



# Die Speisekarte - Winter

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 €

## 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 €

**V** „Griechische Art“  
mit Hirtenkäse, Tomaten,  
Zwiebeln und Peperoni <sup>a1,b</sup> ..... 8,50 €

**V** „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 €

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

### Extraportion

Oliven ..... 2,50 €

Schafskäse ..... 4,00 €



### Zeichenerklärung

**V** Vegetarisch

Vegan

## Suppen & Vorspeisen

**V** **Kokos-Kürbissuppe**  
mit steirischem Kürbisöl <sup>a,i,j</sup> ..... 5,50 €

**V** **Maronenrahmsuppe** <sup>6,i</sup> ..... 6,90 €

### Tagessuppe

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

### Feldsalat

mit Hausdressing, knusprigen Speck  
vom Schw.-Häll. Landschwein  
und Croûtons <sup>3,6,a1</sup> ..... 6,80€

zusätzlich mit frischer, gebratener Gänseleber  
vom Geflügelhof Ziegler Bammental (nach Vorrat) ... 9,80€

### Ententerrine

mit Cassis Feige und  
winterlichem Salatbukett, dazu Brot <sup>3,a</sup> .... 9,20 €

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

## Desserts

### Hausgemachtes Christstolleneis

mit Rotweibirne  
und Lebkuchensauce <sup>6,a1,f,m</sup> ..... 7,90 €

### Omas Bratapfel

mit Nüssen, Marzipan und Rosinen gefüllt  
in Vanillesauce <sup>b,f</sup> ..... 6,50 €

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>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> Sulfid, <sup>n</sup> Lupinen

2021-11

	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	3,00 €
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 €



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 ..... 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 €

## Blattsalatvariation

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



# Hauptgerichte

**Pochiertes Kabeljaufilet** auf Crème-Reis, Rote Bete, Dillöl <sup>9,a,b</sup> ..... 19,50 €

✓ **Kürbisrisotto** mit glasierten Maronen, Pistazien und Cassis Feige <sup>b,j</sup> ..... 14,50 €

✓ **Tagliatelle** mit Trüffelrahm <sup>6,a,a1,f</sup> ..... 15,50 €

✓ **Kräuterpfannkuchen** mit Waldpilzen <sup>b,f</sup> ..... 16,50 €

✓ **Hausgemachte Kürbis-Frischkäsemaultaschen** in Honig-Ingwerschaum <sup>6,a,b,f</sup> ..... 17,50 €

**Rehsauerbraten** in eigener Jus mit Preiselbeeren, Rahmsauerkraut und hausgemachtem Kartoffelknödel <sup>6,a1,b,f</sup> ..... 24,50 €

**Hirschragout** mit Rotweinbirne, Apfelrotkohl und Spätzle <sup>a,f,m</sup> ..... 22,50 €

**Geschmorte Gänsekeule** (Gänsebrust auf Nachfrage) mit glasierten Maronen, Apfelrotkohl und hausgemachtem Kartoffelknödel <sup>b,f</sup> ..... 21,00 €

**Gepökelte und geschmorte Gänsekeule** mit glasierten Maronen, Apfelrotkohl und hausgemachtem Kartoffelknödel <sup>3,b,f,i</sup> ..... 22,00 €

## 3-Gang-Menü mit Gans:

Maronensüppchen

\*\*\*

Geschmorte oder gepökelte Gänsekeule

\*\*\*

Omas Bratapfel..... Menüpreis 29,50 €



*Dazu passend Rotwein vom Weingut Helmut Christ, Nordheim am Main*

## Domina Jemeter 2018/2019er

*trocken, komplexe Aromen vom Brombeeren, Holunder, Kirschen, weich mit feinen Tanninen dicht und nachhaltig*

Rz 0,9 - S 4,9 - A 11,33 % <sup>m</sup> ..... 0,75 l ..... 26,50 €  
Internationaler Biopreis 2011 in Silber



# 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)