

SPEISEKARTE

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

Aus Überzeugung kaufen wir dem Tierwohl zuliebe nur Fleisch aus artgerechter Haltung. Freilauf, Strohhaltung, 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:	Odenwald
Gemüse und Obst:	Wormser Wochenmarkt/ Familie Ehret
Rumpsteak/Rinderfilet:	Irland/ Deutschland
Kotelett:	Schwäbisch Hällische & Pfalz
Schweinefilet und Schnitzel:	Eifeler Landschweine
Putenbrust:	Lüneburger Heide
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

Alle Preise inklusive gesetzl. MwSt., Bedienung



SPEISEKARTE

Frisch aus dem Suppentopf

Rinderkraftbrühe vom Irischen Weidrind

Markklöschen/ Maultäschle/ Griesklöschen/ Tomatenwürfel

6,50 €

Kartoffel-Pastinakenrahmsüppchen/ Rauchespuma/ Flammkuchenlolly

7,50 €

Vorspeisen

Rindertatar vom Irischen Angusrind/ handgeschnitten

Eigelb/ Petersilie/ Kapern/ Sardellen/ Zwiebeln/ Paprika/ Gewürzgurke/
Rucolasalat/ Mango-Vinaigrette/ Parmesankrapfen / Kapernbutterperle/
Steinofenbaguette

16,50 €

Schafskäse im Ofen gebacken

Kruste mit Zucchini/ Tomaten/ Knobi/ Kräuter/ Zwiebeln/
Pfälzer Wald-Honig/ Rucolasalat / Mango- Vinaigrette/
Steinofenbaguette

12,50 €

Bruschetta

4 geröstetes Steinofenbaguette/ Strauchtomaten/ Zucchini/
kaltgepresstes Olivenöl/ alter Balsamico/ frischer Knoblauch/
24 Monate italienischem Heumilch „Trentingrana“ Rucolasalat/
Mango- Vinaigrette

8,50 €

SPEISEKARTE

für den kleinen Hunger

Roastbeef“ Rösti

Original „Schweizer“ Kartoffelrösti
gebratene Hohenloher Weiderindtranchen/ pochiertes Ei / Avocado-
creme/ Rucolasalat/ Mango-Vinaigrette/ Chutney der Saison / Radieserl

18,50 €

Beilagensalat von unserem Büffet

5,00 €

**Unsere Vegetarier finden auf unseren „Tages Tipps“
auch noch andere passende Gerichte.**

SPEISEKARTE

Stolper Eck „SOMMER“ Spezialitäten

Medaillons von der Putenbrust „Sommerstyle“

Zucchini-Tomatenhaube/ geräucherter Scarmozza Käse/
Horchheimer Spaghettinudeln/ Portweinjus

19,50 €

Sommergrillteller 2,0

Schweinelende „Eifeler Landschwein“/
Putenbrust „Lüneburger Heide“/
Terres Mayor „Hohenloher Weiderind“ / Crunchiger Bacon/
Zitrone / Thymian-Spitzkohl-Zucchini Gemüse/ Tomatensalsa/
Parmesan Pommes frites

19,50 €

„Bayerisches“ Schnitzel vom „Eifeler Landschwein“

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

11,50 €

Stefans Lieblingsschnitzel vom „Eifeler Landschwein“

2 Schnitzel in einer Cornflakeskruste gebacken/
Röstzwiebeln/ 2 Sunny Side Down Spiegeleier/
crunchiger Bacon/ Pommes frites

12,50 €

SPEISEKARTE

Unsere Rumpsteaks vom „Hohenloher Weiderind“

Hohenloher Qualitätsfleisch

Die Mitgliedsbetriebe der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall erzeugen unter anderem Qualitätsfleisch vom Hohenloher Landschwein, Hohenloher Weiderind und weiteren Hohenloher Tiergattungen auf Grundlage verbindlicher Erzeugerrichtlinien.

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 sowie Wachstumsförderer sind verboten.

Hohenloher Rumpsteak

Normal Cut	ca. 250g Rohgewicht;	27,50 €
Mens Cut	ca. 300g Rohgewicht;	33,50 €
Garnitur/ Zwiebeln/ Zucchini/ Tomaten/ Balsamico/ crunchiger Bacon		

zu den Rumpsteaks servieren wir Ihnen folgende spezial Beilage
Pfälzer Backkartoffeln:
Drillinge / Speck/ Zwiebeln/ Schlotten/ Schmand

„ Sur & Turf“

Rinderfilet vom „Donnersberger Rind“/ ca. 250g Rohgewicht	38,50 €
gebackene frittierte Garnelen in Panko/ Portweinjus / Parmesan Pommes frites	

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 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.

SPEISEKARTE

„DRY AGED“ STEAKS

Die Rinderrücken reifen in unserem hauseigenen Reifeschränk 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.

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 7,50 €

T-Bone Steak;

Der kleine Bruder vom Porterhouse

Roastbeef und Filet durch markanten T-Knochen getrennt 100g 7,00 €

Rinderkotelett ;

Rumpsteak am Knochen gegrillt

*** 100g 6,00 €

Rib-Eye steak

Das Steak mit dem Fettauge

*** 100g 5,50 €

Inklusive folgender Beilage:

Pfälzer Backkartoffeln;

Drillinge/Speck-Zwiebeln/ Schlotten/ Schmand

SPEISEKARTE

Desserts

Tonkabohnen Crème brûlée 10,50 €
Grünes BIOApfelsorbet/ Karamelcreme/ MiniBrownie/ KokosEspuma

Lasagne von weißer Schokolade 10,50 €
mit knackigem Schokoladencrunch/ Himbeeren
Ananas-Schokoküchlein/ Malaga Eis/ Marshmallows Yuzu

Dessert aus unserem „Gute Laune Menü“

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

Feinkost Käfer Vanille Cremeeis/
Cremiger Eisgenuss mit dem Geschmack echter Bourbon Vanille Schoten

Feinkost Käfer Schokolade/
Kräftiger, aromatischer Kakaogeschmack mit knackigen dunklen
Schkostückchen vereinen sich zu einem eiskalten Genuss.

Feinkost Käfer Erdbeereis/
Cremiges Eis mit Erdbeerpüree und einer fruchtigen
Erdbeerezubereitung durchzogen

Feinkost Käfer Bio grünes Apfelsorbet/
Ein erfrischender Genuss in absoluter Vollendung:
Ehrlicher Apfelgeschmack durch
hohen Anteil von biozertifizierten Apfelsaft

Feinkost Käfer Malaga/
Ein weiterer Klassiker: Vanilleeis mit intensivem Rumgeschmack,
versetzt mit saftigen, eingelegten Rosinen.

Feinkost Käfer Caramel Crisp
Zarte Eiscreme in Kombination mit Sahne und einer Karamell-
komponente, durchzogen mit Karamell-Krokant-Stückchen.

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/ 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.