



Speisekarte

Aperitifs

Tocco Rosso

Campari gespritzt mit Sekt und Mineralwasser, mit Holundersirup, frischem Limettensaft und Minze ^{15, m} 8,50 €
Auch alkoholfrei

Lillet White Peach

Lillet gespritzt mit Sekt und Schweppes White Peach ¹⁵ 8,50 €

Maracuja Spritz

Aperol gespritzt mit Sekt und Mineralwasser, mit Maracujanektar 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, mit frischer 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 coffeinhaltig, 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

Vegetarisch Vegan

2026-06

Salate

Blattsalatvariation

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

Fitness-Salat

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

Roastbeefstreifen 8 €

Hähnchenbruststreifen 6,50 €

Schafskäsewürfeln

und eingelegten Oliven ^{7, b} 5,50 €



WEINEMPFEHLUNG:

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

Tomatensuppe

mit Croûtons ^{14, a1, j} 6 €

Hausgebeizter Lachs

mit Blattsalatvariation und Hausdressing ^{5, 6, 9, d, g, j} 13 €

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 (Odenwaldei, 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, 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 €

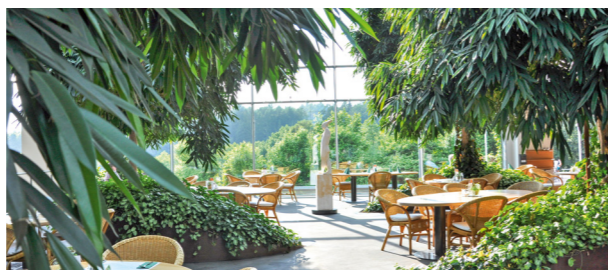
Beilagen zu unseren Hauptgerichten:

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.



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 ^{5, 9, a, b, f, g, j, k, n} 18 €



Vegane Bowl

mit Hummus, Süßkartoffeln, Babyspinat und Avocadocreme ^{9, 14} 17 €
wahlweise mit (gegen Aufpreis)



Schafskäse ^b 5,50 €



Pasta all'arrabiata ^{14, a1, f} 15 €

Desserts

Marinierte Erdbeeren

mit Sahne ^{6, b} 9 €

Rhabarber-Crumble

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

Affogato al Caffé

eine Kugel Vanilleeis mit einem Espresso zum Übergießen ^{11, b, f} 4,80 €

Flammkuchen „Süß“

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

Kugel Mövenpick-Eis ^{f, b, k}

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 ...

