



# Die Speisekarte - Sommer

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>k1</sup> 2 cl ..... 2,00 €  
**Eierlikör** <sup>b,f</sup> 2 cl ..... 1,50 €

### 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>2</sup> Weizen, <sup>3</sup> Roggen, <sup>4</sup> Gerste, <sup>5</sup> Hafer, <sup>6</sup> Dinkel, <sup>7</sup> Grünkern, <sup>8</sup> Grieß, <sup>9</sup> Bulgur, <sup>10</sup> Couscous, <sup>11</sup> Milch oder Milderzeugnisse, <sup>12</sup> Krebstiere, <sup>13</sup> Fisch, <sup>14</sup> Weichtiere, <sup>15</sup> Eier, <sup>16</sup> Senf, <sup>17</sup> Sesamsamen, <sup>18</sup> Soja, <sup>19</sup> Sellerie, <sup>20</sup> Schalenfrüchte, <sup>21</sup> Mandeln, <sup>22</sup> Haselnüsse, <sup>23</sup> Walnüsse, <sup>24</sup> Pecannüsse, <sup>25</sup> Pinienkerne, <sup>26</sup> Macadamianüsse, <sup>27</sup> Erdnüsse, <sup>28</sup> Sulfid, <sup>29</sup> Lupinen

## Kinderkarte

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

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

**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> ..... 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

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

Roastbeefstreifen <sup>b, f, g, m</sup> ..... 15,50 €

Hähnchenbruststreifen <sup>b, f, g, m</sup> ..... 13,50 €

**Schafskäsewürfeln**  
und eingelegten Oliven <sup>7, b, f, g, m</sup> ..... 14,50 €

### Extraportion

Oliven ..... 2,50 €

Schafskäse ..... 4,00 €

**V** Vegetarisch

## Suppen & Vorspeisen

**Pfifferlingcremesuppe** <sup>b</sup> ..... 6,90 €

### Tagessuppe

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

### Parmaschinken-Carpaccio

mit Rucola, Pfifferlingsalat und  
Grana Padano <sup>b</sup> ..... 13,50 €

### Wildkräutersalat

mit Speck und Pfifferlingen <sup>3, g</sup> ..... 8,20 €

**Blattsalatvariation**

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



## Desserts

### Caipirinhacreme

Joghurtcreme mit Limette, Minze,  
braunem Rohrzucker und Rum <sup>b, f</sup> ..... 6,90 €

### Cocos-Mango-Törtchen

auf Schokoladen-Minz-Sauce <sup>b, f</sup> ..... 7,50 €

### Affogato

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

	Mo – Mi	Do – Fr	Sa, Feiertag	Sonntag
<b>ÖFFNUNGSZEITEN</b>	<b>07:00–22:00 Uhr</b>	<b>07:00–23:00 Uhr</b>	<b>08:00–23:00 Uhr</b>	<b>08:00–22:00 Uhr</b>
• 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 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.

## Rumpsteak (220 g), medium gegart

- mit Zwiebeln, Sauce und Spätzle als Zwiebelrostbraten <sup>2,4,a1,f,g,j</sup> ..... 23,90 €
- mit Kräuterbutter und Steakhouse Pommes frites <sup>b,g</sup> ..... 23,90 €



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



80 g ..... 13,90 €  
160 g ..... 18,90 €

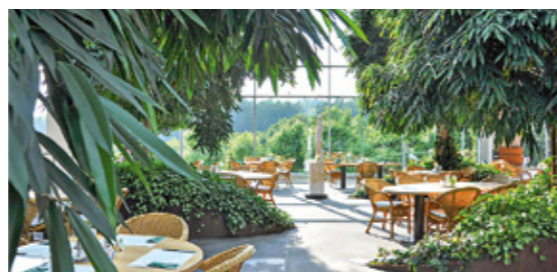
## Cordon bleu vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein gefüllt mit Krustenschinken und Chaumes-Käse, mit Steakhouse Pommes frites <sup>4,a1,b,f</sup> ..... 20,90 €

## 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 €
- Pfifferlinge à la creme <sup>a,b</sup> ..... 4,50 €

## Blattsalatvariation

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



# Hauptgerichte

## Hausgemachter Wurstsalat

vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein mit Essiggurken, frischen Zwiebeln und Steakhouse Pommes frites mit oder ohne Käse <sup>10,b,g,m</sup> ..... 12,90 €

## Stiftsburger

hausgemachter Burger Patty vom Feersisch Rind, 180 g, im Vollkornbrötchen, hauseigener Sauce, Käse, Speck und Steakhouse Pommes frites <sup>a1,b,g,j</sup> ..... 15,80 €

## Gegrillte pikante Hähnchen-Spieße

mit Blattsalatvariation, Hausdressing und Sweet-Chili-Dip <sup>2,3,5,9,g,h</sup> ..... 12,50 €

## Garnelen-Pfännchen

mit drei Riesengarnelen in Olivenöl, Zucchini, Knoblauch, Kirschtomaten, Rosmarin, dazu Brot <sup>a,b,c,d,e,h</sup> ..... 16,50 €



## Gratinierter Schafskäse

mit Tomaten, Zwiebeln, Peperoni, Oliven und Knoblauch, dazu Brot <sup>9,a1,b</sup> ..... 12,50 €



## Spinatpfannkuchen

mit mediterraner Tomatensauce und wahlweise <sup>a,f</sup>

- mit Pfifferlingragout ..... 15,50 €
- mit Grillgemüse ..... 14,50 €



## Pappardelle-Nudeln

mit grünem Spargel, Pfifferlingen und glacierten Kirschtomaten <sup>a,f</sup> ..... 19,00 €

## Lammrücken

mit Speck, Pfifferlingen, Lammjus, Romanescorösschen und Kartoffelplätzchen <sup>3,j</sup> ..... 27,50 €

## Kaninchenrückenfilet

auf Pfifferling-Kartoffel-Gemüse <sup>b</sup> ..... 24,50 €

## Erfrischend, mit feiner Note nach Limette

## Weißburgunder Auxerrois

Weingut Adam Müller, Leimen  
Rz 5,0 – S 6,4 – A 12 % <sup>m</sup> ..... 0,2 l ..... 4,70 €



# 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](http://www.besh.de)

