

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 Ihnen für die heißen Sommertage eine erfrischende
KLIMAANLAGE und 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
Bärlauch-Parmesannudeln 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% MuSt. und Bedienung und in Euro

Frisch aus dem Suppentopf

Kartoffel-Bärlauchcremesuppe mit Schmandhaube und Bacon 5,90

* * *

Rindfleischkraftbrühe mit Gemüse & Fleischklößchen 5,50

* * *

Vorspeisen

Rinderfilet-Carpaccio vom „Donnersberger Rind„

mit aromatischem Zitronenöl, altem Balsamicoessig,
gehobelten 24 Monate gereiftem italienischem Heumilch „Trentingrana“
fruchtige Tomatenwürfeln & mariniertem Rucola, Petersilien-Haselnusspesto
mit Ziegenkäse und rosa Pfefferbeeren, Steinofenbaguette 12,50

* * *

angenehm milder Schafskäse im Ofen gebacken,
mit einer Tomaten-Zucchini-Honigkruste, marinierten Blattsalaten
mit Mangoessig-Vanilledressing, Petersilien-Haselnusspesto,
Steinofenbaguette 8,90

* * *

„Bruschetta“

knusprig geröstete Steinofenbaguettescheiben mit
aromatischen Strauchtomatenwürfeln/ kaltgepresstem Olivenöl/
altem Balsamico/ frischem Knoblauch/ mariniertem Rucola und
gehobelten 24 Monate gereiftem italienischem Heumilch „Trentingrana“ 6,90

* * *

**Gerne können Sie sich aber auch eine Vorspeise
aus unserem „Gute Laune Menü“ auswählen**



für den kleinen Hunger

-Schlemmer RösCHti:

hausgemachtes Original „Schweizer“ Kartoffelrösti, lecker zubereitet;
mit gebratenen Tranchen vom „**deutschen Rumpsteak**“
mit geschwenkten Kräuter-Champignons, Tomaten & Zucchiniwürfeln
Salatauswahl vom Büffet

16,60

* * *

Unsere hausgemachten Salate und Dressings werden Sie überzeugen

Beilagensalat vom Büffet

4,80

großer Salatteller vom Büffet

8,90

* * *

**Unsere Vegetarier finden auf unserer
„Tagesempfehlung“ das passende Gericht.
Wir gehen aber auch sehr gerne auf Ihre persönlichen Wünsche ein**

Lendenspieße am Nibelungenschwert

Wir braten unsere Schweinelende zart rosa für Sie!

Siegfried Spieß:

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

16,20

Kleine Portion

14,20

* * *

Gunther Spieß:

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

17,40

Kleine Portion

15,40

* * *



Stolper Eck „Evergreens

„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

16,50

* * *

„Bayerisches“ Schnitzel

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

12,40

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

16,30

Kleine Portion

14,30

* * *

Medaillons vom Schweinefilet „Schweizer Art“

mit Schinkenstreifen & Käse überbacken, Bärlauch-Parmesannudeln hausgemacht Sauce Béarnaise, Salat vom Büffet

17,50

Kleine Portion

15,50

* * *

„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

15,30

* * *

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.

Rumpsteak vom „Feersischen Weiderind“

<u>Ladies Cut</u>	ca. 180g Rohgewicht;	21,50
<u>Normal Cut</u>	ca. 250g Rohgewicht;	27,50
<u>Mens Cut</u>	ca. 350g Rohgewicht;	32,70

auf Stefans Lieblingsgarnitur, bestehend aus gebratenen roten Zwiebeln, Speckwürfeln, Zucchini- und Tomatenwürfeln dazu servieren wir Ihnen unsere Spezialität

Pfälzer Backkartoffeln:

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

* * *

Rinderfilet vom „Donnersberger Rind“ Rohgewicht ca.250g

mit hausgemachter „Café de Paris“ Kräuterbutter, Pommes frites und Salat vom Büffet

35,50

* * *

Die Garstufen

Englisch: Diese Garstufe gibt dem Fleisch einen Hauch mehr Kruste als die Garstufe Bleu.

Medium: Die Struktur wird ganz langsam fester und die Farbe im Inneren verändert sich zu einem schönen rose hin. Es tritt Fleischsaft an der Oberfläche aus.

Well Done: Das Steak ist nun durchgehend gegart (trocken) und die Farbe im Inneren ist nun grau.

Dazu noch servieren wir Ihnen noch unsere Spezialsalze für IHR Rumpsteak

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.

Steakliebhaber aufgepasst!

Jetzt Neu bei uns für Ihren Gaumen!

Das Fleisch für Kenner und Genießer.

Mindestens 42 Tage am Knochen in unserem neuen „Dry Ager“ gereift.

Bestückt mit dem **Irishen Aberdeen Angus Premium Rinder-Rücken** von der **Metzgerei David** in Worms.

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, 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 Spezialität **Pfälzer Backkartoffeln**; Drillingkartoffeln mit Speck und Zwiebeln, Schlotten und Schmand im Ofen gebacken und unsere Spezialsalze **Salish-Alderwood Smoked Sea Salt & Hawaiian Alaea Sea Salt**

Unser Spezial Schweine-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 rauchig-fruchtiger
Smoked Honey-Mango-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

* * *

Lende „Lueger Art“ ;

Panierte & gebackene Schweinelende,
hausgemachte Sauce Béarnaise, Pommes frites

* * *

Desserts

Bergische Waffel

Frisch gebackene „Waffel“

mit **Mangowürfeln** in **Maracujasauce**

dazu Feinkost Käfer Vanilleeis und geschlagene Sahne

7,50

Zubereitungszeit für 2 Portionen ca. 20 Min.

jede weitere Portion ca. 6 min.

* * *

Rhabarber-Granatapfel-Crumble

von unserem Bäcker im Ort der Bäckerei „Seiler“

warmer Crumble in Stücken, im Ofen gebacken, mit feiner Schokoladensauce

überzogen und Feinkost Käfer Joghurt-Honig-Walnuss-Eis, Schlagsahne

6,90

* * *

hausgemachte Crème brûlée

mit Saison-Früchten und Feinkost Käfers Joghurt-Honig-Walnusseis

auf Bäcker „Blasers“ Minikuchen der Saison

7,50

* * *

**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 Fruchtsorbet der Jahreszeit

Feinkost Käfer Joghurt-Honig-Walnusseis



Jetzt Neu im Restaurant Stolpereck.

„BEEFER“ der höllisch heiße 800°C Grill

Fakten: 16 KW, 60 Sekunden von kalt auf 800°C

Das Ergebnis: Traumhaft geröstete saftige Steaks

Außen knusprige Kruste, innen zart und saftig; Ein unvergleichliches Geschmackserlebnis.

und

unser „DRY AGER“ Reifeschrank

bestückt mit Irischem Aberdeen Angus Rinderrücken 42 Tage trockengereift und dann bei 800°C in unserem Beefer „höllisch heiß“ gegrillt.

Das Besondere daran:

Vor der weiteren Verarbeitung reift das Fleisch über mindestens 42 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.

Wir verwenden für unsere Steaks, ausschließlich Rindfleisch von ausgesuchten Färsen vom Aberdeen Angus Premium Beef aus Irland von der Metzgerei David in Worms.

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 und Hawaiian Alaea Sea Salt