



Die Speisekarte - Herbst

Genießen Sie das leckere
Eis von Mövenpick
mit und ohne Sahne ein Genuss.



Kugel ^{f,b,k} 1,50 €
Crème Vanille, Chocolate Chips, Erdbeercreme, Walnuss
und Aktions-Eissorte - sprechen Sie uns gerne an.

Portion Sahne ^b 0,60 €

Mit einem Schuss

Amaretto ^{k1} 2 cl 2,00 €
Eierlikör ^{b,f} 2 cl 1,50 €

Affogato

eine Kugel Vanilleeis mit einem
Espresso zum Übergießen ^{11, b, f} 3,50 €

Zusatzstoffe: ¹ mit Farbstoff, ² mit Konservierungsstoff, ³ mit Nitrat, ⁴ mit Antioxidationsmittel, ⁵ mit Geschmacksverstärker, ⁶ geschwefelt, ⁷ geschwärzt,
⁸ gewachst, ⁹ mit Süßungsmittel, ¹⁰ mit Phosphat, ¹¹ coffeinhaltig, ¹² chininhaltig, ¹³ genetisch verändert

Allergene: ¹ Glutenhaltige Getreide, ²¹ Weizen, ²² Roggen, ²³ Gerste, ²⁴ Hafer, ²⁵ Dinkel, ²⁶ Grünkern, ²⁷ Grieß, ²⁸ Bulgur, ²⁹ Couscous, ^b Milch oder Milcherzeugnisse,
^c Krebstiere, ^d Fisch, ^e Weichtiere, ^f Eier, ⁸ Senf, ^h Sesamsamen, ⁱ Soja, ^j Sellerie, ^k Schalenfrüchte, ^{k1} Mandeln, ^{k2} Haselnüsse, ^{k5} Walnüsse, ^{k4} Pecannüsse, ^{k5} Pinienkerne,
^{k6} Macadamianüsse, ^l Erdnüsse, ^m Sulfite, ⁿ Lupinen

Kinderkarte

6 Hähnchenfilet-Nuggets
mit Steakhouse Pommes frites ^{2, 5, a1, b, f} 9,50 €

Kleines Stifts-Schnitzel
vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein (80g)
mit Steakhouse Pommes frites ^{a1, b, f} 11,50 €

Nudeln
mit Tomatensauce ^{a1, f, j} 6,50 €

Spätzle
mit Sauce ^{a1, f, j} 5,50 €

Pommes frites
mit Ketchup
und/oder Mayonnaise ^{2, 4, 5} 3,80 €

Süßkartoffel Pommes frites
mit Ketchup
und/oder Mayonnaise ^{2, 4, 5} 4,10 €



Flammkuchen & Salate

Flammkuchen

„Klassisch“
mit Schinkenwürfeln
und Zwiebeln ^{3, 6, a1, b} 8,50 €

V „Griechische Art“
mit Hirtenkäse, Tomaten,
Zwiebeln und Peperoni ^{a1, b} 8,50 €

V „Süß“
mit dünnen Apfelscheiben,
Zucker und Zimt ^{a1, b, f} 8,90 €

Fitness-Salat

Blattsalatvariation mit geraspelter Karotte,
Tomate, Kresse, Hausdressing und
wahlweise mit

Roastbeefstreifen ^{b, f, g, m} 15,50 €

Hähnchenbruststreifen ^{b, f, g, m} 13,50 €

V Schafskäsewürfeln
und eingelegten Oliven ^{7, b, f, g, m} 14,50 €

Extraportion

Oliven 2,50 €

Schafskäse 4,00 €



Zeichenerklärung

V Vegetarisch

Vegan

Suppen & Vorspeisen



Kokos-Kürbissuppe

mit gebratener Chiligarnele 7,50 €

ohne Chiligarnele 5,50 €

Tagessuppe

Sprechen Sie uns gerne an 5,20 €



Blattsalatvariation

mit geraspelter Karotte, Tomate,
Kresse und Hausdressing ^{b, f, g, m} 4,60 €



Hausgemachte Kürbis-Frischkäsemaultaschen

in Honig-Ingwer-Sauce ^{a1, b, f, j}

als Vorspeise 11,40 €

als Hauptgang 17,50 €

Erfrischend, mit feiner Note nach Limette

Weißburgunder Auxerrois

Weingut Adam Müller, Leimen

Rz 5,0 - S 6,4 - A 12 % ^m 0,2 l 4,70 €

Desserts

Dreierlei Sorbetvariation

mit frischen Beeren ^{b, f} 7,80 €

Hausgemachte Mousse au chocolat

mit beschwipsten Sauerkirschen ^{b, f} 7,20 €

ohne Sauerkirschen ^{b, f} 6,50 €

Affogato

eine Kugel Vanilleeis mit einem
Espresso zum Übergießen ^{11, b, f} 3,50 €

Flammkuchen

mit dünnen Apfelscheiben,
Zucker und Zimt ^{a1, b, f} 8,90 €

	Mo – Mi	Do – Fr	Sa, Feiertag	Sonntag
ÖFFNUNGSZEITEN	07:00–22:00 Uhr	07:00–23:00 Uhr	08:00–23:00 Uhr	08:00–22:00 Uhr
• Frühstücksbuffet	07:00–10:30 Uhr	07:00–10:30 Uhr	08:00–10:30 Uhr	08:00–10:30 Uhr
• Mittagstisch	12:00–13:30 Uhr	12:00–13:30 Uhr		
• Küche à la carte	14:30–21:00 Uhr	14:30–22:00 Uhr	12:00–22:00 Uhr	12:00–21:00 Uhr
• ab 14.30 Kaffee und Kuchen				



Restaurant „Die Küche“
in der Manfred-Sauer-Stiftung

Neurott 20 • 74931 Lobbach
www.manfred-sauer-stiftung.de
Tischreservierungen: Tel. 06226 960 2410

Frühstück

Ein guter Tag beginnt mit dem Frühstück!

Genießen Sie Ihr Frühstück in einem schönen Ambiente und lassen Sie sich von uns in den Tag begleiten.


Unser umfassendes Frühstücksbuffet beinhaltet Kaffee von J.J. Darboven aus fairem Handel, Eilles-Tee, Orangensaft, Brötchen der Biobäckerei Schedel, frischer Obstsalat, hausgemachtes Birchermüsli, Joghurt, gekochte Eier, Wurst und Schinken vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein, Käsevariation, Rohkost, Müsli und noch mehr.

Frühstücksbuffet von:

Mo – Fr	7.00 – 10.30 Uhr
Sa, So, Feiertag	8.00 – 10.30 Uhr
Erwachsene und Kinder ab 13 Jahren	13,50 €
Kinder 11 – 12 Jahre	12,00 €
Kinder 9 – 10 Jahre	9,00 €
Kinder 5 – 8 Jahre	6,00 €
Kinder 3 – 4 Jahre	3,00 €
(Kinder unter 3 Jahren frei)	

Tischreservierungen: Tel. 06226 960 2410

Wir freuen uns über Ihren Besuch.

 Unser Brot und die Brötchen erhalten wir vom ökologischen Backspezialisten, der Bio-Bäckerei Schedel aus Ebensfeld.



Kuchen

Gönnen Sie sich eine Auszeit!

Lassen Sie sich von unserem leckeren Kuchenangebot verwöhnen und genießen Sie dazu Kaffee- und Tee-Spezialitäten.

Unsere Kuchen erhalten wir von Ralfs Backstube aus Pleudersbach oder vom Park-Café aus Leimen-St. Ilgen.

Kuchen	3,00 €
Torte (nur So, Feiertag)	3,50 €



Klassiker vom Rind und Schwein

Unser Fleisch vom Rind ist 4 Wochen am Knochen trockengereift.

Rumpsteak (220 g), medium gegart



– mit Zwiebeln, Sauce und Spätzle als Zwiebelrostbraten ^{2,4,a1,f,g,j} 23,90 €

– mit Kräuterbutter und Steakhouse Pommes frites ^{b,g} 23,90 €



BÄUERLICHE
ERZEUGERGEMEINSCHAFT
SCHWÄBISCH HALL

Stifts-Schnitzel vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein mit Zitrone und Wildpreiselbeeren, dazu Steakhouse Pommes frites ^{a1,f}



80 g 13,90 €
160 g 18,90 €

Cordon bleu vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein gefüllt mit Krustenschinken und Chaumes-Käse, mit Steakhouse Pommes frites ^{4,a1,b,f} 20,90 €

Beilagen zu unseren Klassiker-Hauptgerichten:

Süßkartoffeln Pommes frites, Steakhouse Pommes frites oder Spätzle ^{a1,f}

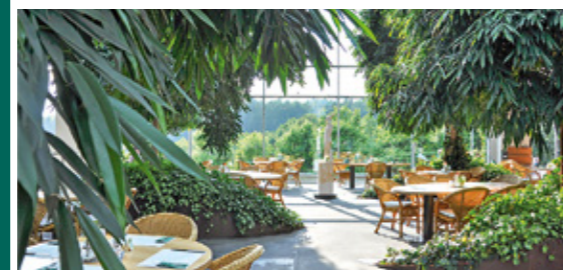
Pfannengemüse ^j 4,50 €

Kräuterbutter ^{b,g} 1,50 €

Rotweinjus ^{12,a1,j} 1,50 €

Blattsalatvariation

mit geraspelter Karotte, Tomate, Kresse und Hausdressing ^{b,f,g,m} 4,60 €



Hauptgerichte

Wildschwein-Sauerbraten

in eigener Jus, Apfelrotkohl und hausgemachten Serviettenknödeln ^{a1,b,f,j} 22,50 €

Mit Honig und grobem Pfeffer

lackierte Entenbrust auf Rahmwirsing und hausgemachten Schupfnudeln ^{a,b,f} 24,80 €

Fischgrillteller

Doradenfilet Royal, Petersfischfilet, Rotes Meerbarbenfilet, leichte Zitronen-Butter-Sauce, Fenchelgemüse und Mehrkornreis ^b 21,50 €



Gratinierter Schafskäse

mit Tomaten, Zwiebeln, Peperoni, Oliven und Knoblauch, dazu Brot ^{9,a1,b} 12,50 €



Kräuterpfannkuchen

mit mediterraner Tomatensauce und Grillgemüse ^{a,b,f} 14,50 €

Pappardelle-Nudeln

mit grünem Spargel, Pilzvariation, Speck, Rahm und glacierten Kirschtomaten ^{10,a,b,f} 19,00 €
ohne Speck ^{a,b,f} 19,00 €



Hausgemachte Kürbis-Frischkäsemaultaschen

in Honig-Ingwer-Sauce ^{a1,b,f,j} 17,50 €



Gebackener Butternusskürbis

mit Kräuter-Risotto, Parmesan und Salatbouquet ^{b,g,j} 16,50 €
ohne Parmesan ^{g,j} 16,50 €



Hausgemachter Wurstsalat

vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein mit Essiggurken, frischen Zwiebeln und Steakhouse Pommes frites mit oder ohne Käse ^{10,b,g,m} 12,90 €

Stiftsburger

hausgemachter Burger Patty vom Feersisch Rind, 180 g, im Vollkornbrötchen, hauseigener Sauce, Käse, Speck und Steakhouse Pommes frites ^{a1,b,g,j} 15,80 €

Gegrillte pikante Hähnchen-Spieße

mit Blattsalatvariation, Hausdressing und Sweet-Chili-Dip ^{2,3,5,9,g,h} 12,50 €

Wo wird geschlachtet und was?



Modern aber doch anders:
der Erzeuger-Schlachthof Schwäbisch Hall

Die bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall betreibt seit 2001 den ehemals städtischen Schlachthof in Schwäbisch Hall und wurde damit zum Erzeuger-Schlachthof der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall. Er wurde von Anfang an als Bauern- und Bürger-Projekt entwickelt, um der Region erhalten zu bleiben. Gerade in Krisenzeiten erkennt man, wie wichtig es ist, regionale Strukturen, Kreisläufe und deren Wertschöpfungskette zu erhalten. Er ist von der Struktur her nicht zu vergleichen mit den in der Kritik stehenden Großschlachthöfen. Sämtliche Mitarbeiter, egal ob direkt oder über Personaldienstleister, sind langjährig beschäftigt, fest in Deutschland angestellt und sozialversichert. Der hausinterne Mindestlohn liegt deutlich über dem allgemeinen Mindestlohn.



Initiator ist der jetzt 67-jährige Rudolf Bühler, aufgewachsen auf dem Sonnenhof in Wolpertshausen und als Erbe vorgesehen. Nach Abschluss seiner Ausbildung als Landwirt und dem Studium als Agraringenieur und Agrarsoziologe ging er für 6 Jahre in die Entwicklungshilfe nach Afrika. Möglicherweise ist in dieser Zeit die Idee entstanden, auch bei uns regionale Erzeugergemeinschaften zu gründen und gleichzeitig heimische Rassen wiederzubeleben. Das Resultat: das schwäbische Landschwein, artgerechte Tierhaltung und tierschutzgerechte Schlachtung.

Wenn Sie vorher mehr wissen wollen, hier erfahren Sie es: www.besh.de

