Arbeitslo-
senversicherung/ Dekorationskosten/ Wartungsverträge/ Bürokosten/
Honorare/ Kosten für Diebstahl und Vandalismus/ Bruch und Schwund/ Lager-
haltung/
Pflegeversicherung/ Duales System/ Verpackungssteuer/ Fett und Speisereste-
entsorgungusw.**

**Verdienstaufschlag durch das Coronavirus/
Corona-bedingte Lasten/ z.B. Desinfektionsgeräte/
Luftreiniger & Luftfilter gegen Corona-Viren, Aerogene Viren und Bakterien**