

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.
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 /

Rheinessen / Eich
Wormser Wochenmarkt / Familie Ehret
Hohenlohe / Deutschland
Schwäbisch Hällische & Pfalz
Eifeler Landschweine
Franken
Worms und Horchheim / Bäckerei Blaser / Bäckerei Seiler
Worms-Horchheim / Börschinger Nudeln

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

Rinderkraftbrühe vom Hohenloher Weiderind 7,50 €

Markklößchen / Maultäschle / Grießklößchen / Tomatenwürfel

Erbsen-Ingwer-Zitronengras-Suppe / Flammkuchenlolly 7,90 €

Vorspeisen

Rindertatar vom „Hohenloher Weiderind“ handgehackt 16,50 €

Eigelb / Petersilie / Kapern / Sardellen / Zwiebeln / Gewürzgurke /

Rucolasalat / Mango-Vinaigrette / Parmesankrapfen /

Kapernbuttersteine / Steinofenbaguette

ZiegenkäseNEST 10,50 €

Ziegenkäse im Blätterteignest / Kruste mit Tomaten / Knobi /

Kräuter / Zwiebeln / Pfälzer Honig / Rucolasalat / Mango-Vinaigrette /

Steinofenbaguette

* * *

Bruschetta 8,50 €

4 Scheiben geröstetes Steinofenbaguette / Strauchtomaten /

Zucchini / kaltgepresstes Olivenöl / alter Balsamico / frischer Knoblauch /

24 Monate gereifter italienischer 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 Rumpsteaktranchen / pochiertes Ei /
Avocadocreme / Rucolasalat / Mango-Vinaigrette /
Ingwer-Gewürz-Gurkenrelish / Radieserl

Rindertatar vom Hohenloher Weiderind handgehackt 20,50 €
Eigelb / Petersilie / Kapern / Sardellen / Zwiebeln / Gewürzgurke /
Rucolasalat / Mango-Vinaigrette / Parmesankrapfen /
Kapernbuttersteine / Steinofenbaguette

ZiegenkäseNEST 14,50 €
2 St. Ziegenkäse im Blätterteignest / Kruste mit Tomaten / Knobi /
Kräuter/ Zwiebeln / Pfälzer Honig / Rucolasalat / Mango-Vinaigrette /
Steinofenbaguette

Bruschetta 12,50 €
6 Scheiben geröstetes Steinofenbaguette / Strauchtomaten /
Zucchini / kaltgepresstes Olivenöl / alter Balsamico / frischer Knoblauch /
24 Monate gereifter italienischer 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 Bratkartoffeln	1,00 €

SPEISEKARTE

Stolpereck „Jahreszeiten“ Spezialitäten

- Oldenburger Putenspieß** 23,50 €
Champignons & Zucchini / gegrillte Ananas / Zitronengras-Kartoffeln /
Tomaten-Ingwer-Salsa

- Stolpereck-Grillteller 2.0** 25,50 €
Schweinerückensteak vom Eifeler Landschwein /
gebratener Bacon / Röstzwiebeln
Schweinelende „Eifeler Landschwein“
Putenbrust „Lüneburger Heide“
Teres Major „Hohenloher Weiderind“ / Spitzkohl-ZucchiniGemüse /
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 Hällischen Landschwein;
Das Kachelfleisch sitzt im Schinken & ist besonders zart & saftig.
Spitzkrautgemüse/ Portweinjus / Pommes Frites

- „Schwäbisch Hällisches“ Bauernkotelett, ca. 350g Rohgewicht** 18,50 €
paniert & gebacken / Spitzkraut- ZucchiniGemüse /
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.

Rumpsteak

Normal Cut	ca. 250g Rohgewicht;	30,50 €
Mens Cut	ca. 300g Rohgewicht;	39,50 €
mit Black Pepper Crofflehaube / Spitzkohl / Zucchini / Tomaten / Madeirajus / 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 Chashew-Haselnussrolle / Schweizer Trüffel – die Belper Knolle (französisch Boule de Belp) ist eine Rohmilchkäsesorte und wird in der familieneigenen Käserei in Belp hergestellt / getrocknet und gewürzt mit Knoblauch, Pfefferstaub und Himalayasalz / gebratener Brioche / Madairajus / Saisongemüse / Kartoffel-Speck-Schmand-Kartoffelnocken.	

Dazu servieren wir Ihnen noch unsere Spezialsalze für IHR Rumpsteak

Hawaiian Alaea Sea Salt

stammt von den im Pazifik gelegenen Inseln Hawaii. 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 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“
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 knackigen 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 / 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 /
Lagerhaltung / Pflegeversicherung / Duales System / Verpackungssteuer /
Fett und Speiseresteentsorgungusw.**

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