

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



**Kugel** <sup>f,b,k</sup> ..... 1,50 €  
Crème Vanille, Chocolate Chips, Erdbeercreme,  
Zitronen-Sorbet, Walnuss

**Portion Sahne** <sup>b</sup> ..... 0,70 €

### Mit einem Schuss

**Amaretto** <sup>k1</sup> 2 cl ..... 2,90 €  
**Eierlikör** <sup>b,f</sup> 2 cl ..... 1,50 €

**Eiskaffee** <sup>m,b,f</sup> ..... 4,90 €

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

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

## Kinderkarte

**Nudeln**  
mit Tomatensauce <sup>a1,f,j</sup> ..... 6,50 €

**6 Hähnchenfilet-Nuggets**  
mit Steakhouse Pommes frites <sup>2,5,a1,b,f</sup> ... 9,50 €

**Spätzle**  
mit Sauce <sup>a1,f,j</sup> ..... 5,50 €

**Pommes frites**  
mit Ketchup  
und/oder Mayonnaise <sup>2,4,5</sup> ..... 3,80 €

**Süßkartoffel Pommes frites**  
mit Ketchup  
und/oder Mayonnaise <sup>2,4,5</sup> ..... 4,10 €

**Kleines Stifts-Schnitzel**  
vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein (80g)  
mit Steakhouse Pommes frites <sup>a1,b,f</sup> ..... 11,50 €



## Suppen, Flammkuchen & Salate

**Gurken-Avocado-Kaltschale**  
mit Borretsch und saurer Sahne <sup>6,b,m</sup> .... 5,80 €

**Tagessuppe**  
Sprechen Sie uns gerne an ..... 5,20 €

**Flammkuchen**  
„Klassisch“  
mit Schinkenwürfeln  
und Zwiebeln <sup>3,6,a1,b</sup> ..... 8,50 €

**„Mediterran“**  
mit Weichkäse, Paprika,  
Zwiebeln und Peperoni <sup>a1,b</sup> ..... 8,50 €

**„Süß“**  
mit dünnen Apfelscheiben,  
Zucker und Zimt <sup>a1,b,f</sup> ..... 8,90 €

**Fitness-Salat mit Wassermelone**  
Blattsalatvariation mit geraspelter  
Karotte, Tomate, Kresse, Wassermelone,  
French-Dressing und wahlweise mit

Roastbeefstreifen <sup>b,f,g,m</sup> ..... 14,80 €

Hähnchenbruststreifen <sup>b,f,g,m</sup> ..... 12,70 €

**Schafskäsewürfeln**  
und eingelegten Oliven <sup>7,b,f,g,m</sup> ..... 13,80 €

## Vorspeisen

**Blattsalatvariation**  
Verschiedene Blattsalate, Wassermelone,  
Hausdressing, Sprossen <sup>6,b,f,g,m</sup> ..... 4,60 €

**Tomatentarte von der heimischen Tomate**  
Ziegenfrischkäse, Bio-Honig, Pilze,  
Basilikum <sup>a1,b,f,m</sup> ..... 8,50 €



**Sommerliche Burratta**  
Büffelmozzarella, Zucchini-Kräuter-Salat,  
Zitrusvinaigrette <sup>6,8,b,g,j,m</sup> ..... 9,80 €



## Desserts

**Crème brûlée**  
gebrannte Creme, hausgemachtes  
Johannisbeersorbet <sup>b,f</sup> ..... 8,50 €

**Sorbetvariation**  
Dreierlei hausgemachte Sorbets,  
frische Beeren der Saison ..... 7,80 €

## ÖFFNUNGSZEITEN

Mo-Fr 7.00-23.00 Uhr  
7.00-10.30 Uhr Frühstück  
12.00-13.30 Uhr Mittagstisch  
14.30-22.00 Uhr Küche à la carte  
Ganztags Kaffee und Kuchen

Sa, So, Feiertag 8.00-23.00 Uhr  
8.00-10.30 Uhr Frühstück  
12.00-22.00 Uhr Küche à la carte  
Ganztags Kaffee und Kuchen



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

Neurott 20 • 74931 Lobbach  
[www.manfred-sauer-stiftung.de](http://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	12,50 €
Kinder ab 11 Jahre	12,50 €
Kinder 9 – 10 Jahre	8,50 €
Kinder 4 – 8 Jahre	6,00 €
(Kinder unter 4 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 Ebsenfeld.



## 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	2,90 €
Torte (nur So, Feiertag)	3,50 €



## Klassiker vom Rind und Schwein

Unser Fleisch vom Rind ist 4 Wochen am Knochen trockengereift.

### Das Rumpsteak (220 g) in der Decke, medium gegart



- mit Zwiebeln, Sauce und Spätzle als Zwiebelrostbraten <sup>2,4,a1,f,g,j</sup> ..... 23,70 €
- mit Kräuterbutter und Pommes klassisch <sup>b,g</sup> ..... 23,70 €



### Stifts-Schnitzel vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein



- mit Zitrone und Wildpreiselbeeren, dazu Steakhouse Pommes frites <sup>a1,f</sup>
- 80 g ..... 12,50 €
- 160 g ..... 17,50 €

**Cordon bleu** vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein gefüllt mit Krustenschinken und Chaumes-Käse, mit Steakhouse Pommes frites <sup>4,a1,b,f</sup> ..... 19,50 €

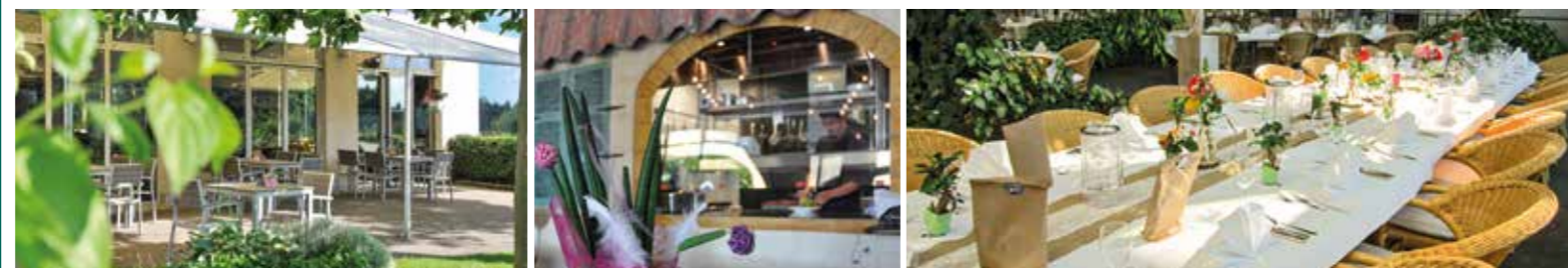
### Beilagen zu unseren Klassiker-Hauptgerichten:

Süßkartoffeln Pommes frites, Steakhouse Pommes frites oder Spätzle <sup>a1,f</sup>

Pfannengemüse <sup>j</sup> .....	4,50 €
Kräuterbutter <sup>b,g</sup> .....	1,50 €
Rotweinjus <sup>12,a1,j</sup> .....	1,50 €

### Blattsalatvariation

Verschiedene Blattsalate, Wassermelone, Hausdressing, Sprossen <sup>6,b,f,g,m</sup> ..... 4,60 €



## Hauptgerichte

### Maispoularde

Pfifferling-Lauch-Risotto, Thymian, Wilder Brokkoli <sup>g,j</sup> ..... 18,40 €

### Wildragout

Hausgemachte Serviettenknödel, Preiselbeer-Chutney <sup>a1,b,g,j</sup> ..... 16,50 €

### Lachsforellenfilet aus dem Odenwald

Zweierlei vom Jungsellerie, Thymian, Beurre blanc <sup>6,b,m</sup> ..... 22,90 €

### V Pfifferlingrisotto

Pfifferlinge, Prosecco, Heidelbeeren, Parmesan <sup>b,m</sup> ..... 18,50 €

### V Pfifferlinge à la creme

gebratene Serviettenknödel, Pfifferlinge, Frühlingslauch <sup>a1,b,j</sup> ..... 15,50 €

### V Kräuter-Falafel

Linsensalat, Minzjoghurt, Granatapfel, marinierter Rucola <sup>a1,b,g,m</sup> ..... 13,50 €



### Tagesempfehlung

Sprechen Sie uns gerne an!

Übrigens ...  
... auch für Familienfeiern  
sind wir bestens gerüstet.

## 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.

Mehr hierzu, also Fortsetzung, in der Herbstkarte! Doch wenn Sie vorher mehr wissen wollen, hier erfahren Sie es: [www.besh.de](http://www.besh.de)