

# 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.  
Abkühlung gibt es ab jetzt bei uns in der Mühlenstube!  
Dafür sorgt unsere neue **Klimaanlange**.  
So wird ihre nächste Feier garantiert eine "**coole**" Sache“

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

**Gerne können Sie sich in unserer Allergiekarte über die  
Zusatzstoffe informieren.**

### 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



### **Kastanien-Apfelsahnesüppchen**

mit Speculatiuscrumble & Flammkuchenlolly

\* \* \*

6,50

### **gebundene Rinderkraftbrühe/ Kalbleischkloß, Röstzwiebeln, Kürbiswürfel**

\* \* \*

5,90

## Vorspeisen



### **Rinderfilet-Carpaccio vom „Donnersberger Rind,“**

mit aromatischem Zitronenöl, altem Balsamico, Kürbiswürfeln  
gehobeltem Parmesankäse & frischem Basilikum,  
Kürbis-Chutney, Steinofenbaguette

\* \* \*

12,50

### **angenehm milder Schafskäse** im Ofen gebacken,

mit einer Kürbis-Rote Beete-Knoblauchkruste,  
Feldsalat mit Preiselbeer-Vanilledressing, Kürbis Chutney

\* \* \*

8,50

### **„Bruschetta“**

knusprig geröstete Steinofenbaguettescheiben mit  
aromatischen Strauchtomaten-und Kürbiswürfeln/ Basilikum  
steirischem Kürbiskernöl, frischem Knoblauch/  
gehobeltem Parmesankäse

\* \* \*

5,90

## für den kleinen Hunger



### **-Schlemmer RösCHti;**

hausgemachtes Original Schweizer Kartoffelrösti, knusprig zubereitet;  
mit gebratenen Tranchen vom „**feersischen Rumpsteak**“  
geschwenkten Champignons und Kürbiswürfeln

14,50

\* \* \*

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

**Beilagensalat** vom Büffet

4,20

**großer Salatteller** vom Büffet

8,50

\* \* \*

**Unsere Vegetarier finden auf unseren  
„Tagestipps“  
Ihr passendes Gericht.**

## Lendenspieße am Nibelungenschwert



**Wir braten Ihnen Ihre Schweinefilets zart rosa**

### **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

\* \* \*

## Stolper Eck „Evergreens“

### **„Pfälzer Schnitzel“;**

Paniertes Schweineschnitzel mit einer Füllung aus Spitzkohl/ Spundekäs'/ Kastanien & Kürbis,

dazu leckere Pfälzer Backkartoffeln:

ganze Minikartoffeln mit Speck-Zwiebelwürfeln,

Schlotten & Schmand, Salat vom Büffet

15,90

\* \* \*

### **„Bayerisches“ Schnitzel**

paniert und gebacken, mit Preiselbeeren auf Zitronenscheibe,

frische Pommes frites, Salat vom Büffet

11,90

\* \* \*

### **Schweinelende „Lueger Art“ ;**

Panierte & gebackene Lende, hausgemachte Sauce Béarnaise,

Pommes frites, Salatauswahl vom Büffet

15,90

**Kleine Portion**

13,90

\* \* \*

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

mit Schinkenstreifen & Käse überbacken, Horchheimer Sahnenudeln,

hausgemachter Sauce Béarnaise, Salat vom Büffet

16,90

**Kleine Portion**

14,90

\* \* \*

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

auf knackigem „Spitzkohl-Kürbisgemüse“

dazu feine Pfälzer Backkartoffeln:

Minikartoffeln mit Speck und -Zwiebelwürfeln,

Schlotten & Schmand, Bratensauce, Salat vom Büffet

14,50

\* \* \*

## „Unser Feersisches Weiderind“



### **Feersisch Rind von den jodhaltigen saftigen Salzwiesen Norddeutschlands**

Mit **FEERSISCH RIND** entdeckt man eine nordische Fleischqualität, die höchsten Fleischgenuss garantiert. Die Rinder leben in Norddeutschland in unberührter, üppiger Natur. Sie bewegen sich überwiegend frei und verzehren nur das, was die norddeutsche Natur ihnen bietet. Auf diese Weise entsteht Fleisch von erstklassiger Qualität. Der feine Fleischgeschmack und die gute Marmorierung zeichnen das „**FEERSISCH RIND**“ aus.

Die Marke Feersisch Rind ist ein Spitzenprodukt und unterliegt einer Vielzahl von Qualitätsvorgaben. Die Zuchtbetriebe verpflichten sich zu strengen Zucht und Fütterungsregeln, die regelmäßig überwacht werden. Ständige Kontrollen sichern die hohe Qualität.



### **Und deshalb ist das „Feersische Weiderind“ seinen Preis mehr als wert**

**Rinderfilet vom „Donnersberger Rind“** Rohgewicht ca. 250g  
mit hausgemachter Café de Paris Kräuterbutter,  
Pommes frites und Salat vom Büffet

33,50

\* \* \*

### **Rumpsteak vom „Feerischen Weiderind“**

auf Stefans Lieblingsgarnitur, bestehend aus  
gebratenen roten Zwiebeln mit Kastanien, Kürbis- & Speckwürfeln

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

dazu servieren wir Ihnen unsere Spezialität

#### **Pfälzer Backkartoffeln:**

ganze Minikartoffeln mit Speck- und Zwiebelwürfeln, Schlotten & Schmand im Ofen gebacken und eine Salatauswahl von unserem gekühlten Büffet.

\* \* \*

**BITTE** bestellen Sie Ihr Steak **MEDIUM**,  
um Ihnen das bestmögliche Geschmackserlebnis zu garantieren.

\* \* \*

### **Dazu noch unsere Spezialsalze für IHR Rumpsteak:**

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

##### **Hawaiian Alaea Sea Salt**

stammt von den im Pazifik gelegenen Inseln Hawaiis.

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*

\* \* \*

### **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*

\* \* \*

### **Lende „Lueger Art“ ;**

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

\* \* \*

## Desserts



### **Bergische Waffel**

*Innen Luftig aussen Knusprig:*

*Frisch gebackene „Waffel“*

*mit Gewürzkirschen dazu Feinkost Käfer Speculatiuseis und Schlagsahne*

*Zubereitungszeit für 2 Portionen ca. 20 Min.*

*jede weitere Portion ca.6 min.*

*\* \* \**

7,50

### **hausgemachte Crème brûlée**

*mit Mandarinen-Rosinenkompott & Apple Pie Eis*

*auf „Bäcker Blasens“ leckerem Nusskuchen*

*\* \* \**

7,50

### **Apfel-Zimt-Crumble; /von unserem Bäcker im Ort/ Bäckerei Seiler**

*warmer Apfel-Zimtkuchen in Stücken, im Ofen gebacken,*

*mit feiner Schokoladensauce überzogen und Feinkost Käfer Creme Vanille Eis,*

*Speculatuscrumble, Schlagsahne, rote Beete Marshmallows*

6,90

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

### **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 Apple Piee Eis**

**Feinkost Käfer Speculatiuseis**

*\* \* \**

## **Steakliebhaber aufgepasst!**

**Jetzt NEU im Restaurant Stolpereck.**

**Das Fleisch für Kenner und Genießer.**

**Von unserem neuen Dry Ager Reifeschrank**

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 35 Tage 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 unsere **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 **Donnersberger Rind**, **feersichen Rind aus Holstein**, **Hohenloher Weiderindern** und **Irisches Aberdeen Angus Premium Beef** aus Irland von der **Metzgerei David** in Worms.



## ***Unsere scharf kalkulierten Preise enthalten u. a. ...***

*(frei nach "Nachtrestaurant Zur Kerze/Bonn")*

*Bedienungsgeld, Mehrwertsteuer, Einkommenssteuer, Kirchensteuer, Gewerbesteuer, Solidaritätszuschlag, Schankerlaubnissteuer, Grundsteuer, Branntweinsteuer, Sektsteuer, Kaffeesteuer, Teesteuer, Biersteuer,*

*Salz und Gewürzsteuer, Vergnügungssteuer, Leuchtmittelsteuer, Feuerschutzsteuer, Feuerlöscher,*

*GEMA-Gebühren, Gesundheitszeugnisgebühren, Getränkeleitungsgebühren, Schornsteinfegergebühren, Kanalgebühren, Müllabfuhr, Sondermüll, Makatell-Gebühren, Telefongebühren, Erlaubnisgebühren, Beiträge zur Berufsgenossenschaft, Sozialversicherungsbeiträge, Krankenversicherungsbeiträge, Beiträge zur Haftpflichtversicherung, Rechtsschutzversicherung, Feuerversicherung, Einbruchdiebstahlversicherung, Leitungswasserversicherung, Betriebsunterbrechungsversicherung, Zinsen aller Art, Vermögensbildende Leistungen, Energiekosten, Werbekosten, Werbungskosten, Spenden,*

*Löhne und Lohnfortzahlungen, Steuerberatungskosten, Anwaltskosten, Briefmarken, Postgebühren, Parkgebühren, Knöllchen, Gerichtskosten, Säumniszuschläge, 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, Gagen, Honorare,*

*Kosten für Diebstahl und Vandalismus, Bruch und Schwund, Lagerhaltung, Pflegeversicherung, Duales System, Verpackungssteuer,*

*Fett und Speiseresteentsorgung ...*