

Willkommen bei uns – Seit über 70 Jahren familiär, lecker und mit ganz viel Liebe

Liebe Gäste, Freunde und alle, die es noch werden wollen,
schön, dass ihr da seid! Bei uns wird Tradition noch großgeschrieben – genauer gesagt seit **über 70 Jahren**. Wir sind ein echter Familienbetrieb. Das bedeutet: Wir stehen noch **selbst am Herd** (und streiten uns manchmal, wer abwäscht) und wirbeln persönlich durch den Service, um euch zu verwöhnen.

Weil uns eure Zufriedenheit und die Qualität der Zutaten heilige Pflicht sind, gilt bei uns: **Absolute Priorität für Frische, Geschmack und ein Lächeln**, das von Herzen kommt.

Und weil Vorfreude bekanntlich die schönste Freude ist, schicken wir euch vorab einen **kleinen, leckeren Gruß aus der Küche** vorbei. Lasst es euch schmecken!

? Wo unser Essen herkommt (Spoiler: Nicht aus der Fabrik!)

Wir wissen gern, wer unsere Zutaten vorher persönlich gekannt hat. Deshalb setzen wir auf regionale Partner und echte Qualität:

Eier: Frisch gemopst auf *Freddys Hühnerhof* im schönen Eich
Gemüse & Obst: Liebevoll ausgesucht von *Familie Ehret*, Wormser Wochenmarkt.
Rumpsteak: Erstklassiges Fleisch aus *Hohenlohe*, *Simmental* oder *Argentinien*.
Kotelett: Vom *Schwäbisch-Hällischen* oder seinen Kollegen aus der *Eifel*.
Schnitzel & Schweinefilet: Beste Qualität von *Eifeler Landschweinen*.
Sahne: Cremig-frisch vom *Frischepartner* aus Bensheim (Odenwald).
Eis: Zum Dahinschmelzen – von *Feinkost Käfer*.



? Chemiebaukasten? Nicht mit uns!

Wir kochen noch richtig! Unsere Suppen und Saucen sind **hausgemacht** und kommen komplett ohne Geschmacksverstärker, Konservierungsstoffe oder künstlichen Schnickschnack aus.

Nur bei diesen vier Kandidaten mussten wir für den perfekten Geschmack eine kleine Ausnahme machen (weil sie stur sind):

Käse: Hat ein bisschen *Farbstoff* aufgelegt, um besser auszusehen.

Speck: Bringt seine eigenen *Konservierungsstoffe* mit.

Pfefferkörner: Brauchen ein paar *Antioxidationsmittel*, um scharf zu bleiben.

Schinken: Schmeckt nur so gut mit *Phosphat & Nitritpökelsalz*.

Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer (und inklusive einer großen Portion Liebe).

Frisch aus dem Suppentopf



cremige Maronenrahmsuppe

mit fruchtigen Apfelwürfeln, Flammkuchenlolly

8,90

* * *

Rinderkraftbrühe vom Simmentaler Weiderind

Kürbismaultäschle, Gemüse

7,90

* * *



Vorspeisen & für den kleinen Hunger

Beef-Tatar vom „Weiderind“, handgehackt,

mit Eigelb, Senf, Zwiebeln, Kapern, Sardellen & Petersilie, Kürbis-Chutney,
Feldsalat mit Kürbisvinaigette & Baguette, KürbisSCHNEE

16,90

* * *



„Bruschetta“

4 Scheiben geröstetes Steinofenbaguette mit Tomatenwürfel, Olivenöl, alter
Balsamico, frischer Knoblauch und 24 Monate italienischer „Trentingrana“
Feldsalat mit Kürbisvinaigette, Kürbis-Gewürz Chutney

10,80

* * *



2 Ziegenfrischkäsetaler

mit Bad Dürkheimer Bienenhonig abgeflämmt, Feldsalat & Kürbisvinaigette,
KürbisSCHNEE und Grantapfelkerne, dazu Kürbis-Chutney,

Rote Beetedipp und Steinofenbaguette

14,40

* * *

Wildschweinfilet auf Buchenholz heiß geräuchert,

dazu Feldsalat mit Kürbisvinaigette, Granatäpfeln, KürbisSCHNEE

Kürbis-CHutney und Steinofenbaguette

16,40

* * *

Beef Tataki

sehr kurz und sehr heiß angebratenes Rumpsteak, mit Terijakisauce, Sesam,
frischen Kräutern, Feldsalat in Kürbisvinaigette, KürbisSCHNEE

Grantapfelkerne, Kürbis-Chutney, Steinofenbaguette

16,90

* * *

Fleischlos Glücklich geht auch



Luftige Spinat-Semmelknödeln

auf feinem Pilz-Kräuter-Sahneragout
(z.b. Steinchampignons, Kräutersaitlingen, Austernpilze),
mit gegrilltem Sesam-Kürbis
und Feldsalat mit Kürbisvinaigette

19,50

* * *

Ihr „Gute Laune Herbst-WINTERmenü“

Suppe und oder die Vorspeise

Maronencremesüppchen mit Apfelwürfeln und Flammkuchenlolly

* * *

2 Ziegenfrischkäsetaler

mit Bad Dürkheimer Bienenhonig abgeflämmt, **Feldsalat** mit Kürbisvinaigette,
KürbisSCHNEE, Grantapfelkerne, dazu Kürbis-Chutney,
Rote Beetedipp und Steinofenbaguette

* * *



Hauptgang

Schweinefiletmedaillons unter einer Kürbisauflage, rosa gebraten
auf frischer Kräuterpilzmischung, dazu Troisdorfer bunte Bandnudeln
gegrilltem Sesam-Kürbis, sowie eine leckere Terijakisauce

* * *

DESSERT

Bergische Waffel

Frisch gebackene „Waffel“ mit Bad Dürkheimer Honig beträufelt,
dazu Feinkost Käfer Vanilleeis und geschlagene Sahne,
leckere Cheescakecreme & Apfel-Birnen-Vanillekompott on Top

Preis mit Ziegenkäse 49,99

Preis ohne Ziegenkäse 39,99

* * *

Kleine Erfrischung zwischendurch

Feinkost Käfers Mangosorbet mit Sekt oder Wodka aufgefüllt

7,50

* * *

Schnitzelspezialitäten
die es so „NUR“ bei uns gibt

2 knusprige Schnitzel vom Eifeler Landschwein, „**Bayerische Art**“

in Cornflakeskruste paniert und gebacken,
Preiselbeeren, Zitrone, **knusprige Pommes frites** 19,80
* * *

Flammkuchen Schnitzel:

2 knusprige Schnitzel überbacken mit Schmand, Speck, Zwiebeln,
Schlotten & Emmentalerkäse, dazu leckere **Parmesan Pommes** 23,90
* * *

Stefans Lieblingsschnitzel

2 knusprige Schnitzel mit Sunny Side Down Spiegelei, Terijakizwiebel,
knuspriger Bacon, dazu leckere **Parmesan Pommes** 23,90
* * *

Unser Klassiker seit 1978

Schweinelende „**Lueger Art**“ ;
Panierte & gebackene Lende auf knackigem Spitzkraut-Staudensellerie
hausgemachte Sauce Béarnaise, knusprige Parmesan Pommes 25,50
* * *

Bauernkotelett vom „Eifeler“ oder „Schwäbisch Hällischen Landschwein“

paniert und gebacken, auf knackigem Spitzkraut-Staudenselleriegemüse
dazu unsere leckeren **Pfälzer Backkartoffeln:**
Drillinge mit Speck, Zwiebeln, Schlotten & Schmand im Ofen 26,90
* * *

Große saisonale Stolpereck „Salat BOWL“

mit z.B. Karotten-, Gurken- Weißkraut-, Rettich-, oder Rote Beetesalat,
dazu knackiger Feldssalat mit Kürbisvinagrette, Radieschensprossen,
frittierte Kartoffeln, Granatäpfel, Walnüsse, Champignons,
Parmesankäse, gegrillter Kürbis, Cherrytomaten, 15,50
mit gebratenen Putenbruststreifen 20,50
* * *

Unser Rumpsteak beziehen wir aus den Regionen Hohenlohe, Simmental oder aus Argentinien

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 Tiere bekommen ausschließlich regionales Grünfutter aus eigener Erzeugung. Gentechnisch veränderte Futtermittel sind verboten.

Rumpsteak ca. 250 g Rohgewicht
auf knackigem Spitzkraut-Staudenselleriegemüse,
mit gegrilltem Kürbis, fluffiges Black Tiger Crofflekissen,
leckere Terijakisauce und unsere
einzigartigen Pfälzer Backkartoffeln:
Drilling-Kartoffeln mit Speck, Zwiebeln, Schlotten
und Schmand im Ofen gebacken 36,50

* * *

Das alles mit einem zarten **Rinderfilet** serviert 44,90

* * *

Umbestellung von Pommes auf:

Bratkartoffeln mit Speck, Zwiebeln & Petersilien 4,50

Pfälzer Backkartoffeln; Drillinge mit Speck, Zwiebeln, Schlotten und Schmand 4,50

Kartoffelrösti nach Schweizer Art, wie es Stefan in der CH gelernt hat 4,50

Troisdorfer bunte Bandnudeln mit Sahne 4,00

Zusätzliche Schmankerl

knackiges **Spitzkraut-Staudenselleriegemüse** 4,50

Blattspinat mit Zwiebeln, Sahne und Knoblauch 3,50

Cafe de Paris **Kräuterbutter** 1,90

Pilzmischung mit Speck, Zwiebeln, Kräutern und Knoblauch gebraten 4,50

Champignonsauce 4,50

Sauce **Béarnaise** 4,50

Terijakisauce 3,00



BÄUERLICHE
ERZEUGERGEMEINSCHAFT
SCHWÄBISCH HALL

Ein ganz besonderes Gericht für den kleinen Hunger

„Schlösslesteak“ Rösti:

Als „Schlössle“ bezeichnet man ein saftiges Teilstück aus dem Hinterschinken.

Original „Schweizer“ Kartoffelrösti, aussen knusprig innen fluffig,
mit gebratenem **Schlösslefleisch**, dazu ein pochiertes Ei, rote Beetedipp,
Feldsalat mit Kürbisvinaigrette, Kürbis-Gewürz Chutney 20,90

* * *

Unsere „DRY AGED“ STEAKS

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

Cuts vom „Hohenloher 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



BÄUERLICHE
ERZEUGERGEMEINSCHAFT
SCHWÄBISCH HALL

Porterhouse Steak:

Der König unter den Steaks

Saftig/ würzig/ intensiv

Roastbeef und 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/ 9,00

* * *

Als Beilage gibt es dazu unsere hauseigene Spezialität:

Pfälzer Backkartoffeln:

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

* * *

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

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

Wir haben was an der Waffel;

Bergische Waffel

Frisch gebackene „Waffel“ mit Bad Dürkheimer Honig
dazu Feinkost Käfer Vanilleeis und geschlagene Sahne,

leckere Cheesecakecreme & Apfel-Birnen-Vanillekompott als Topping

Zubereitungszeit für 2 Portionen ca. 20 Min.

jede weitere Portion ca. 10 min.

11,50

* * *

fluffiger Lebkuchen-Zimt-Kaiserschmarrn, in guter Butter geschwenkt,
mit Zucker caramelisiert, dazu leckeres Apfel-Birnen-Vanillekompott,

Feinkost Käfers Bourbon Vanilleeis und Schlagsahne 11,90

* * *

Die Heizdecke für die Seele:

Winterbecher „Stolpereck“

Ein dampfendes, unverschämt leckeres Apfel-Birnen-Vanillekompott. Warm,
fruchtig und die perfekte Ausrede, warum man im Winter „unbedingt
Vitamine braucht“, Feinkost Käfers Bourbon Vanilleeis und Walnusseis,

Zimterumbel, Schlagsahne 9,50

* * *

Eis nach Wunsch

Käfer

1 Kugel Feinkost Käfer Eis

2,50

Portion Schlagsahne

1,20

Feinkost Käfer Bourbon Vanille Cremeeis

Cremiger Eisgenuss mit dem Geschmack echter Bourbon Vanille Schoten

Feinkost Käfer Mangosorbet

Ein schönes, süß-aromatisches Sorbet mit Fruchtpürée aus Alphonso Mangos

* * *

Feinkost Käfer Schokoladeneis

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

Feinkost Käfer Walnußeis

Feinkost Käfer Vanilleeis gestrudelt mit frischen Walnüssen

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 Speiseresteentsorgung usw.