

Stüble

STEAKS

FEIN GEREIFT. PERFEKT GEBRATEN.
MIT LEIDENSCHAFT SERVIERT.

— VON  MICHELIN EMPFOHLEN —



RUMPSTEAK
Rinderrückensteak mit aromatischem
Fettrand, leicht marmoriert
Argentinien
ca. 220g
39 €



ENTRECÔTE
Ribeye, gut marmoriert, mit saftigem
und aromatischem Fettauge
Argentinien
ca. 220g
39 €



RINDERFILET
mager und zart
Argentinien
Ladiescut
140g // 38 €
180g // 45 €



MAISPOULARDENBRUST
zart und mager, auf der Haut knusprig
gebraten
Frankreich
ca. 220g
26 €



**KOTELETT VOM
IBERICOSCHWEIN**
Rückenstück am Knochen
Spanien
ca. 250g
-300g
41 €

FÜR ZWEI ZUM TEILEN



LAMMKARREE
Rückenstück am Knochen
Neuseeland
450g
82 €
für 2 Personen
41 €
für 1 Person



T-BONE STEAK, DRY AGED
Rücken und Filet am T-Knochen
Deutschland
550g
90 €
für 2 Personen
45 €
für 1 Person



**TOMAHAWK STEAK,
DRY AGED**
Entrecôte am Knochen
Deutschland
1,2 kg
165 €
für 3 Personen
55 €
pro Person

DAZU INKLUSIVE

WÄHLEN SIE EINE SAUCE

EINE PRO PERSON INKLUSIVE
JEDE WEITERE + 4,50 €

- ★ Kräuterbutter
- ★ Cafe de Paris Butter
- ★ Chimichurri
- ★ BBQ Sauce
- ★ Sauce Béarnaise
- ★ Pfefferrahmsauce
- ★ Rotweinjus

WÄHLEN SIE EIN GEMÜSE

EINE PRO PERSON INKLUSIVE
JEDE WEITERE + 4,50 €

- ★ Buntessaisongemüse
- ★ Mediterranes Ofengemüse
- ★ Grüner Pfannenspargel
- ★ Bunter Salatteller
- ★ geröstete Buttermaiskolben

WÄHLEN SIE EINE BEILAGE

EINE PRO PERSON INKLUSIVE
JEDE WEITERE + 4,50 €

- ★ Kartoffelgratin
- ★ Handgeschabte Spätzle
- ★ Dauphinkartoffeln
- ★ Risotto
- ★ Linguine
- ★ Hausgemachte Crispy Lauterbad Pommes
- ★ Ofensüßkartoffel

DIE EMPFEHLUNG DES KÜCHENCHEFS

*Entrecôte - Cafe de Paris -
Grüner Spargel und
Crispy Lauterbad Pommes*

Stüble

Genuss mit Charakter

Manche Orte berühren bereits beim Eintreten. Das Stüble ist ein solcher Ort. Eingebettet in die warme Atmosphäre historischer Hölzer vereint unser Restaurant kulinarische Handwerkskunst mit echter Schwarzwälder Gastfreundschaft. Recyceltes Holz einer alten badischen Kapelle, handgehobelte Wände und Decken sowie die gewachsene Patina einer vergangenen Zeit verleihen dem Raum seine unverwechselbare Seele – authentisch, stilvoll und voller Geschichte.

In der Küche entstehen Gerichte, die regionale Spitzenprodukte in den Mittelpunkt stellen. Mit Kreativität, Präzision und viel Liebe zum Detail werden daraus Kompositionen, die überraschen, begeistern und lange in Erinnerung bleiben. Jeder Teller erzählt seine eigene Geschichte von Herkunft, Qualität und echter Leidenschaft für guten Geschmack.

Ob ein besonderer Anlass, ein stilvolles Geschäftsessen oder einfach ein genussvoller Abend zu zweit – im Stüble steht stets das Wohlbefinden unserer Gäste im Mittelpunkt. Begleitet von aufmerksamem, charmantem Service entsteht eine Atmosphäre, die zugleich entspannt und außergewöhnlich ist. Besonders schön: An vielen Abenden begrüßen die Gastgeberfamilien Heinzelmann und Schillinger ihre Gäste persönlich und verleihen dem Stüble jene Herzlichkeit, die aus einem Restaurant einen Ort echter Begegnungen macht.

Das Stüble – ausgezeichnete Küche, ehrliche Gastlichkeit und Genuss auf höchstem Niveau.