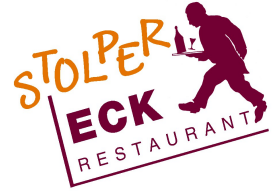


# Speisekarte



## Familiäre deutsche Gastronomie erleben

Liebe Gäste und Freunde unseres Hauses,  
wir sind seit über 65 Jahren ein Familienbetrieb und stehen  
noch selbst am Herd und leiten den Service ! Somit haben 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 und zu fast allen Gerichten bieten wir Ihnen eine Auswahl an  
hausgemachten Salaten & Dressings von unserem gekühlten Salatwagen.

Wir bieten Ihnen unsere Kaminstube für bis zu 35 Personen an.  
Dieser Raum befindet sich im Erdgeschoß und lässt Ihre kleine  
Familienfeier zu einem schönen Erlebnis werden.

Unsere große Mühlenstube bietet Ihnen Platz für bis zu 75 Personen.  
Als besonderen Service bieten wir den älteren Gästen unseren **Treppenlift**,  
der sie ohne Probleme in unsere Mühlenstube bringt.

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

Käse: Farbstoff

Speck, Schinken: Konservierungsstoffe

Speck, Pfefferkörner: Antioxidationsmittel

Schinken: Phosphat & Nitritpökelsalz

## Informationen für unsere Gäste

Bei Umbestellung auf Bratkartoffeln, Pfälzer Backkartoffeln  
oder Rösti berechnen wir aufgrund des  
Mehraufwandes & des Wareneinsatzes

2,00

## Übrigens

**Dienstags – mittwochs & donnerstags bieten wir Ihnen  
ab 18.00 Uhr für 11,10 € leckere Gerichte von der Schweinelende.**  
Von Januar bis Oktober gültig

**Alle Preise inkl. 19% Mwst. und Bedienung und in Euro**



## Frisch aus dem Suppentopf

**Möhren-Kokossuppe** mit Granatapfelkernen & KicherbSENSPIEß 6,50

\* \* \*

**Rinderkraftbrühe**/ Rindfleischklößchen & Gemüse 5,90

\* \* \*



## Vorspeisen

**Rinderfilet-Carpaccio vom „Donnersberger Rind“**,  
mit aromatischem Zitronenöl, altem Balsamico,  
gehobelten Gran Biraghispänen & frischem Basilikum,  
Pfirsich-Chutney, Steinofenbaguette 11,90

\* \* \*

**angenehm milder Schafskäse** im Ofen gebacken,  
mit einer Tomaten-Zucchini-Knoblauchkruste,  
marinierte Blattsalate mit Mango-Vanilledressing, Pfirsich Chutney 7,50

\* \* \*

**„Bruschetta“**  
knusprig geröstete Steinofenbaguettescheiben mit  
aromatischen Strauchtomatenwürfeln/ Basilikum/  
kaltgepresstem Olivenöl/altem Balsamico, frischem Knoblauch/  
gehobelten Gran Biraghispänen 5,90

\* \* \*

## für den kleinen Hunger



### **-Schlemmer RösCHti:**

hausgemachtes Original Schweizer Kartoffelrösti, lecker zubereitet;  
mit gebratenen Tranchen vom „**Hohenloher Rumpsteak**“  
mit geschwenkten Champignons, Tomaten & Zucchiniwürfeln

13,50

\* \* \*

### **Unsere hausgemachten Salate und Dressings werden Sie überzeugen**

**Beilagensalat** vom Büffet

4,20

**großer Salatteller** vom Büffet

8,50

\* \* \*

**Unsere Vegetarier finden auf unseren  
„Tagesempfehlung“  
das passende Gericht.**

## Lendenspieße am Nibelungenschwert



**Wir braten unsere Schweinefilets zart rosa für Sie**

### **Siegfried Spieß:**

Medaillons von der Schweinelende, bissigen Pfeffer-Whisky-Senfsauce,  
Kartoffelkroketten & Salat vom Büffet

15,20

**Kleine Portion**

13,20

\* \* \*

### **Gunther Spieß:**

Medaillons von der Schweinelende, frische Kräuter-Champignons,  
hausgemachte Sauce Béarnaise, Pommes frites, Salat vom Büffet

16,30

**Kleine Portion**

14,30

\* \* \*

## **„Hirten“ Schnitzel:**

Paniertes Schweineschnitzel mit einer Füllung von Schafskäse, Peperoni, Knoblauch & Kräutern

dazu leckere **Pfälzer Backkartoffeln:**

ganze Kartoffeln mit Speck-Zwiebelwürfeln, Schlotten & Schmand, Salat vom Büffet

15,90

\* \* \*

## **Bayerisches Schnitzel**

mit Preiselbeeren auf Zitronenscheibe, frische Pommes frites, Salat vom Büffet

11,90

dazu nach Ihren Wünschen:

Champignon-Kräutersahnesauce oder Bratenjus

3,50/ 2,50

\* \* \*

## Schweinelende „**Lueger Art**“ ;

Panierte & gebackene Lende, hausgemachte Sauce Béarnaise, Pommes frites, Salatauswahl vom Büffet

15,90

**Kleine Portion**

13,90

\* \* \*

## **tages**

## Medaillons vom Schweinefilet „**Schweizer Art**“

mit Schinkenstreifen & Käse überbacken, Horchheimer Sahnenukeln, hausgemacht Sauce Béarnaise, Salat vom Büffet

16,90

**Kleine Portion**

14,90

\* \* \*

## **„Alt Wormser“ Hackbraten ca. 350g Rohgewicht**

auf knackigem „Spitzkohl-Tomaten-Zuchinigemüse“

dazu feine **Pfälzer Backkartoffeln:**

ganze Kartoffeln in der Schale mit Speck-Zwiebelwürfeln, Schlotten & Schmand, Bratensauce, Salat vom Büffet

14,50

\* \* \*

## Die Haltung des „Hohenloher Weiderindes“

Während der Aufzuchtphase weiden die Jungrinder auf dem schmackhaften, grünen Land der Hohenloher Flusstäler Bühler, Kocher und Jagst und ihren Seitentälern - im Herzen des Landschaftsschutzgebietes. Bunte Wiesen mit vielen Kräutern und Klee sind die Grundlage für eine gesunde Aufzucht. Zugleich wird bei dieser Beweidung die natürliche Landschaft und der Naturraum gepflegt, bleibt somit als Kulturlandschaft erhalten. Im Herbst ist Weideabtrieb - nach historischem Vorbild. Die Mastrinder kommen dann in warme Ställe mit Stroheinstreu.

## Die Fütterung

Selbstverständlich wird während der gesamten Endmast nur gesundes Futter aus der Region verwendet. Die Erzeugerrichtlinien, deren Einhaltung regelmäßig durch ein neutrales Lebensmittelinstitut überwacht wird, verbieten jeglichen Einsatz von Medikamenten und Wachstumsförderern. Auch die Verfütterung von Tiermehl ist strengstens verboten.



## Und deshalb ist das „Hohenloher Weiderind“ seinen Preis mehr als wert.

Zu jedem **Rumpsteak** und **Rinderfilet** servieren wir Ihnen unsere hausgemachte **Cafe de Paris Butter** sowie **IHREN Salatteller** von unserem Büffet und eine **Beilage** nach Ihrer Wahl

\* \* \*

## Rinderfilet vom „Donnersberger Rind“

33,50

\* \* \*

## Rumpsteak vom „Hohenloher Weiderind“

<u>Ladies Cut</u>	ca. 180g Rohgewicht;	21,50
<u>Normal Cut</u>	ca. 250g Rohgewicht;	27,50
<u>Mens Cut</u>	ca. 300g Rohgewicht;	32,70

\* \* \*

## dazu wählen Sie bitte 1 Beilage:

- Spitzkohl-Zucchini Gemüse
- Bratkartoffeln mit Speck, Zwiebeln & Petersilie
- Pommes frites

### - Pfälzer Backkartoffeln:

ganze Kartoffeln mit Speck- und Zwiebelwürfeln, Schloten & Schmand im Ofen gebacken

\* \* \*

## unsere Speziälsalze für IHR Rumpsteak:

### Hawaiian Alaea Sea Salt und Salish Alderwood Smoked Sea Salt

**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). Die rote Alaea-Tonerde, die nur auf den Aloha-Inseln vorhanden ist, findet man nur sehr selten zwischen Schichten von Lavastein und ist deshalb auch sehr teuer. Durch ein patentiertes Verfahren, welches das Meersalz mit der roten Tonerde verbindet, erhält das Alaea Salz seine besondere Farbe und seinen vorzüglichen Geschmack.

**Salish Alderwood Smoked Sea Salt** ist eine neue Sorte von natürlich, geräuchertem Salz. Dieses pazifische Meersalz wurde langsam über echtem Roterlenholz geräuchert. Der Name Salish™ stammt von den Indianern Nord-West Amerikas. Schon vor hunderten von Jahren räucherten sie Fische oder Fleisch mit Roterlenholz.

## Unser Spezial Lenden Angebot;

**Dienstags, mittwochs & donnerstags ab 18.00 Uhr (außer Feiertags)**  
**alles von der Schweinelende für 11,10 mit Salatauswahl vom Büffet**

***Nur als normale Portion möglich***  
***von Januar bis Oktober***

### **Gunther Spieß:**

*Medaillons von der Schweinelende mit frischen Kräuter- Champignons,  
hausgemachte Sauce Béarnaise, Pommes frites*

\* \* \*

### **Sommerspieß „Mediterrane“**

*Medaillons von der Schweinelende mit aromatischem Thymian  
und erfrischender Zitrone gebraten, dazu ein rauchiger  
Smoked Honey Dip, Pommes frites*

\* \* \*

### **Schweizer Art“**

*Medaillons von der Schweinelende ,  
mit Schinkenstreifen und Käse überbacken,  
hausgemachte Sauce Béarnaise, Horchheimer Sahnenukeln*

\* \* \*

### **Siegfried Spieß:**

*Medaillons von der Schweinelende mit einer bissigen  
Pfeffer-Whiskysauce, Kartoffelkroketten*

\* \* \*

### **Schweinefiletgeschnetzeltes „Zürcher Art“**

*frische Champignons/ Petersilie/ Weisswein/ Bratenjus/  
mit Horchheimer Sahnenukeln serviert*

\* \* \*

### **Lende „Lueger Art“ ;**

*Panierte & gebackene Schweinelende,  
hausgemachte Sauce Béarnaise, Pommes frites*

\* \* \*

## **Bergische Waffel**

Frisch gebackene „Waffel“

mit **Mangowürfeln** in **Maracujasauce** dazu Feinkost Käfer Vanilleeis und geschlagene Sahne

Zubereitungszeit für 2 Portionen ca. 20 Min.

jede weitere Portion ca.6 min.

7,50

\* \* \*

**Gerne können Sie sich aber auch ein Dessert aus unserem „Gute Laune Menü“ auswählen**

## **hausgemachte Crème brûlée**

mit Früchten und Käfer White Chocolate Eis auf Minikuchen der Saison

7,50

\* \* \*



## **Gemischtes Eis nach Wunsch**

**1 Kugel Feinkost Käfer Eis nach Wunsch**  
**Portion Schlagsahne**

1,30

0,90

**Feinkost Käfer Vanille Cremeeis**

**Feinkost Käfer Schokoladeneis**

**Feinkost Käfer Erdbeer Cremeeis**

**Feinkost Käfer Mangoeis**

**Feinkost Käfer Nougat Eis de Montèlimar**

Der berühmte weiße Nougat mit Lavendelhonig aus der Provence trifft auf kräftige Brombeere

**Feinkost Käfer Weiße Chocolate Crisp**

Zartes Eis mit weißer Schokolade und knusprigen Haselnusskrokantstückchen.

\* \* \*

# **Jetzt Neu im Restaurant Stolpereck.**

**Das Fleisch für Kenner und Genießer.**

**Von unserem neuen Dry Ager**

## **Steakliebhaber aufgepasst!**

Im Restaurant Stolpereck erwartet Sie ab sofort eine ganz besondere kulinarische Verführung: Denn hier wird die alte Metzgerkunst der Trockenreifung wieder zum Leben erweckt und **hervorragendes Dry-Aged Beef angeboten** – nachweislich das beste Steak der Welt.

### **Das Besondere daran:**

Vor der weiteren Verarbeitung reift das Fleisch über mindestens sechs Wochen am Knochen und verliert bei diesem Naturreifeprozess bis zu 30 Prozent seiner Flüssigkeit. Hierdurch erhält es einen weitaus aromatischeren und intensiveren Geschmack, der an eine zarte Kombination aus Nuss und Butter erinnert.

Gerne können Sie sich Ihre Steak aus unserem Dry Ager aussuchen und wir braten es dann für Sie mit frischem Rosmarin.

### **Aus folgendes Cuts können Sie nach Verfügbarkeit auswählen:**

**Porterhouse; das Steak mit dem hohen Rinderfiletanteil**

**T-Bonesteak**

**Rumpsteak**

**Rib Eye Steak, das mit dem Fettauge**

Wir servieren Ihnen die Steaks alle mit Salatauswahl von unserem Büffet sowie als Beilage die Pfälzer Backkartoffeln; Drillingkartoffeln mit Speck und Zwiebeln, Schlotten, Schmand im Ofen gebacken und unseren Spezialsalzen Salish-Alderwood Smoked Sea Salt & Hawaiian Alaea Sea Salt

Wir verwenden für unsere Rindersteaks, im Wechsel, ausschließlich Rindfleisch von ausgesuchten Färsen vom **Donnersberg Rind, feersich Rind aus Holstein, Hohenloher Weiderinder** und **Aberdeen Angus Premium Beef** aus Irland von der **Metzgerei David** in Worms.