

Speisekarte

MANCHES International, VIELES Regional. ALLES KÖSTLICH.

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: 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:

Eier	Freddys Hühnerhof/ Eich/ Rheinhessen
Gemüse und Obst	Firma Ehret/ Wormser Wochenmarkt
Kartoffeln	Firma Ehret/ Wormser Wochenmarkt
Teres Major	Hohenlohe & Oldenburg
Kotelett	Schwäbisch Hällische Landschweine & Eifel
Schweinefilet und Schnitzel	Eifeler Landschweine
Sahne, Quark, Joghurt	Frischepartner/ Bensheim
Nudeln	Börschingers Nudeln/ Worms-Horchheim
Eis	Feinkost Käfer
Paniermehl	Bäcker Seiler, 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 inklusive MwSt. und Bedienung

Frisch gekocht aus unserem Suppentopf

Tomatencremesuppe, wie Stefan sie liebt
mit Wurzelgemüse, Mozzarellaspieß
und Steinofenbaguette

* * *

Vegetarisch

8,90

Vorneweg

Rindertatar vom Hohenloher Weiderind handgehackt,
würzig angemacht mit Eigelb, Petersilie, Kapern, Sardellen, Zwiebeln &
Gewürzgurke, Tomaten-Basilikum-Chutney, knackiger Romanasalat mit
Mango-Vinaigrette, Steinofenbaguette

* * *

15,90

„Bruschetta“ 2.4

4 Scheiben geröstetes Steinofenbaguette

belegt mit Strauchtomatenwürfeln, Zwiebeln, kaltgepresstes Olivenöl
24 Monate altem Heumilch „Trentingrana“ Käse und frischem Knoblauch,
Balsamico, dazu knackiger Romanasalat mit Mango-Vinaigrette

* * *

Vegetarisch

8,80

Schafskäse-Blätterteigkissen

im Ofen gebacken, belegt mit Tomaten- & Zucchiniwürfel und
Sonnenblumenhonig aus Bad Dürkheim, Tomaten-Basilikum-Chutney,
knackiger Romanasalat mit fruchtige Mango-Vinaigrette

* * *

Vegetarisch

12,90

Fleischlos Glücklich geht auch :-)

Zucchini schnitzel paniert & gebacken Vegetarisch
dazu leckere Horchheimer Sahne-Bandnudeln
von der Nudelmanufaktur Börschinger, mit
würziger Grilltomate und Tomaten-Basilikum-Chutney 18,50
* * *

Stolpereck MENÜ

Tomatencremesuppe, wie der Chef sie liebt
mit Wurzelgemüse & Mozzarellaspieß
Steinofenbaguette
* * *

Eifeler Schweinelende am Stück gebraten
Pfälzer Backkartoffeln & Spitzkraut-Tomatengemüse, Terijakisauce
* * *

Spaghettieis wie Ich es LIEBE:-)
zuerst fluffige Schlagsahne, dann leckeres Feinkost Käfer Bourbon Vanilleeis,
fruchtige Erdbeersauce & weiße Sckokoladenraspeln
on Top noch marinierte Erdbeeren & Amarettin crunch
* * *

36,50

Pinsa & Salate

Pinsa; die bekömmlichere Pizza; Vegetarisch
belegt mit Tomaten- Sugo, cremigem Mozzarella, fruchtigen Cherrytomaten,
Basilikumpesto und frischen Champignons 12,50
mit Serranoschinken 15,90
* * *

Großer saisonaler Salat
mit Karotten,-Gurken,- Weißkraut- und Rettichsalat dazu knackiger Blattsalat
mit fruchtiger Mangovinaigrette, Champignons, Parmesankäse,
Cherrytomaten & Mozzarellabällchen, Steinofenbaguette 14,50
mit 6 gebratenen Riesengarnelen 19,50
mit gebratenen Putenbruststreifen 17,50
* * *

knackig frischer Beilagensalat, liebevoll aus der Küche serviert 5,90
* * *

Schnitzel-DUOFlammkuchen Schnitzel & Stefans Lieblingsschnitzel1. Schnitzel;

überbacken mit Schmand/ Speck/ Zwiebeln/ Schlotten & Emmentalerkäse

2. Schnitzel;belegt mit 1 Sunny Side Down Spiegelei / Röstzwiebeln/ crunchiger Bacon
dazu leckere heiße Super Parmesan Crunch Fritten

21,90

* * *

„Teres Major“ Rösti;

Original „Schweizer“ Kartoffelrösti, knusprig gebraten

Teres Major vom „Hohenloher oder Simmentaler Weiderind“Das Metzgerstück (Teres Major) überzeugt mit zartem, saftigem und aromatischem Fleisch.
dazu pochiertes Ei und knackiger Romanasalat mit einer fruchtigen

Mango-Vinaigrette/ Tomaten-Basilikum-Chutney

25,50

* * *

Bauernkotelett vom „Eifeler“ oder „Schwäbisch Hällischen Landschwein“

paniert und gebacken, auf knackigem Spitzkraut-Tomatengemüse/

dazu unsere leckeren Pfälzer Backkartoffeln:

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

26,90

* * *

Unser Klassiker seit 1978Eifeler Schweinelende „Lueger Art“ ;

Panierte & gebackene Lende/ hausgemachte Sauce Béarnaise/

Spitzkohl-Tomatengemüse & heiße Super Crunch Fritten

26,50

* * *

„Bayerisches“ Schnitzel vom „Eifeler Landschwein“

in einer Cornflakes-Weißbrotpanade gebacken/

Preiselbeerkompott, Zitrone und heiße Super Crunch Fritten

19,50

* * *

Unser Teres Major

vom Simmentaler Wiesenrind

Das Teres Major oder Petit Tender liegt im dicken Bugstück, sprich am hinterem Schulterteil des Rinds. Es ähnelt einem klassischen Rinderfilet und ist bekannt für seine Zartheit und seinen intensiven Geschmack.

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 28,50

* * *

Garstufen

Rare / English kühler Kern 45-52°C

Medium Rare warmer Kern 53-56°C

Medium/ rosa heißer Kern 57-59°C

Well Done/ Durch 60-63°C

wird von uns NICHT serviert

Dazu noch servieren wir Ihnen noch unsere Spezialsalze für IHR Teres Major

Hawaiian Alaea Sea Salt

stammt von den im Pazifik gelegenen Inseln Hawaiiis.

Die außergewöhnliche Farbe erhält das Hawaiian Alaea Salz durch den Anteil rötlicher Tonerde (Alaea).

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. .

DRY AGED“ STEaKS

immer wechselnd vom „Hohenloher Weiderind oder vom Donnersberger 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 den Rest. Hierdurch erhält es einen aromatischeren und intensiveren Geschmack, der an eine Kombination aus Nuss & Butter erinnert.

Unsere Cuts nach Verfügbarkeit



BÄUERLICHE
ERZEUGERGEMEINSCHAFT
SCHWÄBISCH HALL

Porterhouse Steak;

Der König unter den Steaks

Saftig/ würzig/ intensiv

Roastbeef und großes Filet durch markanten T-Knochen getrennt 100g/ 9,50

* * *

T-Bone Steak;

Der kleine Bruder vom Porterhouse

Roastbeef und Filet durch markanten T-Knochen getrennt

100g/ 8,95

* * *

Dazu servieren wir Ihnen unsere Spezialbeilage

Pfälzer Backkartoffeln;

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

* * *

Ohne Nachtisch gehts auch, bringt aber nichts!

Kein Dessert ist auch keine Lösung

SpaghettiEIS wie Ich es LIEBE:-))

zuerst fluffige Schlagsahne, dann leckere Feinkost Käfer Bourbon Vanilleeis-Spaghetti sowie fruchtige Erdbeersauce & weiße Schokoladenraspeln als Höhepunkt noch marinierte Erdbeeren & Amarettin crunch 9,50

* * *

Schokoladensoufflé mit flüssigem Butterkaramellkern

dazu fruchtiger Mangospiegel & Feinkost Käfer Bourbon Vanilleeis sowie frische Saison-Beeren 11,90

* * *

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 Schokoladeneis

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

Feinkost Käfer Erdbeereis

Cremiges Eis mit Erdbeerpüree und fruchtigen Erdbeerstücken durchzogen.

Feinkost Käfer Malaga Eis

cremiges Eis mit Rosinen in Malagawein eingelegt

Feinkost Käfer Mangosorbet

Ein schönes, 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 Speiseresteentsorgungusw.