

Speisekarte

Familiäre deutsche Gastronomie erleben

Liebe Gäste und Freunde unseres Hauses,

wir sind seit nunmehr über 70 Jahren ein Familienbetrieb und stehen noch selbst am Herd und leiten den Service !

Somit haben Qualität der Ware und die 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 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	Worms-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
Pfefferkörner:	Antioxidationsmittel
Schinken:	Phosphat & Nitritpökelsalz

Informationen für unsere Gäste

Für jegliche Art der Änderung der Speisen erlauben wir uns eine Aufpreis von 1,50 zu berechnen

Alle Preise inkl. der gesetzl. MwSt. und in Euro

Frisch aus dem Suppentopf

Lust auf etwas besonderes ?

aufgeschlagenes Eifeler Senf-Honigsüppchen

Pastrami/ Sprossen

7,90

* * *

Rinderkraftbrühe

Maultäschle/ Markklößchen/ Kürbis/ Grießklößchen

6,90

* * *

Vorspeisen

RINDER-Tatar vom „Hohenloher Weiderind“ handgehackt

Eigelb/ Zwiebeln/ Kapern/ Sardellen/ Petersilie/ Parmesansegel/

Wingertsalat/ Mango-vinaigrette/ Avocadocreme

Parmesankrapfen/ Steinofenbaguette

16,50

* * *

Schafskäse im Cornflakesmantel gebacken

Wingertsalat/ Mango-vinaigrette / Steinofenbaguette/

Apfel-Gewürz-Chutney

10,50

* * *

„Bruschetta“

4 Scheiben gebackenes Steinofenbaguette/ Strauchtomaten/

kaltgepresstes Olivenöl/ alter Balsamico/ Wingertsalat/

Mango-vinaigrette / 24 Monate-alter italienischer „Trentingrana“

8,50

* * *

Vorspeise von unserem „Gute Laune MENÜ“ aus den Tagestipps

12,50

* * *

Beilagensalat von unserem Büffet

5,90

* * *

Stolpereck Spezialitäten

„Bayerisches“ Schnitzel

in einer Cornflakeskruste paniert und gebacken

Preiselbeeren/ Zitrone/ Pommes frites

12,50

* * *

Stefans Lieblingsschnitzel

in einer Cornflakeskruste gebacken

Sunny Side Down Spiegeleiern / Röstzwiebeln/ crunchiger Bacon/

Pommes frites

15,50

* * *

„Schwäbisch Hällisches“ Bauernkotelett, ca. 350g Rohgewicht/

paniert & gebacken/ Spitzkraut-Kürbisgemüse/

Pfälzer Backkartoffeln: Drillinge / Speck/ Zwiebeln/ Schlotten/ Schmand

18,50

* * *

Inflationsgericht 2022:

Sparen Sie zu Hause Energie und verbringen angenehme Stunden bei uns im Stolpereck :))

„Kachelfleisch vom Schwäbisch Hällischen Landschwein;

Das Kachelfleisch sitzt im Schinken & ist besonders zart& saftig.

Spitzkrautgemüse/ Portweinjus/ Pommes Frites

14,50

* * *

„Roastbeef“ Rösti:

Original „Schweizer“ Kartoffelrösti/

gebratene Roastbeeftranchen / pochirtes Ei / Avocadocreme/

Relish IngwerGewürzgurke / Radieserl/ Wingertsalat/ Mangovinaigrette

21,50

* * *

Unsere Vegetarier finden auf den
„Tagesetipps“ das passende Gericht.

Unsere Rumpsteaks vom „Hohenloher Weiderind“

Die Mitgliedsbetriebe der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall erzeugen Qualitätsfleisch vom Hohenloher Weiderind 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 & Wachstumsförderer sind verboten.

Rumpsteak „Wald und Flur“

Normal Cut ca. 250g Rohgewicht; 29,50

Mens Cut ca. 300g Rohgewicht; 33,50

Tomaten-Portwein-Silberzwiebeln & gegrillter Kürbis

Pfälzer Backkartoffeln:

Drillinge / Speck/ Zwiebeln/ Schlotten/ Schmand

* * *

„Surf & Turf“

Rinderfilet vom „Donnersberger Rind“ & Riesengarnelen

gegrillter Kürbis/ Parmesan Pommes frites / Portweinjus 38,50

* * *

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 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 indigenen Völkern Nord-West Amerikas.

„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 Fleischeiweiße. 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 gibt es dazu unsere hauseigene Spezialität;

Pfälzer Backkartoffeln;

Drillinge/Speck-Zwiebeln/ Schlotten/ Schmand

Steak Garstufen

Rare / English

rot, kühler Kern

Medium/ rosa

heißer Kern

Well Done/ Durch

nicht möglich

Sweet Moments

Ready to Crumble ?

„Apfel Crumble“

lauwarmer Apfel-Lebkuchen-Cranberrykuchen;
von der „Bäckerei Seiler“ in Horchheim/ im Ofen gebacken/
Schokoladensauce/ Bourbon Vanilleeis/ Schlagsahne

10,90

* * *

Lebkuchen „Croffel“

im Waffeleisen gebackener Butter-Croissant
Bratapfel-Vanilleeis/ Gewürzmandarinen/ Schlagsahne
ca. 20 min. Vorfreude

11,50

* * *

Gemischtes Eis nach Wunsch

1 Kugel Feinkost Käfer Eis

2,00

Portion Schlagsahne

1,00

Feinkost Käfer Vanille Creme
Feinkost Käfer SchokoladenChips
Feinkost Käfer Erdbeer Creme
Feinkost Käfer Sorbet Mango Alphonso
Feinkost Käfer Malaga



Unsere scharf kalkulierten Preise enthalten u. a. ...

(frei nach "Nachtrestaurant Zur Kerze/Bonn")

Mehrwertsteuer/ Einkommenssteuer/ Kirchensteuer/ Gewerbesteuer/
Schankerlaubnissteuer/ Grundsteuer/ Branntweinsteuer/ Sektsteuer/
Kaffeesteuer/ Teesteuer/ Biersteuer/ Salz und Gewürzsteuer/
Vergnügungssteuer/ Leuchtmittelsteuer/ Feuerschutzsteuer/

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.