

Die Speisekarte



Zeit für Spargel

Kleines Küchen-ABC

Chorizo

Eine würzige, feste, grobkörnige, mit Paprika und Knoblauch gewürzte Rohwurst vom Schwein aus Spanien oder Portugal. Paprika gibt die rote Farbe und trägt zum typischen Geschmack bei.

Croûtons

Aus Weißbrot geschnittene Würfelchen, die in Butter knusprig gebacken werden. Sie dienen als Suppen- oder Salateinlage. Für Croûtons kann auch getrocknetes Gemüse, z. B. Radieschen, verwendet werden.

Jus

(französisch: Saft, Brühe) ist die küchensprachliche Bezeichnung für konzentrierten, entfetteten Fleischfond oder Bratensaft, der beim Erkalten geliert.

Risotto

Ein norditalienisches Breigericht aus Reis, das in vielen Variationen zubereitet wird. Kennzeichnend für fast alle Zubereitungsarten ist, dass Mittelkornreis mit Zwiebeln und Fett angedünstet und in Brühe gegart wird, bis das Gericht sämig, die Reiskörner aber noch bissfest sind.

Sauce Hollandaise

Für die Sauce Hollandaise wird geschmolzene Butter mit Eigelb, Zitronensaft und etwas Weißwein aufgeschlagen und mit etwas Salz und evtl. Muskatnuss abgeschmeckt. Sie wird zu Fisch, Meeresfrüchten und Gemüse (z. B. Spargel) gereicht.

Schwarzfederhuhn

Das „Poulet Noir Fermier“ ist ein Spitzenprodukt französischer Geflügelzucht. Diese typische Fleischhuhnrasse liefert ein besonders schmackhaftes und saftiges Fleisch, das bei der Zubereitung nicht trocken wird. Dies liegt außer der Ernährung (neben dem Naturfutter wird fast nur Getreide und Mais zugefüttert) auch an der vergleichsweise langsamen Aufzucht: Die Label Rouge Schwarzfederhühner wachsen mindestens 81 Tage lang, werden erst nach dem Einsetzen der Geschlechtsreife geschlachtet und leben im Schnitt also mehr als doppelt so lang wie zum Beispiel ihre herkömmlichen Artgenossen in Deutschland.

Zeichenerklärung



Vegetarisch



Vegan

Frühstück

Ein perfekter Tag beginnt mit dem Frühstück!

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

Unser umfassendes Frühstücksbuffet beinhaltet Kaffee, Tee, Orangensaft, Brötchen der Bio-Bäckerei Schedel, hausgemachten Obstsalat, hausgemachtes Birchermüsli, Joghurt, gekochte Eier und noch mehr.

Wir freuen uns über Ihren Besuch.

Frühstücksbuffet:

Mo–Fr	7.00–10.30 Uhr
Sa, So, Feiertag	8.00–10.30 Uhr
Erwachsene	10,50 €
Kinder ab 11 Jahre	10,50 €
Kinder 4–10 Jahre	5,00 €
(Kinder unter 4 Jahren frei)	

Tischreservierungen: Tel. 06226 960 2410



Kuchen

Gönnen Sie sich eine Auszeit!

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

Kuchenauswahl:

Mo–Fr	7.00–23.00 Uhr
Sa, So, Feiertag	8.00–23.00 Uhr
Kuchen	2,70 €
Torte (nicht immer vorrätig)	3,30 €



Unser Brot erhalten wir von dem ökologischen Backspezialist, der Bio-Bäckerei Schedel aus Ebensfeld.

Kinder haben es immer eilig

Kinderkarte

6 Hähnchenfilet-Nuggets
mit Steakhouse Pommes frites^{2,5,a1,b,f} 7,50 €

Spätzle
mit Sauce^{a1,f,j} 4,90 €

Pommes frites
mit Ketchup und/oder Mayonnaise^{2,4,5} 3,50 €

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

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

Pfannkuchen
mit Spargelrahmgemüse^{a1,b,f} 7,50 €



² mit Konservierungsstoff, ⁴ mit Antioxidationsmittel, ⁵ mit Geschmacksverstärker, ^{a1} Weizen, ^b Milch, ^f Eier, ^j Sellerie

Eis von Mövenpick

Genießen Sie unser leckeres Eis – mit und ohne Sahne ein Genuss.

Crème Vanille
Chocolate Chips
Erdbeercreme
Walnuss

Passionsfrucht Sorbet mit Mangostückchen

Kugel^{f,b,k} 1,30 €

Portion Sahne^b 0,60 €

Mit einem Schuss

Amaretto^{k1} 2 cl 2,70 €

Eierlikör^{b,f} 2 cl 1,40 €

Eiskaffee^{11,b,f} 4,70 €

Wir empfehlen Ihnen auch unser leckeres Dessert-Angebot von Seite 15.



¹¹ coffeinhaltig, ^b Milch, ^f Eier, ^k Schalenfrüchte, ^{k1} Mandeln

Vorspeisen



Spargelsalat von grünem und weißen Spargel

mit gekochtem Ei, Kräutern und Tomaten ^{b,g,j} 10,50 €

Frühlingsalat

garniert mit Spargelspitzen, Schwäbisch-Hällischem
Krustenschinken, Emmentaler-Käse und Croûtons ^{b,g,j,4} 8,90 €



Blattsalatvariation

mit Hausdressing ^{b,g,j} 4,20 €



*Unsere Köche: (v. l.) Gregore Andrei (Azubi),
Steffen Bloehs, Manuel Stock und
Uwe Hofmeister (o. Abb.)*

^b Milch, ^g Senf, ^j Sellerie, ⁴ mit Antioxidationsmittel

Suppen, Flammkuchen & Salate

V

Spargelcremesuppe

mit Spargeleinlage und Schnittlauch ^{a1,b} 6,50 €

Flammkuchen

„Klassisch“ mit Schinkenwürfeln und Zwiebeln ^{3,6,a1,b} 6,70 €

V

„Mediterran“ mit Weichkäse, Paprika und Peperoni ^{a1,b} 6,70 €

Fitness-Salat

Blattsalatvariation mit geraspelter Karotte, Tomate, Kresse,
French-Dressing und wahlweise

Roastbeefstreifen ^{b,f,g,j} 11,90 €

Hähnchenbruststreifen ^{b,f,g,j} 10,90 €

V

Schafskäsewürfeln und eingelegten Oliven ^{7,b,f,g,j} 10,90 €

Frühlingsalat

garniert mit Spargelspitzen, Schwäbisch-Hällischem

Krustenschinken, Emmentaler-Käse und Croûtons ^{b,g,j,4} 12,90 €



³ mit Nitrat, ⁶ geschwefelt, ⁷ geschwärzt, ^{a1} Weizen, ^b Milch, ^f Eier, ^g Senf, ^j Sellerie



Schlachtreifes Kälbchen 4 Monate alt, 140 kg

Bringen Sie es über's Herz, dieses Kälbchen zu töten?

Geben Sie doch dem Kälbchen zumindest die Chance erwachsen zu werden. Wenn Sie also nicht wollen, das zigtausend Kälbchen frühzeitig getötet werden, dann essen Sie lieber Rind- oder Schweinefleisch (siehe Bericht über das Schwäbisch-Hällische Schwein) z. B. Schnitzel vom Schwein. Wenn es gut gemacht ist, werden Sie keinen Unterschied feststellen, behaupten unsere Köche. Das ist doch den Versuch wert, oder?

Deswegen wollen wir Ihnen kein Kalbfleisch mehr anbieten und hoffen auf Ihr Verständnis und Ihre Unterstützung. Spanferkel und Milchlämmer bieten wir deshalb auch nicht mehr an.



Klassiker vom Rind und Schwein

Unser Fleisch vom Rind ist 4 Wochen am Knochen trockengereift.

Zwiebelrostbraten (180 g)

mit Spätzle, dazu Salat^{2,4,a1,f,g,j} 19,70 €



„Der Klassiker“

Rumpsteak 200 g, vom Feersisch Rind, mit Kräuterbutter,
dazu Steakhouse Pommes frites^{b,g} 19,50 €

Mit Feersisch Rind entdeckt man eine norddeutsche Fleischqualität, die höchsten Fleischgenuss garantiert.

Stifts-Schnitzel

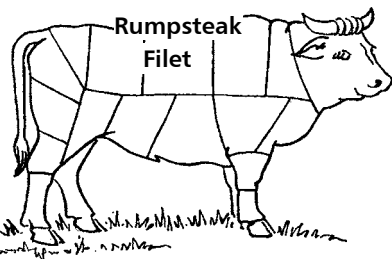
vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein (160 g), mit Zitrone
und Preiselbeeren, dazu Steakhouse Pommes frites
und Salat^{a1,f} 14,90 €



vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein (80 g), mit Zitrone
und Preiselbeeren, dazu Steakhouse Pommes frites
und Salat^{a1,f} 11,90 €



Cordon bleu vom Schwäbisch-Hällischen Schweinerücken
mit Steakhouse Pommes frites, dazu ein kleiner Salat^{4,10,a1,b,f} . 16,50 €



Weitere Beilagen zu unseren Hauptgerichten:

Süßkartoffeln Pommes frites 3,00 €

Steakhouse Pommes frites 3,00 €

Spätzle^{a1,f} 3,00 €

Pfannengemüseⁱ 3,50 €

Kräuterbutter extra^{b,g} 1,50 €

Rotweinjus^{12,a1,j} 1,50 €

... und wie hätten Sie's gerne: englisch (mit rohem Kern) oder medium?

² mit Konservierungsstoff, ⁴ mit Antioxidationsmittel, ¹² chininhaltig ^{a1}Weizen, ^bMilch, ^fEier, ^gSenf, ⁱSellerie



Königlicher Besuch: Zusammen mit seinem Verwalter berät sich Prinz Charles mit Herrn Bühler über das Konzept der Erzeugergemeinschaft.

Die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft ist ein Zusammenschluss von Bauernhöfen aus der Region Hohenlohe. Im Jahr 1988 hat sie begonnen, gesunde Lebensmittel in Verantwortung für Natur und Kreatur und zum Wohl für unsere heimischen Verbraucher zu erzeugen.

Mit Hilfe einer stressresistenten heimischen Landrasse, dem Schwäbisch-Hällischen Landschwein, wird ein Fleisch von hohem Gesundheitswert erzeugt. Die Schweine werden artgerecht gehalten; sie bekommen keine Medikamente, Wachstumsförderer, Tiermehl und andere bedenkliche Stoffe.

Die Bauern bringen schlachtreife Schweine selbst zum eigenen Erzeugerschlachthof nach Schwäbisch Hall, damit die Tiere nicht durch Fremdtransporte leiden. Dort werden sie unter Aufsicht von Veterinären tierschutzgerecht geschlachtet und verarbeitet.



Hauptgerichte

Hähnchenrahmgescnetzeltes

mit Spargelgemüse und feinen Bandnudeln ^{a1,b} 17,50 €

Gebratenes Schwarzfederhuhn

mit roter Paprikasauce, Babyzucchini und Chorizo-Risotto ^{a1,b,j} 19,50 €

V

Spargel (geschält 350g)

mit Dampfkartoffeln* ^{b,f} 16,80 €

Stifts-Schnitzel vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein (160 g)

mit frischem Stangenspargel (geschält 350g)

und Dampfkartoffeln* ^{a1,b,f} 22,50 €

Rumpsteak (140 g) vom Feersisch Rind

mit Kräuterbutter, frischem Stangenspargel (geschält 350g)

und Dampfkartoffeln* ^{b,f} 24,50 €

Spargel (geschält 350g)

mit Schwäbisch-Hällischem Krustenschinken und Käse

im Pfannkuchen, gratiniert mit Bergkäse

und kleinem Salatbouquet* ^{4,a1,b,f,g,j} 16,80 €

V

Spargelrahmgemüse

mit zwei badischen Pfannkuchen ^{a1,b,f} 12,80 €

V

Pasta

mit grünem und weißem Spargel in Rahm

und frischen Kräutern aus dem Stiftungsgarten ^{a1,b} 14,80 €

V

Kohlrabischnitzel im Kräutermantel

mit Limettenschaum-Gnocchi, Kirschtomaten

und frischer Kresse ^{a1,f} 12,80 €

* Stangenspargel zur Wahl mit Sauce Hollandaise ^{b,f} oder Nussbutter ^b

⁴ mit Antioxidationsmittel, ^{a1} Weizen, ^b Milch, ^f Eier, ^j Sellerie

Fisch

In der Regel bieten wir Ihnen sogenannte gefarmte Fische an. So werden Fische auf See nicht mit dem Schleppnetz gefangen und damit die „normale“ Meerespopulation beeinträchtigt.



Fischfarmen sind nichts anderes als eingezäunte Wiesen. In Küstennähe werden überdimensionale Körbe in das Wasser gehängt, je nach Fischart auch in den Strömungsbereich zum Wasseraustausch.

Flussfische werden in fachkundig angelegten Becken und Weihern gezüchtet. Typische bekannte

Beispiele sind Forellenteiche oder in Franken die Karpfenteiche. Je nach Fischart sind sie unterschiedlich gestaltet: bei Forellen fließendes, sauerstoffreiches Wasser, oft mit Quelle, bei Karpfen stehendes, flaches Gewässer.



Ob in Becken und Weihern oder auf See, müssen die Fische gefüttert und bei Krankheitsbefall medikamentös behandelt werden. Ökologisch gänzlich unbedenklich sind Fischzuchten nicht, jedoch in angemessener Größe betrieben vertretbar und auf jeden Fall besser als Flüsse und Meere leer zu fischen.

Fisch



Gebratenes Lachsfilet (160 g)

mit frischem Stangenspargel (geschält 350 g)

und Dampfkartoffeln ^{a1} 22,50 €

Lachse sind verschiedene mittelgroße Fische aus der Familie der Forellenfische, innerhalb der Ordnung der Lachsartigen. Der atlantische Lachs, norddeutsch „Lacks“ oder „Lackes“ und der pazifische Lachs wandern ins Meer und kommen zum Laichen zurück in die Süßgewässer (Wanderfische). Das fein strukturierte Lachsfilet enthält viele hochwertige Proteine, Eiweiße mit essenziellen Aminosäuren und ungesättigten Fettsäuren.

^{a1}Weizen

Digestifs

Edeldestillate Selection Luquill

Kirschwasser, 42 %	2 cl	3,50 €
Zwetschgenwasser, 42 %	2 cl	3,50 €
Mirabellenwasser, 42 %	2 cl	3,50 €
Williams Christ Birne, 40 %	2 cl	3,50 €

Tresterbrand

Grappa Cellini Cru, 38 %	2 cl	3,60 €
---------------------------------	------	---------------

Klare

Ouzo, 35 %	2 cl	2,50 €
Wodka Gorbatschow, 40 %	2 cl	2,50 €
Wodka Beluga, eisgekühlt, 40 %	2 cl	3,50 €

Magenbitter

Fernet Branca, 40 %	2 cl	2,90 €
Ramazotti, 30 %	4 cl	3,80 €
Jägermeister, 35 %	2 cl	2,90 €

Desserts, Kaffee & Kuchen

Rhabarberkompott

mit Vanille-Eis ^{b,f} 6,50 €

Topfenmousse

mit Mohn und frischen Erdbeeren ^b 6,80 €

*Wir empfehlen Ihnen auch unser leckeres Kuchenangebot.
Überzeugen Sie sich selbst.*

Kuchen 2,70 €

Torte (nicht immer vorrätig) 3,30 €

... und dazu

Kaffee ¹¹ Tasse 2,00 €

Espresso ¹¹ Tasse 1,90 €

Cappuccino ^{11,b} Tasse 2,40 €

sowie weitere Kaffee- und Tee-Spezialitäten

... oder danach

einen Digestif



¹¹ coffeinhaltig, ^b Milch, ^f Eier



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–Fr

7.00–23.00 Uhr

7.00–10.30 Uhr Frühstücksbuffet

12.00–13.30 Uhr Mittagstisch

14.00–22.00 Uhr Flammkuchen

18.00–22.00 Uhr Küche à la carte

Sa–So und Feiertag 8.00–23.00 Uhr

8.00–10.30 Uhr Frühstücksbuffet

12.00–14.00 Uhr Küche à la carte

14.00–22.00 Uhr Flammkuchen

18.00–22.00 Uhr Küche à la carte

Täglich ganztags Kaffee und Kuchen