



Herzlich Willkommen

Das NaturKulturHotel Stumpf steht für eine Küche mit klassischen, mediterranen und asiatischen Einflüssen.

Entsprechend herausfordernd ist die Küchenphilosophie: Regionales, neu interpretiert. Was schnell geschrieben und gesprochen ist, erfordert in der Praxis Erfahrung, Kreativität und Fachwissen. Dabei stehen Regionalität und Frische für uns an oberster Stelle. Fleisch und Wurst kaufen wir vorzugsweise bei unseren regionalen Metzgermeistern Stahl und Heck.

Unser Küchenteam verbindet diese Attribute zu immer wieder neuen kulinarischen Highlights. Dabei greifen wir auf saisonale und regionale Produkte zurück, wann immer dies möglich ist.

Stöbern Sie in unserer aktuellen Speise- und Getränkekarte und kommen Sie auf den Geschmack. Sie haben Fragen zur Herkunft der verwendeten Produkte und Zutaten?

Dann sprechen Sie uns an, wir sind gerne für Sie da.

Ihre Familie Stumpf und das gesamte Team des NaturKulturHotel Stumpf

Unsere Aperitif-Empfehlung

Glas Sekt trocken / Glas Secco 0,1l	4,90
Glas Sekt Holunder 0,1l	5,20
Glas Champagner 0,1l	12,50
Aperol Sprizz/Hugo 0,2l	6,90
Black Virgin alkoholfrei 0,2l	5,50
Sanbitter/Crodino alkoholfreier 0,33l	5,50
Kir 0,1l	5,50
Kir Royal 0,1l	6,00
Martini bianco oder rosso 5 cl	5,00
Porto weiß oder rot 5 cl	5,00
Campari Soda oder mit Orangensaft 0,33l	6,50
Sherry cream, medium, dry 5cl	4,50

Speisekarte

Vorspeisen und Kleinigkeiten

Salatdialog aus der Region mit unserem Hausdressing	7,50
---	------

NaturKultur Hotel Stumpf ★★☆☆





Dünne Scheiben vom hausgeräucherten Lachs an gepickelten Gurken Crème fraîche, frische Himbeeren und Pumpernickel	13,80
Rindercarpaccio mit Rucola und kretischem Olivenöl frisch gehobelter Pecorino-Käse und gebeiztes Eigelb	15,50
Summer-Bowl: Taboulé, gegrilltes Gemüse und Peperoni Kichererbsensalat, Hummus, Granatapfelkerne und gefüllte Weinblätter	14,50
- mit zwei Riesengarnelen	18,50
Caesar`s Salad mit frisch gehobeltem Parmesan	13,80
- alternativ mit geräuchertem Lachs	15,50
- oder gebratenen Putenstreifen	15,50

Unsere Suppen

Rinderkraftbrühe mit Brätklößchen und Flädle	6,80
Pfifferlingschaumsuppe mit Sommertrüffel und Kräutercroûtons	7,50

Vegetarisch und Vegan

Indisches Curry mit Kichererbsen, Süßkartoffeln und Spinat auf Basmatireis mit Auberginenscheiben (vegan)	17,50
Gebratene Serviettenknödel in einer Pfifferling-Rahmsauce mit frischen Kräutern	16,50

Hierzu passt am besten ein Weißburgunder vom Winzer Meinhardt aus der Pfalz	0,2l	6,80
--	------	------

Fisch und Mee(h)r

Gebratenes Filet von der Dorade an einer Maracuja-Tomaten-Salsa Pak Choi, Granatapfelkerne und Couscous	28,50
Zanderfilet vom Grill mit gebratenen Pfifferlingen dazu Parmesan-Spinat und Tagliatelle	26,80
Edelfische für Zwei mit verschiedenen Beilagen und Saucen	58,00

Klassisch ergänzt mit einem trockenen Riesling vom Weingut Andres	0,2l	6,50
--	------	------

Fleischgerichte

Paniertes Schnitzel vom Schweinelachs mit Meerrettich, Preiselbeeren und Kartoffel-Vogerl-Salat	17,50
Kross gebratene Perlhuhnbrust an einem Erbsenpüree frische Pfifferlinge und Rosmarinkartoffeln	24,50
Homemade Burger mit Cheddar Cheese, roter Zwiebelmarmelade Pommes frites und Cole Slaw	17,50





Ragout vom Kalb mit frischen Kräutern
grüner Spargel und hausgemachte Serviettenknödel 24,50

Rosa gebratenes Rumpsteak mit Café de Paris Butter
geflämmter Maiskolben, Ofenkartoffel und Sour Cream 27,50

mit einem Cabernet Sauvignon vom Weinbiet	0,2l	6,80
---	------	------

Ein herzhaftes Vesper

Odenwälder Wurstsalat mit Käsestreifen 10,50
dazu Brot 14,00
dazu Bratkartoffeln

Scheiben von der Rinderbrust mit Vinaigrette
geriebener Meerrettich und Bratkartoffeln 16,50

Käseauswahl vom Hüttenthaler Käse 14,50
als Vesper 8,50
als Dessert

Bratwurst vom Hausmetzger mit Krautsalat 11,00
mit Brot und Senf 14,50
mit Bratkartoffeln

Zur Vesper ein frisches Hausbier aus der craft-beer-Brauerei im Langenzeller Hof	0,5 l	4,50
---	-------	------

Süße Versuchungen

Neunkirchener Kirsch-Cheesecake mit einem Spritzer Kirschwasser verfeinert
Schokoladeneis und gebrannte Mandeln 9,50

Himbeer-Crème-Brûlée an Pfirsich-Minz-Salat und Joghurteis 8,50

Lust auf Eis?
Zur Auswahl haben wir folgende Eissorten: pro Kugel Eis 2,20
Vanille-, Erdbeer-, Schokoladen-, Haselnuss-, Joghurteis
Portion Sahne 0,80

- Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal –

Restaurantzeiten: Täglich 12:00 – 14:00 Uhr und 17:30 bis 20:30 Uhr



Unsere Weine im Ausschank 0,2l

Gönnheimer Weißburgunder trocken Weingut Meinhardt, Gönnheim/Pfalz		6,80
Riesling trocken Weingut Andres, Deidesheim/Pfalz		6,50
Grauburgunder trocken Weingut Andres, Deidesheim/Pfalz *****		6,80
Spätburgunder Rosé trocken Weingut Andres, Deidesheim/Pfalz *****		6,50
Weinbiet Spätburgunder halbtrocken Winzergenossenschaft Weinbiet, Neustadt-Mußbach/Pfalz		6,50
Zweigelt trocken Burgenland/Österreich		6,80
Cabernet Sauvignon trocken Winzergenossenschaft Weinbiet, Neustadt-Mußbach/Pfalz		6,80
Primitvo Larinum IGT Weingut Farnese, Daunia, Apulien/Italien		6,80

Unsere Biere

Heidelberger 1603 Pils	0,3 l	3,00
	0,5 l im Steinkrug	4,50
Unser Hausbräu Helles	0,3 l	3,00
	0,5 l im Glaskrug	4,50
Weizen Hefe/Kristall	0,5 l	4,50
Alkoholfreies Bier	0,3 l	3,00
Radler	0,3 l	3,00
	0,5 l im Steinkrug	4,50

Weißweine und Rosé in 0,75 l Flaschen

2018	Robert Weil Riesling trocken Weingut Robert Weil, Kiedrich / Rheingau	29,00
------	--	-------

NaturKultur Hotel Stumpf ★★☆☆





2018	Michelfelder Himmelberg Weißburgunder Kabinett trocken Weingut Hoensbroech, Michelfeld/Baden	26,00
2020	Deidesheimer Grauburgunder trocken Weingut Andres, Deidesheim/Pfalz	22,00
2018	Grauburgunder traditionell trocken Weingut Helde, Jechtingen/Kaiserstuhl	28,00
2019	Sauvignon Blanc trocken <i>ES</i> Weingut Ellermann-Spiegel, Kleinfischlingen/Pfalz	28,00
2012	Chablis Saint Pierre AOC Baron Patrick de Ladoucette, Loire	38,00
2018	Spätburgunder Rosé <i>Oldskool</i> trocken Weingut Andres, Deidesheim/Pfalz	24,00
2020	Blanc de Noir trocken Weingut Andres, Deidesheim/Pfalz	24,00

Rotweine in 0,75 l Flaschen

2019	Spätburgunder trocken Kalkmergel Weingut Andres, Deidesheim/Pfalz	24,00
2018	<i>Cuvée PurPur</i> Weingut Andres, Deidesheim/Pfalz	26,00
2016	<i>Cuvée Incognito</i> Weingut Philipp Kuhn/Laumersheim	29,00
2011	Pinot Noir <i>Steinbuck</i> Karl H. Johner, Bischoffingen/Kaiserstuhl	48,00
2017	Mas d'Andrum Costières de Nimes AOC	33,00
2016	Chateau Peybonhomme-Les-Tours Cru Bourgeois AOC Puisseguin-St.-Emilion/Bordeaux	29,00 0,375 16,00
2013	Chateauneuf-du-Pape Pierre André AC Courthezon/Rhone	58,00
2013	Terre del Gricio IGT Primitivo Salento Rosso Monteroni di Lecce, Apulien/Italien	33,00

Schaumweine/Sekt/Champagner

Sekt, trocken	0,1 l	4,90
	0,7 l	24,00
Sekt Holunder	0,1 l	5,20
Prosecco	0,1 l	4,90
	0,7 l	24,00
Kessler Riesling Jägergrün		
Extra Dry, Flaschengärung	0,7 l	32,00

Champagne Michel brut	0,7 l	59,00
Champagne Bruno Paillard	0,7 l	89,00

Aperitifs

Aperol Sprizz/Hugo	6,90
Kir	5,50
Kir Royal	6,00
Martini bianco/rosso	5,00

Porto weiß/rot		4,50
Campari Soda/Orange		6,50
Sherry cream/medium/dry	4,50	

Alkoholfreie Getränke

Afri Cola, Cola light, Bluna, Spezi, Limonade,		
Bitter Lemon, Ginger Ale,	0,2 l	3,00
Tonic-Water	0,4 l	4,50
Apfelsaft, -Schorle		
Orangensaft, -Schorle		
Grapefruitsaft, -Schorle	0,2 l	3,00
	0,4 l	4,00

Johannisbeersaft, -Schorle,		
Bananensaft, Kirschsft, -Schorle,		
Traubensaft, -Schorle,	0,2 l	3,20
Tomatensaft	0,4 l	4,90

Mineralwasser

Teinacher Medium	0,3 l	3,00
Teinacher Medium	0,7 l	6,50
Teinacher Stille Quelle	0,5 l	4,50
Teinacher Stille Quelle	0,7 l	6,50

Heiße Getränke

Tasse Kaffee , koffeinfreier Kaffee,		
Tee oder Schokolade		2,90
Kännchen		5,40
Espresso einfach		2,50
doppelt	3,90	
Cappuccino mit Milchschaum/Sahne		3,50
flavoured		3,90
Milchkaffee	3,50	
flavoured		3,90
Latte Macchiato	3,80	
flavoured		4,20

Spirituosen

Korn, Malteser-Aquavit,		
Jubi-Aquavit, Linie-Aquavit		3,50
Neunkirchner Kirschwasser,		
Zwetschgenwasser, Obstler		
Williams, Mirabelle,		3,80
Pernod, Ricard, Ouzo, Vodka		4,50

Liköre/Bitters

Ramazotti, Averna, Fernet,		4,50
Jägermeister, Underberg	3,50	
Amaretto, Benedictine		3,50
Grand Marnier, Cointreau		4,50
Baileys, Southern Comfort	4,50	
Unterthurner Bauernnussler		4,90
Unterthurner Marillenbrand		4,80

Whiskey

Johnnie Walker, Jim Beam,		6,50
---------------------------	--	------

Jack Daniels, Ballantines	6,50	
Eilan Gillan 10 J.	7,50	
Auchentoshan, Chivas Regal,		8,00
Cardhu, Caol Ila 12 J.		
Bowmore 100 Degrees	7,80	
Slyrs, Finch, Kilian		8,00

Weinbrand, Cognac

Asbach, Osborne	3,50	
Calvados, Remy Martin VSOP,		
Hennessy VS, Armagnac		6,50
Delamain XO, Leopold Gournel		9,50

vom Digestif-Wagen

Brände: Kirsch, Williams-Birne,		
Grafensteiner,		5,50
Lantenhammer Nussbrand		
Unterthurner Hasel-Walnussgeist		
Holundergeist		7,50
Marc, Trester		7,00
Grappa Nonino, Bertagnolli		7,50
Grappa di Barolo, di Amarone		
Grappa Castel Tyrol		8,50
Ziegler No.1 Wildkirsch		9,00