

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/
Gemüse und Obst/
Rumpsteak/ Rinderfilet/
Kotelett/
Schweinefilet und Schnitzel/
Sahne/
Brot, Burger, Kuchen/
Nudeln/

Rheinhessen / Eich
Wormser Wochenmarkt/ Familie Ehret
Hohenlohe/ Deutschland
Schwäbisch Hällische & Pfalz
Eifeler Landschweine
Franken
Worms und Horchheim
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 in Euro inklusive gesetzl. MwSt., Bedienung



SPEISEKARTE

Frisch aus dem Suppentopf

Rinderkraftrühe vom Hohenloher Weiderind 7,50 €

Erseningwer-Zitronengrassuppe / Flammkuchenlolly 8,50 €

Vorspeisen

Rindertatar vom „Hohenloher Weiderind“ handgehackt 16,50 €
Eigelb/ Petersilie/ Kapern/ Sardellen/ Zwiebeln/ Gewürzgurke/
Rucolasalat/ Mango-Vinaigrette/ Parmesankrapfen /
Kapernbuttersteine/ Steinofenbaguette

ZiegenkäseNEST 10,50 €
Pfälzer Honig/Blätterteig/ Knobi/ Kräuter/ Zwiebeln/ Zucchini/
Rucolasalat, Mango-Vinaigrette/ Steinofenbaguette

Bruschetta 8,50 €
4 Scheiben geröstetes Steinofenbaguette/ Strauchtomaten/
Zucchini/ kaltgepresstes Olivenöl/ alter Balsamico/ frischer Knoblauch/
24 Monate italienischem Heumilch „Trentingrana“
Rucolasalat/ Mango-Vinaigrette

Vorspeisen Quadro 14,50 €
von unserem „Gute Laune MENÜ“ aus den Tagestipps

Beilagensalat von unserem Büffet 4,90 €

SPEISEKARTE

für den kleinen Hunger

„Roastbeef“ Rösti

24,50 €

Original „Schweizer“ Kartoffelrösti/
Gebratene Hohenloher Rumsteaktranchen / pochiertes Ei /
Avocadocreme/ Rucolasalat/ Mango-Vinaigrette/
Ingwer-Gemüsegurkenrelish / Radieserl

Rindertatar vom Hohenloher Weiderind handgehackt

20,50 €

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

ZiegenkäseNEST/

14,50 €

Pfälzer Honig/Blätterteig/ Knobi/ Kräuter/ Zwiebeln/ Zucchini/
Rucolasalat / Mango-Vinaigrette/ Steinofenbaguette

Bruschetta

12,50 €

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

Extras/ Information für unsere Gäste:

Bratkartoffeln

3,50 €

Kartoffelrösti

4,50 €

Horchheimer Spaghettinudeln

3,50 €

Gemüse extra

5,50 €

Champignonsauce

3,50 €

Sauce Béarnaise; nur wenn auf Tagestipps

3,50 €

Bratenjus

3,00 €

Umbestellung von Backkartoffeln auf Bratkartoffel

1,00 €

SPEISEKARTE

Stolpereck „Jahreszeiten“ Spezialitäten

Oldenburger Putenspieß

23,50 €

Champignons & Zucchini/ gegrillte Ananas/
Zitronengras-Kartoffeln/ Tomateningwer-Salsa

Stolpereck-Grillteller 2,0

25,50 €

Schweinelende „Eifeler Landschwein“/ Putenbrust „Lüneburger Heide“
Teres Mayor „Hohenloher Weiderind“ /Spitzkohl-Zucchini Gemüse/
Tomaten-Ingwersalsa/ Parmesan Pommes frites

„Bayerisches“ Schnitzel vom „Eifeler Landschwein“

13,50 €

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

Stefans Lieblingsschnitzel vom „Eifeler Landschwein“

16,50 €

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

Inflationsgericht 2023

16,50 €

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

„Kachelfleisch vom Schwäbisch Hallischen Landschwein;

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

Spitzkohl-Zucchini Gemüse/ Portweinjus/ Pommes Frites

„Schwäbisch Hällisches“ Bauernkotelett, ca. 350g Rohgewicht

18,50 €

paniert & gebacken/ Spitzkraut-Zuchiniegemüse/

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

Beilagensalat von unserem Büffet

4,90 €

SPEISEKARTE

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.

Hohenloher Rumsteak

Normal Cut ca. 220g Rohgewicht; 30,50 €

Mens Cut ca. 300g Rohgewicht; 39,50 €

mit Black Pepper Croffelhaube/ Spitzkohl/ Zucchini/ Tomaten/ Madairajus
zu den Rumpsteaks servieren wir Ihnen unsere **SPEZIAL Beilage**

Pfälzer Backkartoffeln:

Drillinge/ Speck/ Zwiebeln/ Schlotten/ Schmand

Rinderfilet „FAKE Rossini“ ca. 250g Rohgewicht 44,50 €

Umami Chasew-Haselnussrolle/ Belper Knolle; Schweizer Trüffel;
Kanton Bern. Getrocknet und gewürzt mit Knoblauch, Pfefferstaub
und Himalayasalz, gebratener Brioche/ Madairajus/ Parmesan Pommes frites

Steak Garstufen

Rare/ English	kühler Kern	45-52° C
Medium/ Rare	wärmer Kern	53-56° C
Medium/ rosa	heißer Kern	57-59° C
Well Done/ Durch	wird von uns nicht serviert	60-63° C

Dazu noch servieren wir Ihnen noch unsere Spezialsalze 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

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“

oder

„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/ 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 Fettagauge

100g/ 6,50 €

Als Beilage haben wir für Sie unsere hauseigene Spezialität;

Pfälzer Backkartoffeln;

Drillinge/Speck-Zwiebeln/ Schlotten/ Schmand

SPEISEKARTE

Kein Dessert ist auch keine Lösung

Holunder Crème brûlée

11,90 €

fruchtiges Feinkost Käfer Mangosorbet / MiniBrownie/ SaisonBeeren

Lasagne von weißer Schokolade

11,90 €

weißes Schokoladenmousse mit knackigen Schokoladenschichten und Himbeeren/ Himbeerspiegel/ Feinkost Käfer Malagaeis

Gemischtes Eis nach Wunsch

1 Kugel Feinkost Käfer Eis

2,20 €

Portion Schlagsahne

1,50 €

Feinkost Käfer Vanille Cremeeis

Cremiger Eisgenuss mit dem Geschmack echter Bourbon-Vanille-Schoten

Feinkost Käfer Schokoladen Cremeeis

Kräftiger, aromatischer Kakaogeschmack mit knackigem dunklen Schokostückchen vereinen sich zu einem eiskalten Genuss

Feinkost Käfer Erdbeer Cremeeis

Cremiges Eis mit Erdbeerpüree und einer fruchtigen Erdbeerzubereitung durchzogen

Feinkost Käfer Malaga

Ein weiterer Klassiker: Vanilleeis mit intensivem Rumgeschmack, versetzt mit saftigen, eingelegten Rosinen

Feinkost Käfer Sorbet Mango Alphonso

Ein schönes, süß-aromatisches Sorbet mit Fruchtpüree aus indischen Alphonso Mangos.

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 Haft-
pflichtversicherung/ Rechtsschutzversicherung/ Feuerversicherung/
Einbruchversicherung/ Leitungswasserversicherung/ Betriebsunterbrechungs-
versicherung/ Zinsen aller Art/ Vermögensbildende Leistungen/ Energiekos-
ten/ 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/
Lagerhaltung/ Pflegeversicherung/ Duales System/ Verpackungssteuer/ Fett
und Speiseresteentsorgungusw.**