



Deutsche Küche mit Geschichte und Herz

---

## Speisekarte

---



Seit *Stockschter Stubb* 1952

Deutsche Küche mit Geschichte und Herz

Gude in de Stubb - hier trifft Tradition auf kreative Ideen.  
Auf diesem Niveau bereiten wir euch einen angenehmen Aufenthalt  
mit unseren hausgemachten Klassikern.

Wir empfehlen vor dem Essen ein

## *Aperitiv*

*Glas Sekt* - 3,50

*Sparkling Rose* - 6,50

Rosé-Sekt | Tonic Water | Wasser

*Limoncello Spritz* - 7,50

Limoncello | Prosecco | Soda | Minze

*Aperol Spritz* - 7,50

Aperol | Prosecco | Soda

*Lillet Wildberry* - 7,50

Lillet Blanc | Schweppes Wild Berry | Beeren | Minze

*Hugo* - 7,50

Prosecco | Holunderblütensirup | Minze

# Vorspeisen

Handkäse, 1 Stück / 2 Stück

mit Musik & Sauerteigbrot – 4,00 / 8,00

Dreierlei Handkäse

mit Musik, Zwiebelchutney & Schmand – 12,50

Kochkäse

mit Sauerteigbrot – 8,50

Garnelen

mit Knoblauch, Olivenöl & Weißbrot – 11,50

Gegriffte Peperoni

mit Knoblauch, Olivenöl & Weißbrot – 9,50

# Salate

Salatbeilage – 3,50

Gurkensalat – 4,00

# Salat der Saison

**wahlweise mit**

– Geschmorten Zwiebeln & Champignons – 13,50

– Hähnchenbrust – 15,50

– Garnelen – 16,50

Dressings

Zitronen vinaigrette / Essig & Öl / Joghurt

# Suppen

## Rindfleischsuppe

wahlweise mit hausgemachten Markklößchen – 9,50

## Leberknödelsuppe - 8,50

# Gerichte vom Rind

## Rinderroulade

mit Klößen oder Salzkartoffeln, Rotkraut & Soße - 23,50

## Zwiebelrostbraten

mit Bratkartoffeln & Soße - 24,50

## Rumpsteak

### **wahlweise mit**

- hausgemachter Kräuterbutter & Pommes - 25,50
- geschmorten Zwiebeln oder Pfefferrahmsoße - 26,50

---

Gerne servieren wir auf Wunsch eine Salatbeilage der Saison –  
für einen Aufpreis von 2 Euro

---

# Gerichte vom Schwein

## Cordon Bleu

mit Käsesoße, Kartoffelstampf & geschmorten Zwiebeln - 18,50

## Hausgemachte Frikadelle

mit Kartoffelstampf & Soße - 16,50

## Zartes Rahmfilet

in Cognac-Soße & Spätzle - 18,50

## Zartes Schweinefilet

in Pfefferrahmsauce & Spätzle - 17,50

Gerne servieren wir auf Wunsch eine Salatbeilage der Saison –  
für einen Aufpreis von 2 Euro.

# Schnitzel vom Schwein & Hähnchen

(Preise: Schwein 16,50 / Hähnchen 18,50 )

Wahlweise mit Bratkartoffeln oder Pommes

als

- Kochkäse-Schnitzel
- Zwiebel-Schnitzel
- Handkäse-Schnitzel
- Wiener Schnitzel
- Champignons-Schnitzel
- Pfefferrahmschnitzel

---

Gerne servieren wir auf Wunsch eine Salatbeilage der Saison –  
für einen Aufpreis von 2 Euro

---

## Gerichte vom Fisch

### Hausgemachte Fischstäbchen

mit frischer Remoulade & Bratkartoffeln - 18,50

### Lachsfilet

in Dill-Senf-Sauce & Salzkartoffeln - 21,50

### Bandnudeln

mit Lachs in Spinat-Sahnesauce - 15,50

Gerne servieren wir auf Wunsch eine Salatbeilage der Saison –  
für einen Aufpreis von 2 Euro

## Vegetarische Gerichte

### Gemüseschnitzel

mit hausgemachten Rösti & Sauce Hollandaise - 15,50

### Bandnudeln

mit hausgemachtem Pesto & Pilzen - 14,50

---

Gerne servieren wir auf Wunsch eine Salatbeilage der Saison –  
für einen Aufpreis von 2 Euro

---

## Kinder Menü

Chicken Nuggets

mit Pommes - 7,50

Kinderschnitzel

mit Pommes (wahlweise mit Soße) - 8,50

Pommes frites

mit Ketchup & Mayo - 4,50

## Nachspeisen

Schokosouffle

mit Vanilleeis, Karamellsauce & Sahne - 9,50

Käsekuchen

im Glas mit Vanilleeis & Kirschgrütze - 8,50

Heiße Liebe

3 Kugeln Eis mit heißen Himbeeren - 6,50

Für vegane Gerichte und Sonderwünsche sprechen Sie uns gerne an

Bei Fragen zu Zusatzstoffen und Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Personal. Sie erhalten dann eine Getränkekarte mit vollständiger Lebensmittelkennzeichnung.

Ihr Stockschter Stubb Team

Alkoholfreies 0,2l 0,4l

Cola 2,90 4,70

Cola Light 2,90 4,70

Fanta 2,90 4,70

Sprite 2,90 4,70

Spezi 2,90 4,70

Bitter Lemon 2,90 4,70

Tonic Water 2,90 4,70

Alkoholfreies Flasche 0,33

Brauer Limo Orange 3,50

Brauer Limo Apfel-Kirsche 3,50

Brauer Limo Zitrone 3,50

Odenwälder Quelle

Classic 0,25 l 2,80

Medium 0,75 l 6,00

Naturell 0,25 l 2,80 0,75 l 6,00

Schorlen 0,2l 0,4l  
2,80 4,20

Apfelsaft / Orangensaft /  
Johannisbeersaft / Maracujasaft /  
Traubensaft

Säfte 0,2l 0,4l  
3,00 4,40

Apfelsaft / Orangensaft /  
Johannisbeersaft / Maracujasaft /  
Traubensaft

## Kaffeespezialitäten

Espresso	2,80
Espresso Macchiato	3,00
Cafe Creme	3,50
Cappuccino auf Wunsch mit Sahne	3,80
Milchkaffee	4,10
Latte Macchiato	4,90
Heiße Schokolade mit Sahne	4,90

## Teespezialitäten

Frischer Minztee	3,90
Frischer Ingwer	3,90
Zitronen-Tee mit Minze	
Frischer Orangen	3,90
Salbei-Tee mit Honig	
Heiße Zitrone	3,50

### **Die Stockschter Stubb – mehr als nur ein Restaurant**

Unsere Stockschter Stubb ist nicht nur ein kleines, feines Restaurant mit viel Liebe zum Detail – sie ist auch der ideale Ort für Festlichkeiten aller Art. Ob Geburtstag, Taufe, Kommunion, Firmenfeier oder einfach ein besonderer Anlass im kleinen oder größeren Kreis:  
Wir gestalten euer Fest ganz nach euren Wünschen.

### **Catering**

Ihr plant lieber zuhause oder in einer anderen Location zu feiern? Kein Problem – wir bieten auch Catering an! Sprecht uns gerne an – wir beraten euch persönlich und individuell.

## Qualitätsweine | Rheinhessen

### Rotweine WEINGUT JANZ

<b>Merlot</b>	0,25l	6,00
Trocken   Vollmundig-fruchtig		
<b>Cabernet Sauvignon</b>	6,00	6,00
Trocken   Fruchtig-körperreich		
<b>Dornfelder</b>	6,00	6,00
Halbtrocken   Weich & fruchtbetont		

### Weißweine WEINGUT JANZ

<b>Müller-Thurgau</b>	0,25l	6,00
Trocken   Fruchtig-blumig		
<b>Riesling</b>	6,00	6,00
Trocken   Fruchtige Säure		
<b>Cuvée</b>	6,00	6,00
Süß   Würzig-aromatik		
<b>Grauburgunder</b>	6,00	6,00
Trocken   Fruchtig-vollmundig		
<b>Weißburgunder</b>	6,00	6,00
Trocken   Elegantes Bukett		
<b>Weißweinschorle</b>	4,50	

### Roséweine WEINGUT JANZ

<b>Merlot Rosé</b>	0,25l	6,00
Trocken   Feine Säure		
<b>Rosé Cuvée</b>	6,00	6,00
Feinherb   Erfrischend-milde Säure		

### Weißweine SCHAUF 0,25l

<b>Chardonnay</b>	0,25l	6,00
Trocken   Leicht & frisch		
<b>Bacchus</b>	6,00	6,00
Halbtrocken   Fruchtig-würzig		
<b>Grauburgunder</b>	6,00	6,00
Trocken   Zart-nussig		
<b>Muscabona</b>	6,00	6,00
Trocken   Exotische Aromenvielfalt		
<b>Weißburgunder</b>	6,00	6,00
Trocken   Saftig-weich körperreich		
<b>Weißweinschorle</b>	4,50	

### Roséweine SCHAUF 0,25l

<b>Merlot Rosé</b>	0,25l	6,00
Trocken   Cremig-weich Aromen		
<b>Rosé Cuvée</b>	6,00	6,00
Feinherb   Zart-elegante Frucht		

### Apfelwein

pur / süß / sauer	0,25 l	3,00
	0,5 l	4,90

### Alle Weine auch als Flaschenweine 0,75 l

Weißwein	– 16,00
Roséwein	– 16,00
Rotwein	– 18,00

## Fassbiere



	0,3 l	0,4 l
Pfungstädter Pils	3,00	4,00
Pfungstädter Radler	3,00	4,00
Helles vom Fass	0,3 l	0,5 l
	3,00	4,50

## Flaschenbiere



Pfungstädter Alkoholfrei	0,33 l	3,50
Hefeweizen hell	0,5 l	4,50
Hefeweizen dunkel	0,5 l	4,50
Hefeweizen Kristall	0,5 l	4,50

## Spiritosen

	2 cl
Sambuca	3,50
Jägermeister	3,50
Duzo	3,50
Ramazotti	3,50
Baileys	4,50
Williams Birne	4,50
Marille	4,50
Haselnuss	4,50
Mispelchen	4,50



- Restaurant
- Café
- Hochzeiten
- Geburtstage
- Jubiläen
- Betriebsfeste
- Weihnachtsfeiern
- Deutsche Küche
- Vegane und vegetarische Gerichte
- Sommerterrasse
- Biergarten
- Hauptraum bis zu 60 Personen
- Nebenraum bis zu 25 Personen
- Ambiente, Traditionshaus

Hat es Ihnen bei uns gefallen?  
Möchten Sie Ihre Erfahrungen mit anderen teilen?  
Dann freuen wir uns über eine ehrliche Bewertung auf Google,  
auch wenn es nur ein paar Sterne sind.  
Herzlichen Dank!



Alle Preise auf dieser Karte in Euro inklusive der gesetzlichen MwSt. und Bedienung

"Bei Fragen zu Nahrungsmitteln und Allergien oder Unverträglichkeiten fragen Sie bitte unser Servicepersonal nach unserer Speisekarte mit Lebensmittelkennzeichnung."