



Sommerkarte



Aperitifs

Limoncello Spritz
Limoncello gespritzt mit Sekt und Mineralwasser, mit frischer Limette ^{1, 8, 15} 8,50 €

Limoncello Spritz – alkoholfrei
Limonzero gespritzt mit alkoholfreiem Sekt und Mineralwasser, mit frischer Limette ^{1, 8} 8,50 €

Lillet White Peach
Lillet gespritzt mit Sekt und Schweppes White Peach ^{1, 8, 15} 8,50 €

Hugo
Holunderblütensirup gespritzt mit Sekt und Mineralwasser, mit frischer Limette und Minze ^{8, 15} 8,50 €

Holunderschorle – alkoholfrei
Holunderblütensirup gespritzt mit Mineralwasser, mit frischer Limette und Minze ⁸ 5,50 €

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

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

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

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 Sulfite, 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

2026-07

Salate

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

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

Roastbeefstreifen 8 €
Hähnchenbruststreifen 6,50 €
 Schafskäsewürfeln und eingelegten Oliven ^{7, b} 5,50 €

Weinempfehlung

WEISSBURGUNDER
halbtrocken, Aroma reifer Südfrüchte ^m
WEINGUT ADAM MÜLLER, Leimen bei Heidelberg
0,2 l 4,50 €

SPÄTBURGUNDER
trocken, Aromen von Brombeeren, Veilchen, Johannisbeeren, Pfeffer und ein zartes Kirsch-aroma ^m
WEINGUT ADAM MÜLLER, Leimen bei Heidelberg
0,2 l 4,90 €

Suppen, Vorspeisen & kleine Gerichte

Pfifferlingrahmsuppe
mit Croûtons ^{a1, b} 8 €

Gurkenkaltschale
mit Pfefferminzpesto ^{b, k5} 7 €

Rindercarpaccio
mit gebratenen Pfifferlingen, Parmesan und Rucola ^b 17 €

Bunter Kirschtomatensalat
mit Basilikumöl, gerösteten Pinienkernen und Büffelmozzarella ^{b, k5} 14 €

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 €



BÄUERLICHE
ERZEUGERGEMEINSCHAFT
SCHWÄBISCH HALL

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 €

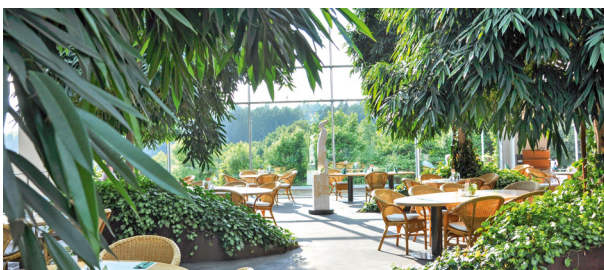
Beilagen zu unseren Hauptgerichten:

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.



Ochsenbrust

mit Süßkartoffel Pommes frites, BBQ-Sauce und Krautsalat ^{6, 14} 29 €

Rosa gebratene Entenbrust

mit Portweinjus, Auberginenmousse und Kartoffelgratin ^{6, 14, 15, b, f} 33 €

Cordon bleu

vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein gefüllt mit Pfifferlingen, Speck, Zwiebeln und Frischkäse, dazu knusprige Bratkartoffeln ^{a1, b, f} 27 €

Gebratene Pfifferlinge

mit Zwiebeln, Speck, Kräuterrührei und Bratkartoffeln ^f 22 €



Wahlweise
auch ohne Speck erhältlich



Pasta mit Pfifferlingen à la crème

Lauchzwiebeln, Kirschtomaten, Grana Padano und frischem Rucola ^{a1, b} 21 €

Wahlweise
mit gebratenem Lachs ^d 29 €

Rahmpfifferlinge

mit saftigen Schweinefiletspitzen vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein, hausgemachten Kräuterspätzle und frischem Rucola ^{a1, b, f, j} 27 €

Stiftsburger

Burger Patty vom Rind im Vollkorn Bun mit hausgemachter Sauce, Salat, Tomate, Zwiebeln, Käse, Speck und Steakhouse Pommes frites ^{2, 3, 4, 9, a, b, f, g, j, k, n} 18 €



Veggie-Burger

Kartoffel-Gemüse-Patty mit Vollkorn-Bun, Avocadocreme, Tomaten, gepickelten Zwiebeln und frischem Rucola, dazu Steakhouse Pommes frites ^{2, 4, 9, a1, b, f, g, j, k, n} 16 €



Desserts

Pistazienparfait

mit Schokoladen-Brownie ^{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} 2,20 €
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 ...

