

## COOL durch den Sommer im Stolpereck

Bleiben Sie COOL in unserer klimatisierten Kaminstube  
An diesen Tagen servieren wir Ihnen diese Spezial-GERICHTE  
sowie eine feine Auszugskarte

13.6. und 14.6./ PinsaTAGE die bekömmlichere Pizza;  
Tomaten-Sugo,Serranoschinken,Mozzarella,Tomaten,Basilikumpesto, Champignons

20.6. und 21.6./Teres MajorTAGE;  
Es ähnelt einem Rinderfilet ist so zart, aber intensiver im Geschmack.

27.6. und 28.6. SchnitzelTAGE;  
Wir bieten Ihnen ganz spezielle Schnitzelvariationen an diesen Tagen.

4.7. und 5.7. SchweinelendeTAGE;  
Die Stolpereck Evergreens sind wieder da.

19.7. und 20.7. RumpsteakTAGE;  
zarte und saftige Steaks vom Simmentaler Weiderind

25.7. und 26.7. gefüllte SchnitzelTAGE;  
die aussergewöhnlich gefüllten Schnitzel sind wieder da.

1.8. und 2.8. GrilltellerTAGE;  
der spezial Grillteller mit spezial Gemüse und spezial Beilage

8.8. und 9.8. PinsaTAGE die bekömmlichere Pizza;  
Tomaten-Sugo,Serranoschinken,Mozzarella,Tomaten,Basilikumpesto, Champignons

15.8. und 16.8.Teres MajorTAGE;  
Es ähnelt einem Rinderfilet ist so zart, aber intensiver im Geschmack.

22.8. und 23.8. SchnitzelTAGE;  
Wir bieten Ihnen ganz spezielle Schnitzel an diesen Tagen.

29.8. und 30.8. SchweinelendeTAGE;  
Die Stolpereck Evergreens sind wieder da.

Vom Anfang Juli bis Ende August bieten wir Ihnen  
jeden Sonntag unseren beliebten  
Alt Wormser Hackbraten in klein 150g und groß 350g an.

Weitere Infos & Preise auf [www.stolpereck.de](http://www.stolpereck.de)  
Änderungen vorbehalten



**Pinsa Tage 13.6.& 14.6 / 8.8. & 9.8., alle Pinsas 13,50**

Pinsa; die bekömmlichere Pizza;

belegt mit Tomaten- Sugo, cremigem Mozzarella, fruchtigen Cherrytomaten, Basilikumpesto und frischen Champignons

Topping mit Serranoschinken

Topping mit Gemüse

Topping mit Salami

Topping mit gekochtem Schinken

\* \* \*

**Terres Major Tage 20.6. & 21.6. / 15.8. & 16.8 für 28,50**

Teres Major

mit Black Pepper Croffelhaube/ gebratenes Zucchini Schiffchen

Spitzkohl-Tomatengemüse/ Terijakisauce,

dazu unsere leckeren Pfälzer Backkartoffeln:

Drillinge mit Speck, Zwiebeln, Schlotten & Schmand im Ofen gebacken

\* \* \*

**Schnitzeltage; 27.6. & 28.6. / 22.8. & 3.8. alle Schnitzel 19,90**

Flammkuchen Schnitzel

Schnitzel;

überbacken mit Schmand/ Speck/ Zwiebeln/ Schlotten & Emmentalerkäse

\* \* \*

Stefans Lieblingsschnitzel

belegt mit Sunny Side Down Spiegelei / Röstzwiebeln/ crunchiger Bacon

dazu leckere heiße Super Parmesan Crunch Fritten

\* \* \*

„Bayerisches“ Schnitzel vom „Eifeler Landschwein“

in einer Cornflakes-Weißbrotpanade gebacken/

Preiselbeerkompott, Zitrone und heiße Super Crunch Fritten

\* \* \*

**Schweinelendetage 4.7. & 5.7. / 22.8. & 23.8.; alles für 24,50**

Siegfried Spieß:

Medaillons von der Schweinelende mit Horschheimer Sahnenukeln,  
bissiger Pfeffer-Whisky-Senfsauce

\* \* \*

Gunther Spieß:

Medaillons von der Schweinelende, frische Kräuter-Champignons,  
hausgemachte Sauce Béarnaise, Super Crunch Pommes frites

\* \* \*

unser Klassiker seit 1978

Schweinelende „Lueger Art“ ;

Panierte & gebackene Lende, hausgemachte Sauce Béarnaise,  
Super Crunch Pommes frites

\* \* \*

Medaillons vom Eifeler Schweinefilet „Sommerstyle“

Kruste aus Zucchini, Tomaten & geräuchertem ScamorzaKäse/  
Horschheimer Spaghettinudeln/ Terijakijus

\* \* \*

Medaillons vom Schweinefilet „Schweizer Art“

mit Schinkenstreifen & Käse überbacken, Horschheimer Bandnudeln  
hausgemacht Sauce Béarnaise

\* \* \*

Schweinelende Goldberg.

Fillet am Stück gebaten auf einem knusprigen Kartoffelrösti, dazu lecker  
angeschwenkte Champignons mit Emmentaler überbacken  
und eine kräftige Terijakisauce dazu

\* \* \*

**Rumpsteak Tage; 19.7. & 20.7. alle für 29,90**

Rumpsteak vom Simmentaler Weiderind

dazu eine knusprige Black Pepper Croffel Haube/ gegrillte Zucchini/  
Spitzkohl-Tomatengemüse/ Terijakisauce/

Pfälzer Backkartoffeln:

Drillinge / Speck/ Zwiebeln/ Schlotten/ Schmand  
oder mit Zwiebeln

oder mit Champignons

oder mit Pfeffersauce

oder mit Cafe de Paris Kräuterbutter

\* \* \*



**gefüllte Schnitzeltage 25.7. & 26.7.; alle für 23,50**

Mailänder Art

mit getrockneten Tomaten, Büffel-Mozzarella,  
Zucchini, Basilikum & italienischem Rohschinken

\* \* \*

Rheinessen Art

mit Spitzkraut, Senf, Frühlingszwiebeln, Gewürzgurken,  
Schmand und Speck

\* \* \*

Helvetia

mit Alpenkäse, Rosmarin, Röst-Zwiebeln  
und Rohschinken

\* \* \*

Französische Art

Cordon Bleu

mit gekochtem Saftschinken und EdamerKäse gefüllt

\* \* \*



**Grillteller Tage 1.8. & 2.8.; für 24,50**

Stolpereck-Grillteller 2.5

Schweinfilet „Eifeler Landschwein“

Rückensteak „Eifeler Landschwein“

Teres Major „Hohenloher Weiderind“ oder Simmental

kleines Schnitzelchen „Eifeler Landschwein“

Würstl & Speckkracherl gebraten

Spitzkohl-Zucchini-Tomatengemüse/ Röstzwiebeln/

Cafe de Paris Kräuterbutter/ Super Crunch Parmesan Pommes frites