

Herzlich Willkommen!

Seit mehr als 20 Jahren gibt es unsere Esskneipe im Herzen von Rimbach. Sie befindet sich in einem über 100 Jahre alten Fachwerkhaus, das ursprünglich als Wohnhaus genutzt wurde. Das krumme und schiefe Gemäuer vermittelt einen gemütlichen Charakter in ungezwungener Atmosphäre.

Fast 60 Sitzplätze bieten die beiden Gasträume mit großem Tresen. Im Sommer verfügen wir auf unserer Terrasse über zusätzlich 60 Sitzplätze auf zwei Ebenen, eine davon überdacht. Im Winter wird die überdachte Terrasse zum beheizten Wintergarten.

Bekannt sind wir für unsere Steaks vom heißen Stein, unsere leckeren Ofenkartoffeln und unsere Salatteller.

Unsere beliebte Salatsauce, angelehnt an die Rezeptur des klassischen French Dressing, haben wir "Bubis Beste" getauft. Diese bieten wir - ebenso wie unsere Steakgewürzmischung - auch zum Kauf für die Verwendung zuhause an.

Bereits beim Einkauf legen wir Wert auf Qualität und Frische der Produkte, dies setzt sich bei der Zubereitung der Speisen fort und wird von unserem individuellen Service abgerundet.

Für Allergiker halten wir eine separate Information zu unseren Speisen und Getränken bereit. Bei Bedarf fragen Sie uns einfach.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt in unserem Hause.

Ihre Familie Scheller und

1 Krumm Stubb Team



Salat, Salat, Salat...

Chefsalat

Verschiedene Blattsalate mit Schinken und Käse an Hausdressing bunt garniert

380. Vorspeisen Portion	7,50 €
2380. Normale Portion	9,50 €

Salat Krumm Stubb

Verschiedene Blattsalate mit kurzgebratenen Roastbeefscheiben und Mais an Hausdressing garniert



Schnitzelsalat

Verschiedene Blattsalate mit Streifen von paniertem Schweineschnitzel belegt und an Hausdressing bunt garniert

383. Vorspeisen Portion	8,90 €
2383. Normale Portion	10,90 €

Zu jedem Salat reichen wir ein ofenfrisches Brötchen.



Käse - kalt und warm...

302. Käsescheiterhaufen auf Holzbrett bunt garniert,	
dazu Butter und Brötchen7,90) €

303. <u>Gebackene Käseschnitte</u> panierte Scheibe Gouda in Butter gebraten, mit Preiselbeeren garniert und Brötchen8,90 €







Aus der Pfanne... 460. Schnitzel "Wiener Art" Paniertes Schweineschnitzel mit Bratkartoffeln und Salatteller... 461. Jägerschnitzel Paniertes Schweineschnitzel mit frischen Champignons in Sauce, dazu Bratkartoffeln und Salatteller..... 462. Berner Käseschnitzel Paniertes Schweineschnitzel mit Schinken, Tomaten und Käse überbacken, dazu Bratkartoffeln und Salatteller.....11,90€ 463. Bologneseschnitzel Paniertes Schweineschnitzel mit pikanter Hackfleischsauce und Käse überbacken, dazu Nudeln und Salatteller......11,90 € 469. Kochkässchnitzel Paniertes Schweineschnitzel mit Odenwälder Kochkäse. Bratkartoffeln und Salatteller......12.90 € 742. Fleischfetzen von Rind und Schwein mariniert an Knoblauch-Sauerrahm, mit Krautsalat garniert, dazu Bratkartoffeln...............15,50 € 620. Schweinelendchen Krumm Stubb mit frischen Champignons und Zwiebeln in Rieslingrahm, dazu Rösti und Salatteller......16,50 € Auf Toast... 420. Champignontoast Champignons à la Creme mit Käse überbacken auf Toast ..7,90€ 421. Krüstchen Kleines paniertes Schweineschnitzel mit Spiegelei auf Toast 8,90€ 422. Toast Krumm Stubb Schweinelendchen auf Toast mit Ananas und Käse überbacken9.90 € Alle Toasts servieren wir mit Salatgarnitur. Alle Speisen auch zum Mitnehmen.

Familienfeier / Buffet / Partyservice ...? Fragen Sie uns!

Alles Tolle aus der Knolle...

gefüllt mit frischem Kräutersauerrahm	7,50 €
341. Ofenkartoffel mit feiner Bechamelsauce und Käse überbacken	8.50€

Alle Kartoffeln servieren wir mit Salatgarnitur.









...und das Beste obendrauf...

Wem unsere Ofenkartoffeln zu nackisch sind, der packt nach Herzenslust noch Toppings obendrauf:

√ gebratene Speckwürfel	0,90 €
feine Schinkenstreifen	0,90€
frische Paprika-, Gurken- und Tomatenwürfel	0,90€
Gemüse und Schafskäse	1,90 €
pikante Bolognesesauce	1,90 €
panierte Schnitzelstreifen2,90 €	
gebratene Putenstreifen2,90 €	
Räucherlachs und Krabben2,90 €	



Was ist das eigentlich?

Na, das ist doch ganz einfach. Sie bekommen Ihr Fleisch auf einem fast 400 Grad Celsius heißen Stein serviert. Doch keine Angst, es kann überhaupt nichts passieren, solange Sie nicht mit den Saucen auf den Stein kommen. Denn hier wird das Fleisch ganz ohne Öl zubereitet (keine Fettspritzer).

Am besten schneiden Sie sich Ihr Fleisch so, wie Sie es gerne haben möchten: Wenn Sie Ihr Fleisch medium wollen, schneiden Sie sich große Fleischstücke. Soll es aber lieber durchgebraten sein, schneiden Sie sich kleine Stücke, denn kleinere Stücke garen schneller.

Sollten Sie zu den wenigen zählen, die ihr Fleisch gerne englisch essen, scheuen Sie sich nicht, nach einem Teller zu fragen, auf dem Sie Ihr Fleisch kurz ablegen, damit es nicht zu schnell gart.

Unsere verschiedenen Angebote hierzu finden Sie auf der nächsten Seite.

Egal, für welche Fleischsorte Sie sich entscheiden, wir portionieren immer ca. 200 g, beim "Spezial für 2 Personen" ca. 400 g.

Bitte bedenken Sie bei Aufpreisbestellungen, dass der heiße Stein seine Hitze nur begrenzt speichern kann. Für zu große Fleischportionen reicht ein Stein nicht aus. Für einen neuen Stein berechnen wir 5 Euro für das Gedeck.

Zu allen Gerichten vom heißen Stein servieren wir eine Ofenkartoffel mit Kräutersauerrahm garniert.

Dazu empfehlen wir Ihnen einen Beilagensalat oder einen unserer Vorspeisensalate!

Guten Appetit wünscht Ihnen

1hr Krumm Stubb Team

Zum Selberbrutzeln vom heißen Stein...

502. Argentinische RinderhüfteAufpreis 100g	
507. Argentinisches RumpsteakAufpreis100g	
505. Argentinisches Rinderfilet	
508. Spezial für 2 Personen(Filet von Rind & Schwein & Rumpsteak auf einer Platte bunt garniert) Aufpreis 100g	
506. Jungschweinrücken	.11,90 €
503. SchweinelendeAufpreis 100g	
504. PutensteakAufpreis 100g	
500. Fleischfetzen (Rind & Schwein)	
501. Filet-Mix (Filet von Rind und Schwein) Aufpreis 100g	

Alle Steaks servieren wir mit Steaksaucen und Ofenkartoffel mit Kräutersauerrahm.

Dazu empfehlen wir Ihnen einen Beilagensalat oder einen unserer Vorspeisensalate!

Aus der Pfanne...

Alle Steaks vom heißen Stein servieren wir gegen einen Aufpreis von 2,50 € auch fertig gegrillt mit Kräuterbutter und Ofenkartoffel.

Bewusst genießen...

In Kooperation mit



...heißt für unser Angebot: fettarm und nach Möglichkeit ohne Salz die Speisen zuzubereiten.

Lizenznehmer

342. <u>Ofenkartoffel "Myline"</u> mit Kräutersauerrahm gefüllt, garniert mit Tomaten, Gurken, Paprika und Ei an Salatbeilage mit Kräuterdressing 8,50 Euro

INFO: Unser Kräutersauerrahm enthält saure Sahne und Quark der Magerstufe. Diese Zubereitungsart des Kräutersauerrahms gilt für alle Gerichte unserer Speisekarte und beschränkt sich nicht nur auf das "Bewusst genießen"-Angebot.

Frische Blattsalate mit gebratenen Putenstreifen bunt garniert an Kräuterdressing

382. Vorspeisen Portion......8,90 Euro 2382. Normale Portion......10,90 Euro

INFO: Unser Kräuterdressing enthält kein Öl und nur wenig Salz.

Das "Bewusst genießen"-Angebot wird mit magerem Putenfleisch zubereitet. Auch alle übrigen Salate unserer Speisekarte sind auf Wunsch mit dem ölfreien Kräuterdressing oder Balsamicodressing erhältlich. Passend zum "Bewusst genießen-Angebot empfehlen wir auch unseren Salat "Krumm Stubb" mit magerem Roastbeef.

Steaks vom Heißen Stein, dazu Ofenkartoffel mit Kräutersauerrahm

INFO: Unsere Steaks vom heißen Stein passen deshalb so gut in das "Bewusst genießen"Angebot, weil sie direkt auf dem Stein ohne Zugabe von Bratfett zubereitet werden.
Die verschiedenen angebotenen Fleischsorten finden Sie auf der entsprechenden
Seite unserer Speisekarte.

Anmerkung: Rindfleisch und Putenfleisch ist magerer als Schweinefleisch. Die Steaksoßen werden bei der "Bewusst genießen"-Variante wegen ihres Fettgehalts durch Kräutersauerrahm ersetzt.

TIPP: Wenn Sie zu Ihrem Steak einen Salat dazubestellen möchten - egal ob Beilagensalat oder Vorspeisensalat erhalten Sie diesen auf Wunsch mit Kräuterdressing oder Balsamicodressing.