



Herbstkarte



Aperitifs

Lillet

Lillet gespritzt mit Sekt und
Schweppes Wild Berry ^{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 €

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 Sulfid,
ⁿ Lupinen

Kinderkarte

6 Hähnchenfilet-Nuggets

mit Steakhouse Pommes frites,
Ketchup und/oder Mayo ^{2, 5, a1, b, f} 11 €

„Käpt’n Blaubär“

Fischstäbchen mit Pommes,
Ketchup und/oder Mayo ^{2, 4, 5, a1, d, f} 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

2026-10

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



SCHURKENSTÜCK



trocken, frisch fruchtiges Cuvée aus den Reb-
sorten Riesling, Weiß- und Grauburgunder und
Scheurebe. Kräftige und intensive Fruchtausprä-
gung von Birne, Quitte und Zitrusfrüchte ^m
WEINGUT KLENERT, Kraichtal Baden 6,20 €



OAK AGED BARRICA



Tiefes Rubinrot, Duft von roten reifen Beeren,
Pflaume, Kirsche und einem Hauch von Eichen-
holz ^m
Castillo de Alicante
BODEGAS BOCOPA, Spanien 5,10 €

Suppen, Vorspeisen & kleine Gerichte

Zwiebelkuchen

mit Speck und Feldsalat ^{a1, f, g, j, 6} 10 €



Grünkernsuppe

mit Kräuterstange ^{a6, j, a1, b, 6} 7 €

Kürbis-Carpaccio

mit hausgebeiztem Lachs
und Brot ^{6, a, d} 13 €

HAUSGEMACHTE



Kürbis-Frischkäse-Maultaschen

mit Salatbouquet ^{a1, 15, f, b, g, j} 9 €

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 Ebensfeld.



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.



Seeteufel

mit glasierten Karotten und Rote-Bete-Risotto ^{15, b, d, j} 28 €

Hirschgulasch

mit Apfelrotkraut, gebratenen Waldpilzen und hausgemachten Haselnussspätzle ^{15, j, a1, k2, g, f} 26 €

Mit Pilzen gefüllte Poulardenbrust

auf Chorizo-Risotto und Rotweinjus ^{15, a1, b, j} 25 €

Hirschburger

im Vollkorn Bun, mit Preiselbeeren, Camembert und Kartoffel-Wedges ^{2, a1, b} 19 €



Kürbisburger

im Vollkorn Bun mit süß-saurer Sauce, Rucola, Zwiebeln, Tomaten, saurer Gurke und Steakhouse Pommes frites ^{2, 6, 9, a1, a4, f} 17 €

HAUSGEMACHTE



Kürbis-Frischkäse-Maultaschen

mit Honig-Ingwer-Sauce ^{a1, b, f} 18 €



Mie-Nudeln

mit Kokos-Kürbis-Gemüse und Kürbiskernen ^{a1, j} 19 €



Zwetschgenrisotto

mit Waldpilzen und karamellisierten Walnüssen ^{6, 15, k3, b, j} 18 €



Käsespätzle

mit Röstzwiebeln und Blattsalat ^{a1, b, g, j} 16 €

Desserts

Zwetschgen

mit Vanilleeis ^{b, f} 6 €

Warmer Apple-Crumble

mit Zimtstreuseln, Vanillesauce und Walnusseis ^{a1, b, f, k3} 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. Fragen Sie gerne nach unserer Aktions-Eissorte.

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 ...

