



Zeit für Spargel



Aperitifs

Tocco Rosso
Campari, Holundersirup, Sekt,
frischer Limettensaft, Soda und
frische Minze ^{15, m} 8,50 €
Auch Alkoholfrei

Lillet White Peach
Lillet auf Eis mit Schweppes White Peach ¹⁵ 8,50 €

Maracuja Spritz
Aperol gespritzt mit Maracujanektar, Sekt,
Mineralwasser und frischer Orange ^{1, 8, 15} 8,50 €

Hugo mit Sekt ^{15, m} 8,50 €

Holunderschorle – Alkoholfrei 5,50 €

Aperol Spritz mit Sekt ^{1, 8, 15, m} 8,50 €

Aperol Spritz – Alkoholfrei
Aperitivo gespritzt mit alkoholfreiem Sekt
und Mineralwasser, frische Orange ^{1, 8} 8,50 €

Weitere Aperitifs finden Sie in unserer Getränkekarte.

ZUSATZSTOFFE: ¹ mit Farbstoff, ² mit Konservierungsstoff, ³ mit Nitrat,
⁴ mit Antioxidationsmittel, ⁵ mit Geschmacksverstärker, ⁶ geschwefelt,
⁷ geschwärzt, ⁸ gewachst, ⁹ mit Süßungsmittel, ¹⁰ mit Phosphat,
¹¹ koffeinhaltig, ¹² chininhaltig, ¹³ genetisch verändert, ¹⁴ Knoblauch, ¹⁵ Alkohol
ALLERGENE: ^a Glutenhaltige Getreide, ^{a1} Weizen, ^{a2} Roggen, ^{a3} Gerste, ^{a4} Hafer,
^{a5} Dinkel, ^{a6} Grünkern, ^{a7} Grieß, ^{a8} Bulgur, ^{a9} Couscous, ^b Milch oder Milch-
erzeugnisse, ^c Krebstiere, ^d Fisch, ^e Weichtiere, ^f Eier, ^g Senf, ^h Sesamsamen,
ⁱ Soja, ^j Sellerie, ^k Schalenfrüchte, ^{k1} Mandeln, ^{k2} Haselnüsse, ^{k3} Walnüsse,
^{k4} Pecannüsse, ^{k5} Pinienkerne, ^{k6} Macadamianüsse, ^l Erdnüsse, ^m Sulfit,
ⁿ Lupinen

Kinderkarte

6 Hähnchenfilet-Nuggets
mit Steakhouse Pommes frites ^{2, 5, a1, b, f} 11 €

„Käpt'n Blaubär“
Fischstäbchen mit Pommes,
Ketschup und/oder Mayo ^{a1, d, f, 2, 4, 5} 9 €

Spätzle
mit Rahmsauce ^{a1, b, f, j} 5 €

Portion-Pommes
mit Ketchup und/oder Mayo
Steakhouse Pommes frites ^{2, 4, 5, f} 4 €
Süßkartoffel Pommes frites ^{2, 4, 5, f} 5 €

Stifts-Schnitzel (80 g)
vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein
mit Zitrone und Wildpreiselbeeren und
Steakhouse Pommes frites ^{2, 4, a1, f, g} 16 €



Zeichenerklärung
V Vegetarisch **V** Vegan

2026-04

Salate

Blattsalatvariation
Blattsalat mit geraspelter Karotte,
Tomate, Radieschensprossen
und Hausdressing ^{5, 8, j} 6,50 €

Spargelsalat
mit Kirschtomaten, Frühlingszwiebeln
und Eiern ^{6, 9, f, g} 14 €

Fitness-Salat
Blattsalat mit geraspelter Karotte,
Tomate, Radieschensprossen und
Hausdressing ^{5, 8, j} 11,50 €
wahlweise mit (gegen Aufpreis)


Roastbeefstreifen 8 €


Hähnchenbruststreifen 6,50 €

Schafskäsewürfeln
und eingelegten Oliven ^{7, b} 5,50 €



IDEALE BEGLEITER ZU SPARGEL:

AUXERROIS 
trocken, dezente Säure, idealer Allrounder ^m
Gold-Auszeichnung 2022
WEINGUT KLENERT, Kraichtal Baden 0,2 l 6,40 €
0,75 l 23,00 €

SCHURKENSTÜCK 
trocken, frisch fruchtiges Cuvée aus den Rebsorten
Riesling, Weiß- und Grauburgunder und Scheurebe.
Kräftige und intensive Fruchtausprägung von Birne,
Quitte und Zitrusfrüchte ^m
WEINGUT KLENERT, Kraichtal Baden 0,2 l 6,20 €
0,75 l 21,00 €

Suppen, Vorspeisen & kleine Gerichte

Spargelcremesuppe
mit Spargel einlage ^b 11 €

Hausgebeizter Lachs
mit Spargelsalat und
Orangen-Vinaigrette ^{6, 9, d, g} 13 €



Unser Spargel ist frisch,
regional und nachhaltig
direkt vom
SPARGELGUT WASSERSCHLOSS
Helmstadt

Flammkuchen

„Klassisch“
mit Speck und Zwiebeln ^{3, 6, a1, b} 12,50 €

„Griechische Art“
mit Hirtenkäse, Tomaten,
Zwiebeln und Peperoni ^{a1, b} 13,50 €

„Süß“
mit Äpfeln, Zucker und Zimt ^{a1, b, f} 12,50 €



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, Bio-Milch, gekochte Eier (Odenwalder, Martin Müller aus Lobbach), Wurst und Schinken vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein, Käsevariation, Rohkost, Müsli, hausgemachte Marmelade von Früchten aus eigener Ernte und noch mehr.


Frühstücksbuffet von:

Mittwoch – Freitag 7.00 – 10.30 Uhr
Sonntag und Feiertag 7.00 – 10.30 Uhr

Erwachsene und Kinder ab 13 Jahren 14,90 €
Kinder 11 – 12 Jahre 13,00 €
Kinder 9 – 10 Jahre 9,80 €
Kinder 5 – 8 Jahre 6,50 €
Kinder 3 – 4 Jahre 3,20 €
(Kinder unter 3 Jahren frei)

Reservierung: Tel. 06226 960 2410

Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

 Unser Brot und die Brötchen erhalten wir vom ökologischen Backspezialisten, der Bio-Bäckerei Schedel aus Ebersfeld.



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 vom Café Lutzki/Ralfs Backstube aus Eberbach-Pleutersbach und vom Park-Café aus Leimen-St. Ilgen.

Kuchen 4,00 €
Torte (nur So, Feiertag) 4,50 €



Hauptgerichte

Klassiker vom Rind und Schwein

Unser Fleisch vom Rind ist 4 Wochen am Knochen trockengereift.

Zwiebelrostbraten (220 g), medium gegart mit hausgemachten Spätzle und Röstzwiebeln ^{2, 4, a1, b, f, g, m} 31 €

Rumpsteak (220 g), medium gegart mit Kräuterbutter und Steakhouse Pommes frites ^{2, 4, b, g} 31 €



Stifts-Schnitzel vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein mit Zitrone und Wildpreiselbeeren und Steakhouse Pommes frites ^{2, 4, a1, f, g}
80 g 16 €
160 g 21 €



Cordon bleu vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein gefüllt mit Krustenschinken und Chaumes-Käse, mit Steakhouse Pommes frites ^{2, 3, 4, a1, b, f} 24 €

Beilagen zu unseren Hauptgerichten:

Süßkartoffeln Pommes frites, Steakhouse Pommes frites ^{2, 4}, hausgemachte Spätzle ^{a1, f}

Zusätzliche Beilagen

Pfannengemüse ^j 7 €
Kräuterbutter ^{b, g} 2 €
Bratenjus ^{12, a1, j, m} 2 €
Blattsalatvariation ^{5, f, g, j} 6,50 €

Entstehende Preisunterschiede werden durch einen entsprechenden Aufpreis ausgeglichen.



Pfannkuchen

mit Spargel, Kochschinken und Sauce Hollandaise, mit Käse überbacken und Salatbouquet ^{5, a1, b, f, j} 23 €

Spargel (400g geschält) mit Kartoffeln und Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter ^{a1, b, f, g, m} 24 €
wahlweise mit (gegen Aufpreis)
Stiftsschnitzel 160g ^{a1, f} 8 €
Rumpsteak 220g 12 €
Gekochter Schinken ^{3, 10} 6 €
Maischollenfilet ^{a1, d} 10 €
Cordon bleu ^{3, 10, a1, d, f} 11 €

Kabeljau

mit Bärlauchrisotto und glasierten Babykarotten ^{b, d, j} 33 €

Coq au Vin vom Perlhuhn

mit Pfannengemüse und cremiger Polenta ^{14, 15, j, m} 29 €

Osso Bucco vom Rind

mit Schmorgemüse und Risotto à la Milanese ^{14, 15, b, j, m} 27 €

Stiftsburger

Burger Patty vom Rind im Vollkorn Bun mit hausgemachter Sauce, Salat, Tomate, Zwiebeln, Käse, Speck und Steakhouse Pommes frites ^{3, 9, a, b, f, g, j, k, n} 18 €

Pasta mit Spargelgemüse ^{5, a1, b, j} 17 €

Pasta Aglio e Olio mit Peperoncino ^{14, a1} 14 €

Desserts

Marinierte Erdbeeren

mit Sahne ^{6, b, j} 9 €

Rhabarber-Crumble

mit einem Kugel Eis nach Wahl ^{a1, b, f} 10 €

Affogato al Caffé

eine Kugel Vanilleeis mit einem Espresso zum Übergießen ^{11, b, f} 4 €

Flammkuchen „Süß“

mit Äpfeln, Zucker und Zimt ^{a1, b, f} 12,50 €

Kugel Mövenpick-Eis ^{f, b, k} 2 €

Sorten: Crème Vanille, Chocolate Chips, Erdbeercreme, Walnuss

Zusätzlich mit

Portion Sahne ^b 0,70 €
Schokosauce 0,70 €
Amaretto ^{k1} 2 cl 2 €

GENIEßEN SIE DAS LECKERE EIS VON

MÖVENPICK®

MIT ODER OHNE SAHNE IMMER EIN GENUSS ...

