

Die Speisekarte



Sommer

Kinder haben's immer eilig

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 €






Aperitifs & Longdrinks

Kir Royal (Cassissée mit Sekt ^m)	0,1 l	4,90 €
Aperol Spritz mit Sekt ^{1,m}	0,2 l	5,90 €
Hugo mit Sekt ^m	0,2 l	5,90 €
Holunderschorle alkoholfrei	0,2 l	3,90 €
Sekt, Schloss Königstein <i>trocken, fein fruchtig, frisch 11 %</i>		
KÖNIGSTEIN KELLEREI, Bingen am Rhein ^m	0,1 l	3,70 €
Sekt, Leimener Herrenberg Riesling Brut Deutscher Winzersekt, 12,5 %		
WEINGUT ADAM MÜLLER, Leimen bei Heidelberg ^m	0,75 l Flasche	27,00 €
Sherry Medium dry, 15 %	5 cl	4,20 €
Martini bianco , 15 %	5 cl	4,50 €
Campari Orange/Soda ¹	4 cl	6,90 €
Gin Tonic	4 cl	6,90 €
Havana Cola ^{1, 10, 11}	4 cl	6,90 €
Jacky Cola ^{1, 10, 11}	4 cl	6,90 €
Wodka Lemon/Orange ⁴	4 cl	6,90 €


Flammkuchen & Salate

Flammkuchen

-  **„Klassisch“** mit Schinkenwürfeln und Zwiebeln ^{3,6,a1,b} 8,50 €
-  **„Griechische Art“** mit Hirtenkäse, Tomaten, Zwiebeln und Peperoni ^{a1,b} 8,50 €
-  **„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} 15,90 €
- Hähnchenbruststreifen ^{b,f,g,m} 13,70 €
-  Schafskäsewürfeln und eingelegten Oliven ^{7,b,f,g,m} 14,70 €
- Extraportion Oliven 2,50 €
- Extraportion Schafskäse 4,00 €



Blattsalatvariation

mit geraspelter Karotte, Tomate, Kresse und Hausdressing ^{b,f,g,j,m}

4,60 €

Suppen & Vorspeisen

- V Süßkartoffelsuppe**
mit gerösteten Pinienkernen ^{a b h, i, k s} 5,90 €
- V Rote-Bete-Suppe**
mit Lauch, Karotten, Sellerie und Creme fraîche ^{2, a, b} 5,80 €
- Tagessuppe**
Sprechen Sie uns gerne an 5,20 €
- V Tomaten-Mozzarella**
mit Basilikumpesto, Rucola und feinstem Balsamico ^{b, g} 14,50 €
- V Hausgemachte Ziegenkäse-Tarte**
mit Traubenkompott und Salatgarnitur ^{a, b, c, f g} 13,50 €

Hauptgerichte

- V Rote-Chili-Nudeln**
mit Gemüsestreifen und Knoblauch in Olivenöl ^{6, a1, a7} 15,20 €
- V Falafel**
auf buntem Linsensalat, Rucola und Melonenwürfeln,
dazu Minzjoghurt ^{a, a1, a7, a8, a9, b, g, i} 15,80 €

Unser neues Weingut

Das **WEINGUT KLENERT** aus Kraichtal-Münzesheim beschäftigt sich seit 2018 mit regenerativer Landwirtschaft. Hier geht es darum, den Boden für den Klimawandel fit zu machen. „Gute Weine entstehen auf gesunden Böden“.

Seit 2019 ist das Weingut Ecovin-biozertifiziert. Es wird auf alte und traditionelle Sorten gesetzt. David Klenert sagt über seine Weine: „unsere Weine stehen für die Liebe und Leidenschaft“.

Das Weißweinsortiment ist mit den Schlagworten Frische, Frucht und Eleganz zu beschreiben, die Rotweine kennzeichnen Frucht, Wärme und Substanz aus.

Weinempfehlung

Weißburgunder **ECOVIN**

Der Weißburgunder besticht, trocken ausgebaut (im Edelstahltank) und zu 100% spontan vergoren, durch seine feine Frucht, frische Art und Leichtigkeit. Der zarte Duft von Grapefruit, ein dezentes Aroma, das an Birne, Quitte oder frische Ananas erinnert und die elegante Säure bereiten viel Freude und Genuss.

WEINGUT KLENERT aus Kraichtal-Münzesheim ^m

Rz 5,6 - S 6,2 - A 13 % 0,2 l 4,80 €



Hauptgerichte

Stiftsburger

Hausgemachter Burger-Patty vom Feersisch Rind (180g) zwischen Vollkornbrötchen mit hauseigener Sauce, Käse, Speck und Pommes frites ^{2, 6, 10, a, b, g} 15,80 €

Schweinefilet „Toskana“ vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein mit getrockneten Tomaten und Mozzarella überbacken auf Tomatennudeln ^{6, a a1, b} 21,50 €

Maispoularde auf Ratatouille-Gemüse, dazu Kartoffelgratin ^{a, b} 18,50 €

Cremiges Gemüserisotto mit Hähnchenfleisch, Sojasauce und Chili ^{a, b, i} 16,50 €

Rinderzunge vom Feersisch Rind in Madeirasauce mit Kroketten und Karottengemüse ^{10, b, m} 19,80 €

Weinempfehlung



Lemberger **ECOVIN**

Pfeffrige Noten und kräftige Tannine schenken diesem Wein seine Struktur. Der Lemberger zeigt eine glänzend rote Farbe, die an dunkle Beeren erinnert und einen intensiv würzigen Duft. Gereift in gebrauchten Barriques und trocken ausgebaut.

WEINGUT KLENERT aus Kraichtal-Münzesheim ^m

Rz 3,3 - S 4,8 - A 13,5 %

0,2 l

5,50 €

Wo wird geschlachtet und was?

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



Modern aber doch anders: der Erzeuger-Schlachthof Schwäbisch Hall



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}

25,40 €

- mit Kräuterbutter und Steakhouse Pommes frites ^{b, g}

25,40 €

Aufgrund der enorm gestiegenen Transportkosten und Kosten für artgerechter Tierhaltung ist der Preis für das Feersische Rindfleisch um 5 €/kg gestiegen. Deshalb haben wir den Rumpsteakpreis um 1,50 € erhöhen müssen.



Stifts-Schnitzel vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein

mit Zitrone und Wildpreiselbeeren,
dazu Steakhouse Pommes frites ^{a1, f}

- 80 g

13,90 €

- 160 g

17,50 €



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 €

Desserts

Passionsfruchtsorbet

auf buntem Melonensalat ^{1,8}

7,50 €

Himbeer-Panna-Cotta

mit marinierten Himbeeren ^{1,5, b}

7,50 €

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

Kugel ^{b, f, 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 ^{m, b, f}

3,50 €



Digestifs

Edeldestillate Selection Luquill

Kirschwasser , 42 %	2 cl	4,10 €
Zwetschgenwasser , 42 %	2 cl	4,10 €
Mirabellenwasser , 42 %	2 cl	4,10 €
Williams Christ Birne , 40 %	2 cl	4,10 €

Magenbitter

Fernet Branca , 40 %	4 cl	5,10 €
Ramazotti , 30 %	4 cl	5,10 €
Jägermeister , 35 %	2 cl	3,20 €

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: ^a Glutenhaltige Getreide, ^{a1} Weizen, ^{a2} Roggen, ^{a3} Gerste, ^{a4} Hafer, ^{a5} Dinkel, ^{a6} Grünkern, ^{a7} Grieß, ^{a8} Bulgur, ^{a9} Couscous, ^b Milch oder Milcherzeugnisse, ^c Krebstiere, ^d Fisch, ^e Weichtiere, ^f Eier, ^g Senf, ^h Sesamsamen, ⁱ Soja, ^j Sellerie, ^k Schalenfrüchte, ^{k1} Mandeln, ^{k2} Haselnüsse, ^{k3} Walnüsse, ^{k4} Pecannüsse, ^{k5} Pinienkerne, ^{k6} Macadamianüsse, ^l Erdnüsse, ^m Sulfit, ⁿ Lupinen



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

Neurott 20 • 74931 Lobbach
www.manfred-sauer-stiftung.de

Tischreservierungen: Tel. 06226 960 2410

Mittagstisch ... und mehr!



**Besuchen Sie uns
auch auf facebook!**



ÖFFNUNGSZEITEN



Mo – Mi **07:00–21:00 Uhr**
07:00–10:30 Uhr Frühstücksbuffet
12:00–14:00 Uhr Mittagstisch
17:30–21:00 Uhr Küche à la carte

Do, Fr **07:00–22:00 Uhr**
07:00–10:30 Uhr Frühstücksbuffet
12:00–14:00 Uhr Mittagstisch
17:30–22:00 Uhr Küche à la carte

Sa **07:00–22:00 Uhr**
07:00–10:30 Uhr Frühstücksbuffet
12:00–14:00 Uhr Küche à la carte
17:30–22:00 Uhr Mittagstisch

So/Feiertag **08:00–22:00 Uhr**
08:00–10:30 Uhr Frühstücksbuffet
12:00–21:00 Uhr Küche à la carte



Täglich ganztags Kaffee und Kuchen