

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:

Eier	Freddys Hühnerhof/ Eich/ Rheinhessen
Gemüse, Obst, Kartoffeln	Firma Ehret/ Wormser Wochenmarkt
Teres Major	Hohenlohe & Simmental
Kotelett	Schwäbisch Hällische Landschweine & Eifel
Schweinefilet und Schnitzel	Eifeler Landschweine
Sahne, Quark, Joghurt	Frischepartner/ Bensheim
Nudeln	Troisdorf bei Bonn
Eis	Feinkost Käfer
Blechkuchen, 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 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 Putenbruststreifen		19,50
mit gebackenen Schnitzelstreifen		18,90
mit Gewürfeltem vom Rinder Teres Major		23,50
mit gegrillten SESAM Terijaki Zucchini		18,90
mit 5 gegrillten Riesengarnelen		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!

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 11,50

* * *

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 Speiseresteentsorgungusw.