

Aperitif!

Glas Sekt

Chardonnay „Cuvee Steinhaus“

Schlosskellerei Affaltrach

Württemberg

0,10 l

5,00 €

mit Weinbergpfirsich-, oder Cassislikör

6,00 €

Appleritif

Apfel & Rose mit Aroniabeeren

Herrlicher Apfelspekt mit einem Duft von roten Rosen

rein biologisch und Alkoholfrei 0,10 l

5,00 €

Aperol-Spritz

6,00 €

Sherry

trocken

5cl

5,00 €

medium

5cl

5,00 €

cream

5cl

5,00 €

Portwein

weiß/rot

5 cl

5,00 €

Campari

Orange

5.50 €

Soda

4,50 €

auf Eis

3,50 €

Martini

trocken/sweet/rot

5cl

4,50 €

Pernod auf Eis

4cl

4,50 €

STEINHAUS
HIER FÄHRT DER GENUSS AB.

Lecker vorne weg!

Rapunzel Salat

mit einem lauwarmen Kartoffel-Dressing
Speckstreifen und Brotcroutons

9,50 €

Caesar`s Salad

Römersalatherzen mit einem Dressing aus Eigelb, Olivenöl, Knoblauch, frisch gepresstem Zitronensaft, Worcestershiresauce, Salz und frisch gemahlenem Pfeffer in Knoblauchöl geröstete Croûtons Späne von gehobeltem Parmesan

mit frischen Kräutern und in Olivenöl konfierte Riesen-Garnelen
oder

Sautierten Rinderfiletstreifen

14,50 €

Ziegenkäse mit einem Leatherwoodhonig aus Tasmanien

mit Aprikosen, Schalotten und Zitronenthymian in der Tonschale gebacken
an einem Salat von weißen Linsen mit Gemüse und Kreuzkümmel

11,50 €

Gebratene Wachtelbrust

an einem Salat von frischen Pfifferlingen im Wan-Tan-Nest
Sauce von Balsamico und Apfelkraut

13,50 €

STEINHAUS
HIER FÄHRT DER GENUSS AB.

Aus dem Suppentopf

Rahmsuppe von frischen Pfifferlingen

mit Semmelbällchen und Tiroler Schinkenspeck

7,00 €

Süppchen

von wildem Sauerampfer

6,50 €

Frisch vom Feld

Bunte Salatschüssel

der Saison

mit frischen Salaten und wahlweise

Joghurt-Kräuter dressing

Apfel-Petersiliendressing

Balsamicodressing

10,50 €

Dazu je 100 g

gebratene Putenbrust 5,50 €

gebratene Streifen von der Rinderhüfte 6,50 €

gebratene Riesengarnelen 7,50 €

gebratene Champignons und Zwiebeln 4,80 €

STEINHAUS

HIER FÄHRT DER GENUSS AB.

Echt Bergisch/Rheinisch

Bergischer Pfannkuchen

mit Bratkartoffeln, Speckscheiben, Zwiebeln
und Mettwurstscheiben

14,50 €

Bergisches Schlieper-Steak im Eisenpfännchen

Schweinerücken mit bergischem Senf
und geräuchertem Nusschinken
geschmorte Zwiebeln und Champignons im Ofen gebacken
gebratene Eärpeln, gemischter Salat

17,50 €

Düsseldorfer Senfrostbraten

Rumpsteak mit einer Düsseldorfer-Senfbearnaise überbacken
Bratkartoffeln und ein gemischter Salat

26,50 €

Frisch vom Markt

Medaillions von der Duroc Schweinelende

auf einem Ragout von frischen Pfifferlingen

Kartoffel-Parmesankuchen

Feldsalat in einem Kürbisdressing

19,50 €

Spitzen von der Rinderlende

in einer Pfifferling-Pfeffersauce

auf hausgemachten Bandnudeln

gemischter Salat

23,50 €

Lammkarree mit frischen Kräutern und Aromen

Knoblauch-Honig-Jus

auf geschmorten Stangenbohnen

Kartoffel-Lauch-Gratin

26,50

Ragout von frischen Pfifferlingen

in einer Kräutersahne

Semmelknödel

bunte Salate mit einem Joghurtdressing

16,50 €

Aus dem Meer aus dem See

Steinbuttfilet & Riesengarnele

auf glasierten Zuckerschoten und sautierten Pfifferlingen
Safran und Rosmarin Sahne
kleinen Butterkartoffeln
27,50 €

Zanderfilet mit Aromaten auf der Haut gebraten

auf einem Fenchel-Karotten-Gemüse
Sauce von Orange und Sternanis
und hausgemachte Fettuccine
22,50 €

Vegetarisches & hausgemachte Nudeln

Pasta gefüllt mit Mascarpone und Birne

in einer Gorgonzolasauce
karamellierte Birnenstreifen
und frischer Rauke mit Walnussöl

12,50 €

Kärntner-Kaschnödel

gefüllt mit Spinat und Kärntner Bergkäse
auf einem Pilzragout, Vogerlsalat mit einem Kürbiskern-Dressing

15,50 €

Hausgemachte Kartoffel-Spinat-Nudeln

in einer Sauce von Parmesan und Butter
mit frischem Salbei

12,50 €

Hausgemachte Fleischnudeln

in brauner Butter gebraten
auf einem saftigen Sauerkraut
und brauner Sauce

13,50 €

Grain Fed Premium Beef „Das besondere Stück Fleisch“

Selektiertes Beef von Angus und Hereford Rindern
Reifezeit von 40 Tagen garantieren Zartheit
Artgerechte und ausgewogene Fütterung von grünen Wiesen und Getreide

Hüftsteak

fein gemasert, fast völlig fettfrei

200g Rinder-Hüftsteak 14,50 €

300g Rinder-Hüftsteak 19,50 €

Rumpsteak

außen mit typischem Fettrand, innen zart und fettarm

200g Rumpsteak 21,50 €

300g Rumpsteak 29,50 €

Rinderfilet

das Beste vom Rind fein marmoriert und besonders zart

200g Filet 24,50 €

300g Filet 34,50 €

Zu allen Steakgerichten servieren wir Ihnen hausgemachte Kräuterbutter
und frisch geriebenen Meertetich

Saucen zu Ihrem Steak

Portwein-Schalotten Marmelade 3,50 €

Dreierlei-Pfeffersauce 3,50 €

Frisch aufgeschlagene Sauce Bearnaise 3,50 €

Das passende Beiwerk

Lamb Weston Stealth Pommes 3,50 €

Gratinierte Parmesan Kartoffel- 3,50 €

Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln 3,50 €

Grünzeug

Gemischter Salat 4,00 €

Unser Lieblingsgemüse aus dem Ofen 3,50 €

(Karotte, Paprika, Zucchini ,Bohnen ,Spargel mit guter Butter und Kräutern)

Liebe Gäste!

Unsere geschulten Mitarbeiter informieren Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Speisen und Getränken. Bitte zögern Sie nicht uns zu fragen, wir sind Ihnen gerne behilflich!

Ihr Steinhaus Team

14 Zutaten und Stoffe die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können

Eier	A
Fisch	B
Krebstiere	C
Milch	D
Sellerie	E
Sesamsamen	F
Schwefeldioxid und Sulphite	G
Erdnüsse	H
Glutenhaltige Getreide	I
Lupine	J
Schalenfrüchte	K
Senf	L
Sojabohnen	M
Weichtiere	N

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten andere Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden