

# Speisekarte

**MANCHES International, VIELES Regional.  
ALLES KÖSTLICH.**

## Familiäre deutsche Gastronomie erleben

Liebe Gäste und Freunde vom Stolpereck,  
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 überwiegend Fleisch  
aus artgerechter Haltung:

dies beinhaltet Freilauf, Strohhaltung und mehr Zeit zum Wachsen:

Gesundes, gutes Fleisch gibt es nicht zum Dumpingpreis.

Wir freuen uns, wenn Sie das genauso sehen – und wertschätzen.



BÄUERLICHE  
ERZEUGERGEMEINSCHAFT  
SCHWÄBISCH HALL

## Die Herkunft unserer Produkte:

<b>Eier</b>	<b>Freddys Hühnerhof/ Eich/ Rheinhessen</b>
<b>Gemüse, Obst, Kartoffeln</b>	<b>Firma Ehret/ Wormser Wochenmarkt</b>
<b>Teres Major</b>	<b>Hohenlohe &amp; Simmental</b>
<b>Kotelett</b>	<b>Schwäbisch Hällische Landschweine &amp; Eifel</b>
<b>Schweinefilet und Schnitzel</b>	<b>Eifeler Landschweine</b>
<b>Sahne, Quark, Joghurt</b>	<b>Frischepartner/ Bensheim</b>
<b>Nudeln</b>	<b>Troisdorf bei Bonn</b>
<b>Eis</b>	<b>Feinkost Käfer</b>
<b>Blechkuchen, Paniermehl</b>	<b>Bäcker Seiler, Horchheim</b>

Da wir unsere Suppen und Saucen alle selbst herstellen, sind diese somit auch frei  
von Geschmacksverstärkern, Konservierungsstoffen und Antioxidationsmitteln,  
ausser in folgenden Produkten:

<b>Käse:</b>	<b>Farbstoff</b>
<b>Speck,</b>	<b>Schinken: Konservierungsstoffe</b>
<b>Speck,</b>	<b>Pfefferkörner: Antioxidationsmittel</b>
<b>Schinken:</b>	<b>Phosphat &amp; Nitritpökelsalz</b>

Alle Preise in € und inklusive MwSt. und Bedienung

Bei Unverträglichkeiten oder Allergien wenden Sie sich bitte an unseren Service

## Frisch gekocht aus unserem Suppentopf

### Karotten-Ingwersüppchen

mit Apfelwürfeln, Mozzarellaspieß und Steinofenbaguette

\* \* \*



8,90

## mal ganz andere Vorspeisen

Rindertatar vom **Hohenloher Weiderind**, handgehackt, würzig angemacht mit Eigelb, Petersilie, Kapern, Sardellen, Zwiebeln, Gewürzgurke, dazu knackiger Blattsalat mit Mango-Vinaigrette, sowie Tomaten-Basilikum-Chutney und BrunnenkressePESTO, Steinofenbaguette

\* \* \*

16,90

### „Bruschetta“ 2.6

kühl erfrischendes **RagOut** von **Strauchtomatenwürfel**, im Ring serviert, angemacht mit Zwiebeln, kaltgepresstem Olivenöl, 24 Monate altem „Trentingrana“ Käse und Knoblauch, Balsamico, knackiger Blattsalat mit Mango-Vinaigrette, Steinofenbaguette

\* \* \*



10,80

### Beef Tataki

sehr **kurz** und sehr **heiß** angebratenes **Rumpsteak**, mit Terijakisauce, Sesam, frischen Beeren & frischen Kräutern, Tomaten-Basilikum-Chutney BrunnenkressePESTO, knackiger Blattsalat mit fruchtiger Mango-Vinaigrette

\* \* \*

16,90

## Kleine Erfrischung zwischendurch

**Mangosorbet** mit Sekt oder Wodka aufgefüllt

\* \* \*



7,50

## Ihr „Gute Laune Menü“

ü

Sie brennen für gutes Essen und Kulinarik?  
Dann haben wir genau das Richtige für Sie;

unser Gute LAUNE Menü :))

Es geht los mit

**einem Glas Sekt „mit oder ohne“**

\* \* \*

**kleiner Gruß aus der Küche**

\* \* \*

**Karotten-Ingwersüppchen,  
Tomaten-Basilikum-Bruschetta und  
knackiger Blattsalat mit fruchtiger Mangovinaigrettezhu**

\* \* \*

**Teres Major vom Simmentaler Weiderind**

mit Pfälzer **Backkartoffeln** & geschwenktem **Spitzkrautgemüse**,  
Black Pepper Croffelhaube, gegrillter **Zucchini** und Terijakisauce

\* \* \*

**Lasagne von weißer Schokolade**

mit knusprigen Schokoladenschichten luftigem Mousse dazu  
Himbeerpraline, Haselnuss-Krokantercrumble,  
frischen Beeren und fruchtiges Mangosorbet

\* \* \*

**59,50**

**Fleischlos Glücklich geht auch :-)**



–  
**Zucchini Schitzel** knusprig gebacken  
dazu leckere Troisdorfer **Sahne-Bandnudeln**,  
gegrillte Champignons, BrunennkressePESTO  
und Tomaten-Basilikum-Chutney

\* \* \*

18,50

Unser Rumpsteak vom „Hohenloher oder Simmentaler Rind

**Rumpsteak ca. 250g Rohgewicht**  
mit **Black Pepper Croffelhaube**, gegrillter **Zucchini**  
knackiges Spitzkrautgemüse und Terijakisauce

**einmalige Pfälzer Backkartoffeln:**

Drillinge mit Speck, Zwiebeln, Schlotten und Schmand 39,50

\* \* \*

Die Betriebe der **Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall** erzeugen Qualitätsfleisch vom **Hohenloher Weiderind**

Pflege und Zuwendung unserer Bauern sorgen für das Wohlbefinden der Tiere.

Die Rinder werden in hellen & gut gelüfteten Laufställen gehalten.


Die Tiere bekommen regionales Grünfutter aus eigener Erzeugung.

Gentechnisch veränderte Futtermittel & Wachstumsförderer sind verboten.

### **Große saisonale Stolpereck „Salat BOWL“**

mit Karotten, Gurken und Weißkraut,  
dazu knackiger Blattsalat mit Mangovinaigrette, Radieschensprossen,  
frittierte Kartoffeln, Beeren, Walnüsse, Champignons,  
Parmesankäse, Cherrytomaten 14.50

**Ihre** Salatbowl bereiten wir sehr gerne mit folgenden **Toppings** zu:

mit gebratenen <b>Putenbruststreifen</b>		19,50
mit gebackenen <b>Schnitzelstreifen</b>		18,90
mit Gewürfeltem vom <b>Rinder Teres Major</b>		23,50
mit gegrillten <b>SESAM Terijaki Zucchini</b>		18,90
mit <b>5</b> gegrillten <b>Riesengarnelen</b>		26,50

Zu allen Salaten servieren wir Ihnen unser ofenfrisches **Steinofenbaguette**

## Lust auf Fleisch..... Die Stolpereck Spezialitäten

### Stefans Lieblingsschnitzel

belegt mit Sunny Side Down Spiegeleiern und  
crunchigem Bacon und Terijakizwiebeln, dazu leckere  
knusprige Farm **Parmesan Fritten** 21,90

\* \* \*

### Bauernkotelett vom „Eifeler“ oder „Schwäbisch Hällischen Landschwein“

auf dem Grill mit Rosmarin gebraten,  
knackiges Spitzkrautgemüse, Café de Paris Kräuterbutter  
dazu unsere leckeren Pfälzer Backkartoffeln:  
Drillinge mit Speck, Zwiebeln, Schlotten & Schmand im Ofen 26,90

\* \* \*

### Unser Klassiker seit 1978

Eifeler Schweinelende „Lueger Art“ ;  
Panierte & gebackene Lende mit hausgemachter Sauce Béarnaise,  
Spitzkohl-Zucchini Gemüse & heiße Parmesan Farm Fritten 25,50

\* \* \*

### „Bayerisches“ Schnitzel vom „Eifeler Landschwein“

in einer Cornflakes-Weißbrotpanade gebacken/  
Preiselbeerkompott, Zitrone und knusprige Farm Fritten 19,50

\* \* \*

knackig frischer **Beilagensalat**, liebevoll aus der Küche serviert 6,50

### BeilagenÄNDERUNGEN:

Bratkartoffeln	4,50
Pfälzer Backkartoffeln	4,50
Troisdorfer Sahnebandnudeln	3,50
Sauce Béarnaise	4,50
Champignonrahmsauce	4,50
Rahmsauce	3,50
Champignons ExtRA	3,90

## **DRY AGED“ STEaKS**

immer wechselnd vom „Hohenloher Weiderind oder vom Simmentaler Rind.  
Diese reifen in unserem hauseigenen Reifeschrank bei konstant  
unter 4°C und ca. 85% Luftfeuchtigkeit mindestens **42 Tage am Knochen**.

Das trockene, abgehangene Rindfleisch liefert die besten Steaks der Welt.  
Es verliert aber nur Wasser, der Geschmack konzentriert sich auf das Fleisch.  
Hierdurch erhält dieses einen aromatischeren und intensiveren Geschmack,  
**der an eine Kombination aus Nuss & Butter erinnert.**



BÄUERLICHE  
ERZEUGERGEMEINSCHAFT  
SCHWÄBISCH HALL

### **Porterhouse Steak;**

Der König unter den Steaks

Rumpsteak und **großes** Filet durch T-Knochen getrennt 100g/ 9,50

\* \* \*

### **T-Bone Steak;**

Der kleine Bruder vom Porterhouse

Rumpsteak und Filet durch T-Knochen getrennt 100g/ 8,95

\* \* \*

Dazu servieren wir Ihnen unsere Spezialbeilage

### **Pfälzer Backkartoffeln;**

Drillingkartoffeln mi Speck, Zwiebeln, Schlotten & Schmand im Ofen

\* \*

### **Garstufen**

Rare / English kühler Kern 45-52°C

Medium Rare warmer Kern 53-56°C

Medium/ rosa heißer Kern 57-59°C

Dazu noch servieren wir Ihnen noch unsere Spezialgewürze für „IHR STEAK“

### **Sizilianischer Zitronen Pfeffer**

mediteranes Meersalz mit fruchtigem Zitronenöl und einem feinen Gebirgspfeffer

### **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.

## **Ohne Nachtisch gehts auch, bringt aber nichts!**

### **Erdbeerbowl 2.6**

Frische deutsche Erdbeeren mariniert mit Minze und Holunderblütensirup  
dazu leckeres Feinkost Käfers Bourbon Vanilleeis,  
sowie Bäcker Seilers Karotten-Brownie und fluffiges Schokoladenmousse,  
garniert mit Krokant, Amarettini und Caramelsauce und on Top  
lockere Schlagsahne 12,90  
\* \* \*

### **Lasagne von weißer Schokolade**

mit knusprigen Schokoladenschichten,  
Himbeerpraline, Haselnuss-Krokantcrumble,  
frischen Beeren und fruchtigem Mangosorbet 14,50  
\* \* \*

**fluffiger Kaiserschmarrn** in guter Butter geschwenkt,  
mit Zucker caramelisiert, dazu leckeres Apfel-Vanillekompott,  
Feinkost Käfers Bourbon Vanilleeis und Schlagsahne 12,50  
\* \* \*

## **Gemischtes Eis nach Wunsch**

**1 Kugel Feinkost Käfer Eis** 2,50  
**Portion Schlagsahne** 1,50

### **Feinkost Käfer Vanille Crèmeeis**

Cremiger Eisgenuss mit echter Bourbon Vanilleschote

### **Feinkost Käfer White Chocolate Crisp**

Eis "weiße Schokolade" trifft auf knuspriges Haselnusskrokant. Ein  
zartschmelzender Genuss für jeden Schokoladenliebhaber.

\* \* \*

### **Feinkost Käfer Erdbeereis**

Cremiges Eis mit Erdbeerpüree und fruchtigen Erdbeerstücken.  
\* \* \*

### **Feinkost Käfer Premium Joghurteis**

mit fruchtigem Joghurt vermischt  
\* \* \*

## **Feinkost Käfer Mangosorbet**

Ein süß-aromatisches Sorbet mit Fruchtpüree aus Alphonso Mangos

### **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

GEMA-Gebühren/ 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 Speiseresteentsorgung .....usw.