

Speisekarte

Erleben Sie Familiäre deutsche Gastronomie bei uns

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 Hauptgerichten bieten wir Ihnen **eine Auswahl an
hausgemachten Salaten von unserem gekühlten Wagen an.**

Die Herkunft unserer Produkte:

Eier	Freddys Hühnerhof/ Eich/ Rheinhessen
Gemüse und Obst	Familie Ehret/ Wormser Wochenmarkt
Kartoffeln	Biolandhof Karlfried Eich/ Kleinniedesheim
Teres major	Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbischhall
Kachelfleisch & Kotelett	Schwäbisch Hällische Landschweine
Schweinefilet und Schnitzel	Eifeler Landschweine
Sahne	Frischepartner/ Bensheim
Brot, Burger, Kuchen	Bäcker Seiler und Reinstadler/ Worms
Nudeln	Börschingers Nudeln/ Worms-Horchheim
Eis	Gelato Marra, Viernheim & Feinkost Käfer

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

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

Was heißes & flüssiges zur Erwärmung

Maronensahnesuppe/ fritierte Petersilie, Apfelstreifen

* * *

7,90

Flädle Suppe

Pfannkuchenstreifen in feiner Rinderkraftbrühe,
beides aus eigener Herstellung

* * *

6,90

Vorneweg



BÄUERLICHE
ERZEUGERGEMEINSCHAFT
SCHWÄBISCH HALL

RINDER-Tatar vom „Hohenloher Weiderind“, handgehackt
Eigelb/ Zwiebeln/ Kapern/ Sardellen/ Petersilie/ Feldsalat/
Hausdressing / geröstetes Steinofenbaguette

* * *

16,50

ZiegenkäseNEST

milder Ziegenkäse im Blätterteig/ Knobli/ Kräuter/
Zwiebeln/ Kürbis/ Feldsalat / Hausdressing

* * *



10,50

„Bruschetta“

4 Scheiben geröstetes Steinofenbaguette/ Tomatenwürfel/
kaltgepresstes Olivenöl/ alter Balsamico/ frischer Knoblauch/
24 Monate italienischem Heumilch „Trentingrana“
Feldsalat/ Hausdressing

* * *



8,80

Party-Brotkörbchen

mit frischen Laugen- und Partybrötchen der Bäckerei Reinstadler
und Kräuterdip aus Quark der Molkerei Hüttenthal im Odenwald

* * *



5,90

für den kleinen Hunger

Rindertatar vom Hohenloher Weiderind handgehackt/
Eigelb/ Petersilie/ Kapern/ Sardellen/ Zwiebeln/
Gewürzgurke/ Feldsalat/ Hausdressing /
geröstetes Steinofenbaguette

* * *

20,50

ZiegenkäseNEST

milder Ziegenkäse in 2 Blätterteignestern/ Knobi/ Kräuter/
Zwiebeln/ Kürbis/ Feldsalat / Hausdressing/

* * *



14,50

„Bruschetta“

6 Scheiben geröstetes Steinofenbaguette/ Tomatenwürfel/
kaltgepresstes Olivenöl/ alter Balsamico/ frischer Knoblauch/
24 Monate italienischem Heumilch „Trentingrana“
Feldsalat/ Hausdressing

* * *



13,20



BÄUERLICHE
ERZEUGERGEMEINSCHAFT
SCHWÄBISCH HALL

Fairfleisch aus artgerechter Tierhaltung, regional aus Baden Württemberg

„Teres Major“ Rösti;

Original „Schweizer“ Kartoffelrösti, knusprig gebraten
mit Kartoffeln vom Biolandhof Karlfreid Eich, Kleinniedesheim/
Teres Major vom „Hohenloher Weiderind“

Das Metzgerstück oder Teres Major überzeugt mit zartem, saftigem und aromatischem Fleisch.
pochiertes Ei / Avocadocreme/ Feldsalat/ Hausdressing/

Kürbis-Gewürz Chutney

* * *

23,50

rote Spaghettinudeln (rote Beete & Tomaten) der Nudelmanufaktur Börschinger
in einer Umamibrühe/ gegrillter Kürbis/ Mozzarellabällchen/
crunchige Petersilie & Röstzwiebeln/ Salat vom Büffet

Wählen Sie Ihr Lieblingstopping:

+ 3 gebratene Rosenberg Riesengarnelen

+ gebratenes Kachelfleisch

* * *



14,50

6,00



18,50

34,00

24,50

Original Schweizer Kartoffelrösti

knusprig gebraten, mit Kartoffeln vom Biolandhof Karlfried Eich

gebratene Kräutersaitlinge/ Kürbis/ Zillertaler Bergkäse überbacken

pochiertes Ei / Kürbis-Gewürz Chutney

* * *



18,50

Lust auf Fleisch..... DIE Stolpereck Spezialitäten

2 „Schnitzel vom Eifeler Landschwein, Bayerische Art“
in Cornflakeskruste paniert und gebacken/
Preiselbeeren/ Zitrone/ Pommes frites/ Salat vom Büffet
* * *



18,90

Schnitzel „Rheinessen Art“

gefüllt mit Spitzkraut, Speck, Frühlingszwiebeln, Gewürzgurken,
Schmand und Speck/ Pommes frites/ Salat vom Büffet
* * *

24,50

Stefans Lieblingsschnitzel/ 2 Schnitzel vom Eifeler Landschwein

in einer Cornflakeskruste paniert & gebacken/
Sunny Side Down Spiegeleiern / Röstzwiebeln/ crunchiger Bacon/
Pommes frites/ Salat vom Büffet
* * *

21,50



BÄUERLICHE
ERZEUGERGEMEINSCHAFT
SCHWÄBISCH HALL

Fairfleisch aus artgerechter Tierhaltung regional aus Baden Württemberg

Bauernkotelett vom „Schwäbisch Hällischen Landschwein“, ca. 350g Rohgewicht/
paniert & gebacken/ Spitzkraut-Kürbis-Maronengemüse/
Pfälzer Backkartoffeln:

Drillingkartoffeln vom Biolandhof Eich in Kleiniedesheim/
Speck/ Zwiebeln/ Schlotten/ Schmand/ Salat vom Büffet
* * *

24,70



BÄUERLICHE
ERZEUGERGEMEINSCHAFT
SCHWÄBISCH HALL

Fairfleisch aus artgerechter Tierhaltung regional aus Baden Württemberg

Inflationsgericht 2023;

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.

Spitzkraut-Kürbis-Kastaniengemüse/ Portweinjus/

Pommes Frites/ Salat vom Büffet
* * *

19,50



BÄUERLICHE
ERZEUGERGEMEINSCHAFT
SCHWÄBISCH HALL

Unser Rindfleisch vom „Hohenloher Weiderind“

Die Mitgliedsbetriebe der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall erzeugen Qualitätsfleisch vom Weiderind auf Grundlage verbindlicher Erzeugerrichtlinien. Es werden nur lokal gezüchtete & robuste Rassen eingesetzt. Die Rinder werden in hellen & gut gelüfteten Laufställen gehalten. Die Tiere bekommen ausschließlich regionales Grünfutter aus eigener Erzeugung. Gentechnisch veränderte Futtermittel & Wachstumsförderer sind verboten.

Teres Major „Wald und Flur“

Das Metzgerstück oder Teres Major überzeugt mit seinem zartem, saftigem und aromatischem Fleisch.

dazu eine knusprige Black Pepper Croffell Haube/ gegrillte Kürbisspalte/ Spitzkohl-Kastaniengemüse/ Portweinjus/ Salat vom Büffet

Pfälzer Backkartoffeln:

Drillinge / Speck/ Zwiebeln/ Schlotten/ Schmand

Salat vom Büffet

29,90

* * *

Rinderfilet vom deutschen Weiderind/ ca. 250g Rohgewicht

Kürbiskruste / Edamamebohnen & Kürbis in Butter geschwenkt

Kartoffel-Steinpilzstampf / Portweinjus/ Salat vom Büffet

42,50

* * *

Dazu noch servieren wir Ihnen noch unsere Speziälsalze für IHR Rindfleisch

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 Salzes 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.

„DRY AGED“ STEAKS



BÄUERLICHE
ERZEUGERGEMEINSCHAFT
SCHWÄBISCH HALL

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

Cuts vom „Hohenloher Weiderind“
oder vom „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;

Drillingkartoffeln/Speck/ Zwiebeln/ Schlotten & Schmand im Ofen gebacken
* * *

Extras/ Information für unsere Gäste:

Bratkartoffeln	4,50
Kartoffelrösti	5,50
Horchheimer Spaghettinudeln	4,50
Champignonsauce	4,50
Sauce Béarnaise; nur wenn auf Tagestipps	4,50
Bratenjus	3,00

Kein Dessert ist auch keine Lösung

Ready to Crumble ?

„Apfel Crumble“

lauwarmer Apfel-Lebkuchen-Cranberrykuchen;

von der „Bäckerei Seiler“ in Horchheim/ im Ofen gebacken/

Schokoladensauce/ Speculatius Mandeleis/ Schlagsahne

10,90

* * *

Fluffiger Kaiserschmarrn in Butter gebraten

mit Zwetschgenrösterl, Birnen-Kastanieneis/ Schlagsahne

10,50

* * *

Lauwarmer Schokoladen-Kürbis BROWNIE der Bäckerei Reinstadler, Worms

mit flüssigem Kern/ Nüssen/ Honig/ Mandeln/

Tonkabohne heimisches Bratapfeleis/ Bananenespuma

11,90

* * *

Gemischtes Eis nach Wunsch

1 Kugel Feinkost Käfer Eis

Käfer

2,20

Portion Schlagsahne

1,50

Feinkost Käfer Vanille Cremeeis

Cremiger Eisgenuss mit dem Geschmack echter Bourbon Vanille Schoten

Feinkost Käfer Schokolade

Kräftiger, aromatischer Kakaogeschmack mit knackigen dunklen

Schokostückchen vereinen sich zu einem eiskalten Genuss.

Feinkost Käfer Mangosorbet „Alphonso“

Ein schönes, süß-aromatisches Sorbet mit Fruchtピューree aus

indischen Alphonso Mangos

WinterEISSpezialitäten der Eismanufaktur Marra aus Viernheim

2,50

leider erst ab Mitte Oktober bei uns bestellbar

Tonkabohne heimischer Bratapfel

Kastanien Birne

Speculatius Mandel



Über
40
Jahre

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.