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

Älblersalat
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 Rahmsoße,
hausgemachten Spätzle und Kartoffelsalat
19,90

Holzelfinger Filet-Teller
Zarte Schweinemedaillons mit einem
Champignon-Rahmsößle 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 Bratensoß', 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 Rahmsößle mit Käsespätzle und buntem Gemüse
21,90

Münsinger Alb-Lamm
Zarter Braten vom Münsinger Wachholderlamm im Wildkräutersößle
mit tomatisiertem Gemüse und Rosmarinkartoffeln
23,50

Zappelfrische Lachsforelle
Lachsforellenfilet vom Forellenhof Rössle in Honau,
in Weißwein und Olivenöl gedämpft, auf Wurzelgemüsestreifen, 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 Holzbrettle
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!

BloB für Kinder

Harry Potter
Paniertes Kinderschnitzel mit
Pommes und Salatgarnitur 5,50

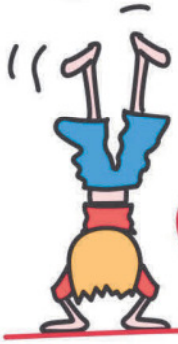
Witwe Bolte
Lecker Maultäschle mit
Kartoffelsalat und Soß' 3,50

Lillyfee
Kleines Putensteak mit Gemüse und Spätzle 5,50

Goldstückle
Portion Pommes mit Ketchup oder Majo 3,50

Benjamin Blümchen, törrrrööööhhh
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 Speckzwiebelsößle 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 Kürbissößle, Bratkartoffeln vegan
17,50

Stahlecker Gemüseschupfnudeln
Oberschwäbische Kartoffel-Schupfnudeln aus der Butterpfanne mit
knackig-frischem Gemüse, einem leckeren Zitronengrassößle 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 Naturradler**	Baisinger Spezial mit Limonade Naturtrübes Radler im Fläschle	0,50 0,33	4,60 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 oder 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*	*3,90*
Vom Rotwein	*Rotwein Schorle*	*0,25*	*3,90*
Vom Weißherbst	*Weißherbst-Schorle*	*0,25*	*3,90*

Qualitätsweine im Viertelesglas

Weißweine

Riesling	*Schlosskellerei Affaltrach* *Riesling trocken*	*0,25*	*5,90*

Rosé

Weißherbst Spätburgunder	*Durbacher Spätburgunder Weißherbst* *halbtrocken*	*0,25*	*6,50*

Rotweine

Trollinger	*Weingut Amalienhof* *Beilsteiner Steinberg, trocken*	*0,25*	*6,80*
Trollinger mit Lemberger	*Schlosskellerei Affaltrach* *Hohenhaslacher Stromberg, trocken*	*0,25*	*6,80*

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, Schlosskellerei Affaltrach*	*0,10* *0,75*	*4,50* *24,00*
Winterbirnentraum	*Secco aus Nägeles - und Schweizer Wasserbirne (alkoholfrei)*	*0,75*	*33,00*
Rosenzauber	*Secco mit Aromen von Himbeere (alkoholfrei)* *Brombeere, Rose und Minze*	*0,10* *0,75*	*4,50* *29,00*
Hollersekt	*Ein Glas Sekt mit einem Spritzer Holundersirup*	*0,10*	*5,50*

Aus dem Weinkeller

Qualitätsweine aus Württemberg und Baden

Edle Tropfen für Genießer

Weißweine

Riesling	*Grunbacher Riesling, trocken*	*0,20*	*6,20*
	Weingut Ellwanger	*0,50*	*14,50*
Grauburgunder	*Eichstetter Herrenbuck, trocken*	*0,20*	*6,60*
(Baden)	*Weingut Kiefer*	*0,50*	*16,50*
Höhepunkt 325	*Weißer Cuveé vom Collegium Wirtemberg*	*0,20*	*6,20*
Rotenberg	*aus Weißburgunder und Chardonnay*	*0,75*	*23,00*

Roséweine

Rosé	*Hagnauer Burgstall trocken*	*0,20*	*7,20*
	Winzerverein Hagnau	*0,75*	*25,00*
Höhepunkt 406	*Rosé Cuveé vom Collegium Wirtemberg*	*0,20*	*6,20*
Kapf	*aus Merlot, Lemberger und Saint Laurent*	*0,75*	*24,00*

Rotweine

Lemberger	*Lemberger, trocken*	*0,20*	*6,60*
	Kellerei Graf Neipperg	*0,50*	*16,50*
Spätburgunder	*Sankt M, Spätburgunder, trocken*	*0,20*	*6,90*
(Württemberg)	*Weingärtner Cleebronn-Gügling e.G.*	*0,75*	*24,00*
Höhepunkt 257	*Roter Cuveé vom Collegium Wirtemberg*	*0,20*	*6,20*
Fleckensteinbruch	*aus Spätburgunder und Merlot*	*0,75*	*23,00*

Mooschd auf Stahleck

Des Schwaben liebster (Feierabend)Trunk

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

Mooschd drenga ischd a bissle
wia mid am Engel bussiera!