

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.

Küchenöffnungszeiten!

*Donnerstag, Freitag, Sonn- und Feiertag: 11:30 bis 20:00+/-
(letzte Bestellung 19:45!)*

Samstag: von 11:30 bis 20:30+/-

Das Restaurant schließt ca. 1 Std. nach Küchenschluss!

Unsere weiteren Lieferanten:

Kartoffeln kommen von Mark Wörz aus Hohenstein,
Salat und Gemüse von der Fa. Früchte-Gilb aus Albstadt
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 WLAN
PW: StaHof1240!_



🌀 **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** 🌀

Salüdle, klein oder groß

Kleiner oder großer Salatteller mit unserem Hausdressing glutenfrei
6,90/10,50
ohne Kartoffelsalat vegetarisch

Salat Mauldäschle

Unsere hausgemachten Maultaschen, in Butterschmalz gebraten,
auf marktfrischen Salaten, serviert mit unserem selbstgebackenen Bauernbrot
16,90

Äblersalat

Gebratene Truthahnstücke aus dem Allgäu auf erntefrischen Salaten,
serviert mit unserem selbstgebackenen Bauernbrot ohne Brot glutenfrei
17,90

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.

Leider keine Garantie bei Umbestellungen!

🌀 **Schweinereien auf Stahleck** 🌀

Paniertes Schnitzel

Schweinerücken vom **Schwäbisch Hällischen Landschwein**
in der Bröselpanade mit leckeren Pommes und einem kleinen Salat laktosefrei
23,00

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
22,50

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
24,50

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

Leider keine Garantie bei Umbestellungen!

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

Stahlecker Maultaschen

*Hausgemacht, nach altem Rezept, aus 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
15,90

🌀 **Hochgenuss ohne Fleisch** 🌀

St. Johanner Ofenkartoffel

Große Ofenkartoffel mit leckerem Kräuterquark gefüllt
und mit knackig frischen Salaten umlegt (ohne Kartoffelsalat) glutenfrei
14,90

Rote Bete Taler

Leckere Taler von der roten Rübe, in Maispanade gebacken,
mit frischem Meerrettich auf einem Kürbissöble, Bratkartoffeln vegan
17,90

Kokos-Gemüse-Curry

mit viel Gemüse, frischem Kürbis, Kürbiskernen und Zitronen-Basmatireis 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

🌀 **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
14,90

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 7,50

Witwe Bolte

Lecker Maultäschle mit
Kartoffelsalat und Soß' 5,50

Lillyfee

Kleines Putensteak mit Gemüse und Spätzle 7,50

Goldstückle

Portion Pommes mit Ketchup oder Majo 3,90

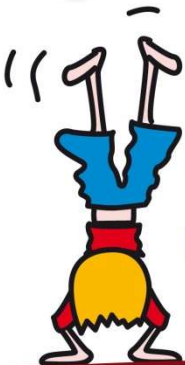
Benjamin Blümchen, törrrröööhhhh
Saitenwürstle mit Kartoffelsalat
oder Spätzle 4,50

Zauberberg

Portion Spätzle mit Soß' 3,90

Räuberteller

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



Röstfrischer Kaffeegenuss

Tasse für Tasse frisch gemahlen

<i>Tasse Kaffee</i>	<i>Eine Tasse röstfrischer Kaffee</i>	3,00
<i>Portion Kaffee</i>	<i>Ein Kännchen röstfrischer Kaffee</i>	5,90
<i>Milchkaffee</i>	<i>Tasse Milchkaffee</i>	4,20
<i>Cappuccino</i>	<i>Tasse Cappuccino</i>	4,00
<i>Espresso</i>	<i>Tasse röstfrischer Espresso</i>	2,80
<i>Espresso Macchiato</i>	<i>Espresso mit etwas Milchschaum</i>	2,90
<i>Latte Macchiato</i>	<i>Ein Espresso mit viel aufgeschäumter Milch im Glas</i>	4,50

*Alle Kaffeespezialitäten bereiten wir auf Wunsch
auch mit koffeinfreiem Kaffee für Sie zu!*

<i>Teegläsle</i>	<i>Erlesene Teespezialitäten von KEO Darjeeling, Grüner Tee, Früchtetee Pfefferminztee, Kräutertee, Kamillentee oder Rooibos Vanille</i>	3,90
<i>Kaba</i>	<i>Heiße Schokolade mit Sahnehaube, aus frischer Milch zubereitet</i>	3,80

Lecker Eis aus dem Lautertal

...der große Genuss, eiskalt serviert

Dolle Kugeln

Drei Kugeln Eis aus dem Lautertal nach Wahl, mit oder ohne Sahne
6,50 / 5,50

Solo-Kugel

Eine große Kugel Lautertaler Eis nach Wahl mit Sahneklecks
4,20

Walnussbecher

*Walnuss-, Vanille- und Schokoladen-Eis mit
kandierte Walnüssen und Schlagsahne*
9,50

Tartufo Royal

*Pistazien- und Nuss-Nougat-Eis auf Sahne,
Haselnusssoße, Schoko-Crunchis und Orangenlikör*
7,20

Likörkugel

Eine große Kugel Walnuss-Eis mit 2 cl. Eierlikör und Sahne
5,50

Kinderbecher Eismaus

*mit zwei Kugeln Eis nach Wahl, Smarties,
Waffeltaler, Sahneklecks und einem Lolli*
3,50

Unsere Eissorten:

*Vanille, Schokolade, Erdbeere, Walnuss,
Joghurt-Himbeere, Nuss-Nougat, Pistazie*

Leider keine Garantie bei Umbestellungen!

Noch ein bisschen was Süßes?

...man gönnt sich ja sonst nix

Eis-Strudel

*Ofenwarmer Apfelstrudel mit zart schmelzendem
Vanille-Eis und Schlagrahm*

8,90



Expressienchen

Eine Kugel Vanille-Eis mit Espresso im Gläsle, Sahnetupfer

4,90

Eiskaffee

Großes Glas Eiskaffee mit Vanille-Eis und Schlagrahm

5,90

Eisschokolade

Lecker Trinkschokolade mit Vanille-Eis und Schlagrahm

5,90

Leider keine Garantie bei Umbestellungen!

Hausgemachte Kuchen und Torten

Stück Kuchen 3,60

Stück Torte 4,80

Portion Sahne 1,00

*Das aktuelle Angebot erfragen Sie bitte bei unseren Servicemitarbeitern
oder spickeln Sie einfach in unserer Kuchentheke*

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

🌀 **Aus dem Weinkeller** *🌀*

Qualitätsweine aus Württemberg und Baden

Weinschorle

Vom Riesling	Weißwein Schorle	0,25	4,20
Vom Trolli-Lemberger	Rotwein Schorle	0,25	4,20
Vom Weißherbst	Weißherbst-Schorle	0,25	4,20

🌀 **Qualitätsweine im Viertelesglas** *🌀*

Weißweine

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


Rosé

Weißherbst Spätburgunder	Durbacher Spätburgunder Weißherbst halbtrocken	0,25	6,80
-------------------------------------	---	------	------

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	7,90
Aperol Spritz	Sekt, Soda, Aperol und Orange: fertig ist der kultige Drink	0,20	7,90
Sekt	Privat Cuveé, trocken, Schlosskellerei Affaltrach	0,10 0,75	4,50 24,00
Hollersekt	Ein Glas Sekt mit einem Spritzer Holundersirup	0,10	5,50
Birnen-Secco	Birnenschaumwein von der Kellerei Holweger in Rosenfeld	0,75	19,00
Champagner	Gönn Dir! Taittinger Champagner Brut Reserve Moët & Chandon Imperial Brut 	0,375 0,75	38,00 95,00
Rosenzauber	Secco mit Aromen von Himbeere Brombeere, Rose und Minze (alkoholfrei)	0,10 0,75	4,80 29,00

Aus dem Weinkeller

Qualitätsweine aus Württemberg und Baden

Edle Tropfen für Genießer

Weißweine

Riesling	Grunbacher Riesling, trocken	0,20	6,50
	Weingut Ellwanger	0,50	15,90
Grauburgunder (Baden)	Eichstetter Herrenbuck, trocken	0,20	6,90
	Weingut Kiefer	0,50	16,90
Höhepunkt 325 Rotenberg	Weißer Cuveé vom Collegium Wirtemberg	0,20	6,50
	aus Weißburgunder und Chardonnay	0,75	23,00

Roséweine

Rosé	Hagnauer Burgstall trocken	0,20	7,80
	Winzerverein Hagnau	0,75	28,00
Höhepunkt 406 Kapf	Rosé Cuveé vom Collegium Wirtemberg	0,20	6,50
	aus Merlot, Lemberger und Saint Laurent	0,75	23,00

Rotweine

Lemberger	Lemberger, trocken	0,20	6,90
	Kellerei Graf Neipperg	0,50	16,90
Spätburgunder (Württemberg)	Sankt M, Spätburgunder, trocken	0,20	7,80
	Weingärtner Cleeborn-Gügling e.G.	0,75	28,00
Höhepunkt 257 Fleckensteinbruch	Roter Cuveé vom Collegium Wirtemberg	0,20	6,50
	aus Spätburgunder und Merlot	0,75	23,00

Mooschd auf Stahleck

Des Schwaben liebster (Feierabend)Trunk

<i>Most pur</i>	0,25	3,50
	0,50	4,90
<i>Mostschorle (süß o. sauer)</i>	0,25	3,00
	0,50	4,50

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



Geistreiches



Regionale Brände

von der Kellerei Holweger bei Balingen

je 2 cl

Apfelbrand, im Eichenfass gereift 40% Vol. .4,20
Aprikosenbrand, Marille made im Länd 40% Vol. 4,20
Bockbierbrand, bockstark 40% Vol. 3,90

Likörles vom Holweger

je 2 cl

Brombeer, ein fruchtiger Likör 20% Vol. 3,90
Himbeer, das Beerle mit Umdrehung 20% Vol. 3,90
Ur-Rumpel, gesunder Kräuterlikör 32% Vol. .3,90

Klassiker aus Deutschland (alle 40%Vol)

Willi Williamsbirne 2 cl. 3,30
Himbi Himbeergeist 2 cl. 3,30
Kirsch Kirschwasser 2 cl. 3,30
Obstler Mildes Obstwässerle 2 cl. 3,00

Aus der weiten Welt

Hennessy 40% Vol. 2 cl 6,90

VS-Cognac aus Frankreich

Ramazoatti 30% Vol. 4 cl. 6,50

Italienische Kräuter-Spezialität auf Eis

Campari 25%Vol. 4 cl. 7,50

pur, mit Soda oder O-Saft, auf Eis

