



# Die Speisekarte - Herbst



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, Walnuss  
und Aktions-Eissorte - sprechen Sie uns gerne an.

**Portion Sahne** <sup>b</sup> ..... 0,60 €

### Mit einem Schuss

**Amaretto** <sup>kt</sup> 2 cl ..... 2,00 €  
**Eierlikör** <sup>b,f</sup> 2 cl ..... 1,50 €

**Eiskaffee** <sup>11, b, f</sup> ..... 5,50 €

**Eisschokolade** <sup>11, b, f</sup> ..... 5,50 €

### Affogato

eine Kugel Vanilleeis mit einem  
Espresso zum Übergießen <sup>11, b, f</sup> ..... 3,50 €

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>1</sup> Glutenhaltige Getreide, <sup>21</sup> Weizen, <sup>22</sup> Roggen, <sup>23</sup> Gerste, <sup>24</sup> Hafer, <sup>25</sup> Dinkel, <sup>26</sup> Grünkern, <sup>27</sup> Grieß, <sup>28</sup> Bulgur, <sup>29</sup> Couscous, <sup>b</sup> Milch oder Milcherzeugnisse,  
<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>kl</sup> Mandeln, <sup>k2</sup> Haselnüsse, <sup>k5</sup> Walnüsse, <sup>k4</sup> Pecannüsse, <sup>k5</sup> Pinienkerne,  
<sup>k6</sup> Macadamianüsse, <sup>l</sup> Erdnüsse, <sup>m</sup> Sulfid, <sup>n</sup> Lupinen

## Kinderkarte

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

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

**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 €



## Flammkuchen & Salate

### Flammkuchen

„Klassisch“  
mit Schinkenwürfeln  
und Zwiebeln <sup>3, 6, a1, b</sup> ..... 9,90 €

**„Griechische Art“**  
mit Hirtenkäse, Tomaten,  
Zwiebeln und Peperoni <sup>a1, b</sup> ..... 9,90 €

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

### Fitness-Salat

Blattsalatvariation mit geraspelter Karotte,  
Tomate, Kresse, Hausdressing ..... 9,90 €  
oder wahlweise mit

Roastbeefstreifen <sup>b, f, g, m</sup> ..... 17,90 €

Hähnchenbruststreifen <sup>b, f, g, m</sup> ..... 15,90 €

**Schafskäsewürfeln**  
und eingelegten Oliven <sup>7, b, f, g, m</sup> ..... 14,70 €

### Extraportion

Oliven ..... 2,50 €

Schafskäse ..... 4,00 €

## Suppen & Vorspeisen

**Kürbis-Maracuja-Suppe**  
mit Chili und Kokosmilch <sup>j</sup> ..... 6,20 €

**Maronensuppe**  
mit Kokosmilch und Chili ..... 6,50 €

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

**Hausgemachte Kürbis-Frischkäse-Maultaschen**  
in Honig-Ingwer-Sauce <sup>a1, b, f, j</sup> ..... 12,50 €

**Gänseleber mit Feldsalat**  
80 g Leber von einheimischen Gänsen  
mit Kartoffeldressing ..... 10,50 €

**Blattsalatvariation**  
mit geraspelter Karotte, Tomate,  
Kresse und Hausdressing <sup>b, f, g, j, m</sup> ..... 4,60 €

## Desserts

**Lebkuchen Panna Cotta**  
mit marinierten frischen Beeren <sup>b, 5</sup> ..... 7,20 €

**Vanilleeis**  
mit warmen Pflaumen <sup>11, b, f</sup> ..... 7,20 €

**Affogato**  
eine Kugel Vanilleeis mit einem  
Espresso zum Übergießen <sup>11, b, f</sup> ..... 3,50 €

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

### Zeichenerklärung

**V** Vegetarisch

**V** Vegan

2022-11

	Mo – Mi	Do – Fr	Sa	So, Feiertag
<b>ÖFFNUNGSZEITEN</b>	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	12:00–14:00 Uhr	12:00–14:00 Uhr	-	-
• Küche à la carte	17:30–21:00 Uhr	17:30–21:00 Uhr	17:30–21:00 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 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	3,50 €
Torte (nur So, Feiertag)	4,00 €



# Klassiker vom Rind und Schwein

Unser Fleisch vom Rind ist 4 Wochen am Knochen trockengereift.

**Rumpsteak** (220 g), medium gegart



- mit Zwiebeln, Sauce und hausgemachte Spätzle als Zwiebelrostbraten <sup>2,4,a1,f,g,j</sup> ..... 27,40 €
- mit Kräuterbutter und Steakhouse Pommes frites <sup>b,g</sup> ..... 27,40 €



BÄUERLICHE  
ERZEUGERGEMEINSCHAFT  
SCHWÄBISCH HALL

**Stifts-Schnitzel** vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein mit Zitrone und Wildpreiselbeeren, dazu Steakhouse Pommes frites <sup>a1,f</sup>



- 80 g ..... 13,90 €
- 160 g ..... 17,20 €

**Cordon bleu** vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein gefüllt mit Krustenschinken und Chaumes-Käse, mit Steakhouse Pommes frites <sup>4,a1,b,f</sup> ..... 19,90 €

## 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

mit geraspelter Karotte, Tomate, Kresse und Hausdressing <sup>b,f,g,m</sup> ..... 4,60 €



# Hauptgerichte

**V Hausgemachte Kürbis-Frischkäse-Maultaschen** in Honig-Ingwer-Sauce <sup>a1,b,f,j</sup> ..... 18,50 €

**V Kräuter-Falafel** auf buntem Linsensalat mit Kürbis-Chutney <sup>6,9,a1,ag,g</sup> ..... 16,50 €

**V Gebackener Butternutkürbis** gefüllt mit Kräuter-Risotto und Parmesankäse <sup>b,g,j</sup> ..... 17,50 €  
 ohne Parmesankäse <sup>g,j</sup> ..... 17,50 €



**Rosa gebratene Entenbrust** auf Ratatouille mit Kartoffelgratin <sup>a1,b,f</sup> ..... 22,50 €

**Hausgemachtes Hirschragout** mit Apfelrotkraut, hausgemachten Semmelknödeln und Preiselbeerbirne <sup>a,a1,f</sup> ..... 21,50 €

**Rinderzunge vom Feersisch-Rind** in Madeirasauce, hausgemachte Kroketten und Vichykarotten <sup>a1,b,f,j</sup> ..... 20,50 €

**Gänseleber mit Feldsalat** 120 g Leber von einheimischen Gänsen mit Kartoffeldressing, Apfelspalten und Preiselbeeren ..... 17,50 €



**Gepökelte und geschmorte Gänsekeule** nach Art des Hauses - besonders zart! mit Apfelrotkraut, hausgemachtem Kartoffelknödel und Maronen <sup>6,10,a1,b,t,j,m</sup> ..... 23,50 €

Unsere Weinempfehlung:

## WEISSWEIN

**Auxerrois ECOVIN** 0,2 ltr.  
trocken, dezente Säure, idealer Allrounder <sup>m</sup>  
**Gold-Auszeichnung 2022**  
 WEINGUT KLENERT, Sulzfeld in Baden ..... 6,40 €

## ROTWEIN

**Schwarzriesling ECOVIN** 0,2 ltr.  
trocken, fruchtig, Aromen von Brombeeren- und Kirschen <sup>m</sup>  
 WEINGUT KLENERT, Sulzfeld in Baden ..... 6,80 €



Das Weingut Klenert hat seit kurzem den Reblandhof der Familie Kern im Zuge einer Nachfolgeregelung übernommen. Grund, Ihnen dieses neue Weingut vorzustellen:

# WEINGUT KLENERT

**David Klenert**, Bachelor of Weinbau & Oenologie, ist der Mann, der für das Unternehmen steht. Großgeworden im Schwarzrieslingdorf Kürnbach und somit von klein auf mit Wein und Weinanbau verwachsen, studierte er von 2009 bis 2013 im dualen System Weinbau & Oenologie in Neustadt an der Weinstraße. Während des Studiums lernte er verschiedene Weinbauregionen in Deutschland kennen und reiste darüber hinaus nach Neuseeland und in die Schweiz, um sich Ideen und Anregungen zu holen. Diese Zeit formte ihn im Bereich des Weinbaus und verfeinerte den eigenen Stil des Weinausbaus, der heute in jedem Wein zum Ausdruck kommt.



**Eva Klenert** hatte bis auf einige Kindheitserinnerungen vorher nichts mit Wein und Weinanbau zu tun, fand aber sehr schnell Interesse an dem „Hobby“ und Beruf ihres Mannes. Die Sozialpädagogin ist seit November 2014 mit David verheiratet und unterstützt das Abenteuer Selbstständigkeit.

