

Herzlichen Willkommen auf dem Stahlecker Hof

Wir wünschen Ihnen einen entspannten und genussreichen Aufenthalt!

Von unseren regionalen Händlern und Produzenten bereiten wir im traditionellen Küchenhandwerk unsere leckeren Gerichte für Sie zu.
Suppen, Soßen, Spätzle, Maultaschen, Kartoffelsalat und Co...alles hausgemacht!
Wir kochen und verfeinern ausschließlich mit natürlichen Zutaten und Gewürzen und verzichten garantiert auf den Einsatz von jedweden Geschmacksverstärkern und Konservierungsstoffen.

Ein großes Anliegen von uns ist das ***Tierwohl!***
Deshalb haben wir uns bewusst für nachstehende Lieferanten entschieden:

Unser ***Schweinefleisch*** kommt von der Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall. Die Tiere werden artgerecht ausschließlich auf Bauernhöfen aufgezogen die sich zu der ***Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall*** zusammengeschlossen haben.

Die Ställe sind hell, luftig und mit Stroheinstreu. Die Schweine bekommen während der Mast ausschließlich betriebseigenes Getreide. Masthilfsstoffe und Behandlungen mit pharmazeutischen Präparaten sind nicht zulässig.

Unser ***Rostbraten*** stammt von deutschen Färsen.

Färsen sind ca. zweijährige weibliche Rinder. Das Fleisch, dass bei uns zur Verarbeitung kommt, ist von Tieren die garantiert aus Freilandhaltung stammen.

Unsere ***Lachsforellen*** beziehen wir vom ***Forellenhof Rössle in Honau***. Kontrollierte Zuchtbecken mit frischem Echaz-Quellwasser bürgen für beste Qualität.

Unser ***Lammfleisch*** kommt von der ***Schäferei Stotz in Münsingen*** von garantiert freilaufenden Tieren auf Wachholderweiden im Biosphärengebiet Schwäbische Alb.

Unser ***Putenfleisch*** liefert der ***Putenhof Burger*** aus Leutkirch im Allgäu. Die Tiere werden hier in Bodenhaltung artgerecht in modernen Offenställen aufgezogen.

Besonders stolz sind wir auf unser Wildangebot aus heimischer Jagd!
Geschossen von Küchenchef Benjamin Gries und unsere Restaurantleiterin Sharon Krupka bieten wir feines vom heimischen Reh und Wildschwein an.

Bitte beachten Sie unsere tagesaktuellen Angebote!

Unsere weiteren Lieferanten:

Kartoffeln kommen von Mark Wörz aus Hohenstein
Salat und Gemüse sind von der Fa. Zondler in Reutlingen
Von der Familie Bachmann kommt unser ***Lautertal-Eis***
Das ***leckere Bier*** braut die Familie Teufel in Baisingen
Unsere ***Weine*** liefern die Fa. Wein-Bauer aus Tübingen
und die Weinhandlung Eckmann in Pfullingen

FREE WIFI:

Netz: Stahlecker Hof WLA

PW: StaHof1240!_

oder QR-Code scannen



🌀 **Vorweg oder einfach nur so** 🌀

Flädlessupp‘

Streifen vom Kräuterpfannkuchen in kräftiger Rindsbrühe

5,20

Maultäschlessupp‘

Stücke vom hausgemachten Maultäschle in kräftiger Rindsbrühe

laktosefrei*

6,50

🌀 **Knackig Frisches für jeden Geschmack** 🌀

Salädle, klein oder groß

Kleiner oder großer Salatteller mit unserem Hausdressing **glutenfrei**

6,50/9,90

ohne Kartoffelsalat vegetarisch

Salat Mauldäschle

Unsere hausgemachten Maultaschen, in Butterschmalz gebraten,
auf marktfrischen Salaten, serviert mit unserem selbstgebackenen Bauernbrot

16,50

Äblersalat

Gebratene Truthahnstücke aus dem Allgäu auf erntefrischen Salaten,

serviert mit unserem selbstgebackenen Bauernbrot **ohne Brot glutenfrei**

17,50

Ein Hinweis für unsere vegetarischen/veganen Gäste:

Als schwäbischer Traditionsbetrieb bereiten wir unseren Kartoffelsalat mit einer kräftigen und hausgemachten Fleischbrühe zu.

Unser Hausdressing ist lactosefrei und wird u. A. mit Eiern zubereitet.

Ihr Salat ist nur vegetarisch wenn Sie ohne Kartoffelsalat bestellen!

Ihr Salat ist vegan wenn Sie ohne Kartoffelsalat und mit Essig-Öl-Dressing bestellen!

Enthaltene Allergene und Zusatzstoffe können Sie in einer separaten Karte an der Theke einsehen.

🌀 **Schweinereien auf Stahleck** 🌀

Paniertes Schnitzel

Saftiger Schweinerücken vom **Schwäbisch Hällischen Landschwein**
in der Bröselpanade mit leckeren Pommes und einem kleinen Salat laktosefrei
19,90

Göllesberger Rahmbraten

Ofenfrischer Braten vom **Schwäbisch Hällischen Landschwein**,
bei niedriger Temperatur gegart, mit feiner RahmsöÙe,
hausgemachten Spätzle und Kartoffelsalat
19,90

Holzelfinger Filet-Teller

Zarte Schweinemedallions mit einem
Champignon-RahmsöÙe und unseren leckeren Eierspätzle
22,00

🌀 **Bestes vom Rind** 🌀

Schwäbischer Zwiebelrostbraten

Zartes Färsen-Roastbeef, zwei Wochen am Knochen gereift und auf dem Grill laktosefrei
medium gebraten, mit BratensoÙ, Schmorzwiebelchen und goldgelben Bratkartoffeln
28,00

🌀 **Pute, Lamm und Fisch aus dem Ländle** 🌀

Putensteak aus dem Allgäu

Saftiges Putensteak vom Putenhof Burger, frisch vom Grill, auf einem
leckerem RahmsöÙe mit Käsespätzle und buntem Gemüse
21,90

Münsinger Alb-Lamm

Zarter Braten vom Münsinger Wachholderlamm im WildkräutersöÙe
mit tomatisiertem Gemüse und Rosmarinkartoffeln
23,50

Zappelfrische Lachsforelle

Lachsforellenfilet vom Forellenhof Rössle in Honau,
in Weißwein und Olivenöl gedämpft, auf Wurzelgemüwestreifen, Petersilienkartoffeln
24,00

🌀 **Aus heimischer Jagd!** 🌀

Feines vom Reh und Wildschwein aus heimischer Jagd,
geschossen von unserem Küchenchef Benjamin Gries.
Bitte beachten Sie unsere tagesaktuellen Angebote.

Enthaltene Allergene und Zusatzstoffe können Sie in einer separaten Karte an der Theke einsehen.

Leider keine Garantie bei Umbestellungen!

🌀 **Vesperzeit auf Stahleck** 🌀

Essen von der Vesperkarte an Sonn- und Feiertagen erst ab 14 Uhr!



Lassedseichschmegga!

Stahlecker Vesperbrett

Kalter Braten, gerauchter und gekochter Schinken, Camembert und Emmentaler-Käse mit Kräuterquark, Essiggurke, Butter und Bauernbrot, serviert auf dem Holzbrett

14,50

Wurstsalat

Leckere Schinkenwurststreifen, pikant angemacht mit Essiggürkchen und Zwiebelringen, dazu hausgemachtes Bauernbrot [laktosefrei](#)

13,00

Schweizer Wurstsalat

Emmentaler Käse- und würzige Schinkenwurststreifen, pikant angemacht mit Essiggürkchen und Zwiebelringen, dazu hausgemachtes Bauernbrot

13,90

Schwäbischer Wurstsalat

Würzige Schinken- und Schwarzwurststreifen, pikant angemacht mit Essiggürkchen und Zwiebelringen, dazu hausgemachtes Bauernbrot [laktosefrei](#)

13,90

Wurstsalat Dreierlei

Emmentaler Käse und würzige Schinken- und Schwarzwurststreifen, pikant angemacht mit Essiggürkchen und Zwiebelringen, dazu hausgemachtes Bauernbrot

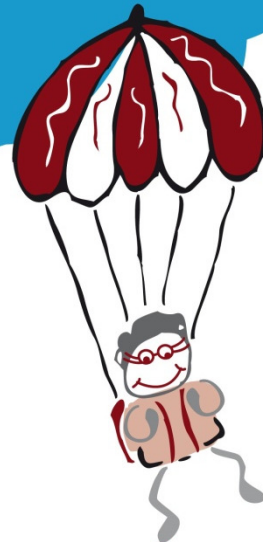
13,90

Enthaltene Allergene und Zusatzstoffe können Sie in einer separaten Karte an der Theke einsehen

Leider keine Garantie bei Umbestellungen!



Bloß für Kinder



Harry Potter

Paniertes Kinderschnitzel mit
Pommes und Salatgarnitur 5,50

Witwe Bolte

Lecker Maultäschle mit
Kartoffelsalat und Soß' 3,50

Lillyfee

Kleines Putensteak mit Gemüse und Spätzle 5,50

Goldstücke

Portion Pommes mit Ketchup oder Majo 3,50

Benjamin Blümchen, törrrröööhhhh

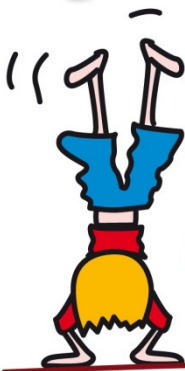
Saitenwürstle mit Kartoffelsalat
oder Spätzle 3,50

Zauberberg

Portion Spätzle mit Soß' 3,50

Räuberteller

Bestell Dir einen leeren Teller
und räubre bei deinen Eltern. Koschd nix!



🌀 **Stahleck-Klassiker auf gut schwäbisch** 🌀

Stahlecker Maultaschen

***Hausgemacht, nach altem Rezept, mit Hackfleisch
von der bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall***

Mit einem Speckzwiebelsöble abgeschmälzt, Bratensoß',
Kartoffel- und Blattsalat laktosefrei

17,90

Deftige Alb-Linsen

von dunkel-marmorierten Linsen aus dem Biosphärengebiet Schwäbische Alb
mit unseren hausgemachten Spätzle und einem leckeren Saitenwürstle

laktosefrei, ohne Saitenwurst vegetarisch

16,90

Kässpätzle

Unsere hausgemachten Spätzle im Eisenpfännle mit Emmentaler-Käse und
einem Schuss Rahm, dazu Schmorzwiebelchen und ein gartenfrischer Salatteller

vegetarisch

15,50

🌀 **Hochgenuss ohne Fleisch** 🌀

St. Johanner Ofenkartoffel

Große Ofenkartoffel mit leckerem Kräuterquark gefüllt
und mit knackig frischen Salaten umlegt (ohne Kartoffelsalat) glutenfrei

13,30

Rote Bete Taler

Leckere Taler von der roten Rübe, in Maispanade gebacken,
mit frischem Meerrettich auf einem Kürbissöble, Bratkartoffeln vegan

17,50

Stahlecker Gemüseschupfnudeln

Oberschwäbische Kartoffel-Schupfnudeln aus der Butterpfanne mit
knackig-frischem Gemüse, einem leckeren Zitronengrassöble und frischen Kräutern

18,90

Enthaltene Allergene und Zusatzstoffe können Sie in einer separaten Karte an der Theke einsehen.

Leider keine Garantie bei Umbestellungen

🌀 Hopfen und Malz auf Stahleck 🌀

Regionale Premium Biere aus der Baisinger Biermanufaktur

Baisinger Spezial	Original Halbe vom Fass	0,50	4,60
Löwenpils	Premium Pils vom Fass	0,30	3,90
Teufel-Weisse	Helles Hefeweizen vom Fass	0,50	4,90
Kellerteufel	Naturtrübe Bierspezialität vom Fass im Steinkrug serviert	0,50 0,30	5,20 4,20
Teufele	Helles Vollbier aus der Bügelflasche	0,33	3,50
Teufel-Schwarze	Dunkles Hefeweizen	0,50	4,90
Teufel-Klar	Kristallklares Weizenbier	0,50	4,90
Radler	Baisinger Spezial mit Limonade	0,50	4,60
Baisinger Naturradler	Naturtrübes Radler im Fläschle	0,33	3,30
Bleifrei Pils	Clausthaler extra herb alkoholfrei	0,33	3,90
Bleifrei Radler	Radler vom Clausthaler alkoholfrei	0,50	4,60
Bleifrei Weizen	Baisinger Hefeweizenbier, isotonisch und alkoholfrei	0,50	4,90

🌀 Alkoholfreie Fitmacher 🌀

Erfrischend und gesund

Tafelwasser	Stahleck-Sprudel oder Stahleck-Still	0,25 0,50	2,90 3,50
Teinacher	Gourmet medium Gourmet still Gourmet medium, oder Classic	0,25 0,50 0,70	3,30 4,60 5,90
Limos	Libella-Cola*, Libella-Fanta, Spezi* (alle mit Farbstoff, *koffeinhaltig)	0,20 0,40	2,90 3,90
	Coca-Cola-Light oder Zero (koffeinhaltig, mit Farbstoff)	0,33	3,30
Saftladen	Apfelsaft, Orangensaft, Johannisbeernektar, Rhabarbernektar, Maracujanektar	0,20	3,80
Schörschle	Ein Saftschorle davon	0,20 0,40	2,90 3,90
Alb-Schorle	Apfel-Naturtrüb <u>oder</u> Apfel-Johannisbeere Regionaler Direktsaft + Quellwasser. Sonst nichts!	0,33	3,30
Bitterlemmon	Schweppes Bitterlemmon (chininhaltig)	0,20	3,30
Holunderle	Holunderlimonade	0,20 0,40	2,90 3,90

Aus dem Weinkeller

Qualitätsweine aus Württemberg und Baden

Weinschorle

Vom Riesling	Weißwein Schorle	0,25	3,60
Vom Rotwein	Rotwein Schorle	0,25	3,60
Vom Weißherbst	Weißherbst-Schorle	0,25	3,60

Qualitätsweine im Viertelesglas

Weißweine

Riesling	Lehensteinsfelder Salzberg trocken	0,25	5,90
Müller Thurgau	Durbacher Müller-Thurgau trocken	0,25	5,90

Rosé

Weißherbst Spätburgunder	Durbacher Spätburgunder Weißherbst halbtrocken	0,25	6,20
---------------------------------	--	------	------

Rotweine

Trollinger	Schlossgut Hohenbeilstein trocken	0,25	6,50
Trollinger mit Lemberger	Hohenhaslacher Stromberg trocken	0,25	6,50

Das darf nicht fehlen

Hugo	Erfrischender Cocktail aus Sekt, Soda und Holundersirup mit Minze auf Eis	0,20	7,50
Aperol Spritz	Sekt, Soda, Aperol und Orange: fertig ist der kultige Drink	0,20	7,50
Sekt	Privat Cuveé, trocken	0,10 0,75	3,50 23,00
Winterbirnentraum	Alkoholfreier Prosecco, handverlesen aus Gelbmöstler Nägeles - und Schweizer Wasserbirne	0,10 0,75	5,20 33,00
Rosenzauber	Alkoholfreier Prosecco mit Aromen von Himbeere Brombeere, Rose und Minze	0,10 0,75	4,50 29,00
Hollerspekt	Ein Glas Sekt mit einem Spritzer Holundersirup	0,10	4,20

Aus dem Weinkeller

Qualitätsweine aus Württemberg und Baden

Edle Tropfen für Genießer

Weißweine

Riesling	<i>Grunbacher Riesling, trocken</i> <i>Weingut Ellwanger</i>	0,20 0,50	5,90 14,50
Grauburgunder <i>(Baden)</i>	<i>Eichstetter Herrenbuck, trocken</i> <i>Weingut Kiefer</i>	0,20 0,50	6,60 16,50
Höhepunkt 325 Rotenberg	<i>Weißer Cuveé vom Collegium Württemberg</i> <i>aus Weißburgunder und Chardonnay</i>	0,20 0,75	6,20 23,00

Roséweine

Rosé	<i>Hagnauer Burgstall trocken</i> <i>Winzerverein Hagnau</i>	0,20 0,75	6,90 25,00
Höhepunkt 406 Kapf	<i>Rosé Cuveé vom Collegium Württemberg</i> <i>aus Merlot, Lemberger und Saint Laurent</i>	0,20 0,75	6,20 23,00

Rotweine

Lemberger	<i>Neipperger Steingrube, trocken</i> <i>Weingut Stromberg-Zabergäu</i>	0,20 0,50	6,60 16,50
Spätburgunder <i>(Baden)</i>	<i>Eichstetter Spätburgunder, halbtrocken</i> <i>Weingut Kiefer</i>	0,20 0,75	6,90 25,00
Höhepunkt 257 Fleckensteinbruch	<i>Roter Cuveé vom Collegium Württemberg</i> <i>aus Spätburgunder und Merlot</i>	0,20 0,75	6,20 23,00

Mooschd auf Stahleck

Des Schwaben liebster (Feierabend)Trunk

Most pur	0,25 0,50	3,50 4,00
Mostschorle (süß o. sauer)	0,25 0,50	3,00 3,80

**Mooschd drenga ischd a bissle
wia mid am Engel bussiera!**