

Steinheilspecials



Aperol Sprizz 6,00
Aperol, Weißwein, Mineralwasser

Hugo 6,00
Holundersirup, Weißwein, Mineralwasser

Pfeffi 2 cl 2,80
Pfefferminzlikör

Frangelico
Haselnusslikör

Shot 2,80
Frangelico, Limettenscheibe

Longdrink 6,50
Frangelico, Limettensaft

Durchgehend warme Küche ab 11.30 Uhr bis 23.30 Uhr

SALAT

Kleiner gemischter Salat mit Sprossen, Kern Mix und Croutons ^{1,6}	6,50
Salatteller mit Preiselbeer Dressing, gebackenen Schnitzelstreifen und Remoulade	9,80
Salatteller mit Balsamico Dressing, Schafskäse, Oliven, Peperoni und Zwiebelringen ^{1,3,6}	10,80
Salatteller mit fruchtigem Chili Dressing, gebratenen Putenbruststreifen und frischer Mango ^{1,3,6}	10,80
Blattsalat und Rucola mit warmem Ziegenkäse mit Rosmarin-Honigkruste und Granatapfelkernen	11,80

OHNE FLEISCH

Folienkartoffel mit Kräuterquark, gebratenen Champignons, Lauchzwiebeln und Salatbouquet	7,20
Gebackener Camembert mit Preiselbeeren, Toast und Salat	7,20
Hausgemachte Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Salat	11,50
Sojaschnitzel Wiener Art mit frittierten Kartoffeln oder Pommes Frites und Salat	12,90

MIT FLEISCH

Chili con Carne (scharf) mit Sour Cream, dazu Baguette ⁴	6,90
Currywurst mit Pommes Frites ^{1,3,5,8}	6,90
Putensteak mit Kräuterbutter, Folienkartoffel mit Kräuterquark, gegrilltem Gemüse und Salat	12,90
Steinheil Schnitzel Wiener Art mit frittierten Kartoffeln oder Pommes Frites, dazu Salat ⁴	12,90
Putenschnitzel Wiener Art (ca.220g) mit frittierten Kartoffeln oder Pommes Frites, dazu Salat ⁴	12,90
Rinderlendensteak, (ca. 200g), mit Kräuterbutter, Süßkartoffel-Pommes, Sour Cream und Salat	19,90

KLEINIGKEITEN

Nachos mit Jalapeño Peppers, mit Käse überbacken und Salsa ^{1,2}	6,50
Nachos mit Chili con Carne, mit Käse überbacken ^{1,2}	7,90

S
T
A
N
D
A
R
D
K
A
R
T
E

f

täglich bis 13.00 Uhr

r

KLEINES FRÜHSTÜCK

Brotkorb mit Butter, Fruchtaufstrich und einem gekochten Ei,
dazu ein Heißgetränk der Wahl 6,40

ü

h

EIER

Ein gekochtes Ei 1,20

s

Drei Rühreier mit Baguette 4,90

mit Tomaten und Baguette 5,30

mit Pilzen und Baguette 5,30

mit Schinken und Baguette ^{2,3} 5,70

t

Zwei Spiegeleier mit Baguette 4,60

mit Speck und Baguette ^{2,3} 5,10

mit Schinken und Baguette ^{2,3} 5,10

ü

c

k

SONSTIGE

Kakao	Tasse	3,50
Kakao mit Rum	Tasse	4,50
Grog	Glas	4,50
Heiße Zitrone	Glas	2,80
Mandelmilch	Becher	3,80

KAFFEE

Kaffee	Tasse	2,20
Espresso	Tasse	2,00
Espresso macchiato	Tasse	2,20
Cappuccino	Tasse	3,20
Doppelter Espresso	Tasse	3,20
Café Corretto	Tasse	3,20
Latte macchiato	Glas	3,50
Milchkaffee	Tasse	3,50
Entkoffeinierter Kaffee	Tasse	2,20
Auch als Cappuccino, Milchkaffee, Latte macchiato		

TEE

Royal Assam FBOP Black Tea Dunkler Indischer Tee mit kräftig malzigem Aroma	Portion	3,80
Highland Darjeeling GFOP Black Tea Edler heller Tee mit zartem blumigen Geschmack	Portion	3,80
Superior Earl Grey FBOP Black Tea Blumiger Tee, verfeinert mit Bergamotte	Portion	3,80
Green Tee Chun Mee Grüner Tee aus China, fein-herb und duftig frisch	Portion	3,80
Intense Peppermint Naturbelassener Kräutertee mit erfrischendem Aroma	Portion	3,80
Rooibos Vanilla Südafrikanischer Rotbuschtee mit milder Vanillernote	Portion	3,80
Red Orange Fruit Infusion Früchteteemischung mit fruchtig spritziger Blutorange	Portion	3,80
Highland Darjeeling mit Rum	Portion	4,20

b
i
e
r
&

AUGUSTINER

Hell vom Fass	0,5 l	3,90
	0,25 l	2,20
Schnitt		2,20
Radler	0,5 l	3,90
Edelstoff	0,5 l	4,00
Dunkel	0,5 l	4,00
Pils	0,3 l	3,80
Hefe-Weißbier Hell	0,5 l	4,00

r
a
d
l
e
r

SONSTIGE

Weißbier Dunkel	0,5 l	4,00
Leichtes Weißbier	0,5 l	4,00
Alkoholfreies Weißbier	0,5 l	4,00
Clausthaler extra herb, alkoholfrei	0,5 l	4,00

SAFT UND SAFTSCHORLE

Apfelsaft	0,2 l	2,50
Fruchtsaft und Nektar* (Wolfra) Cranberry, Grapefruit, Johannisbeere, Kirsche, Mango*, Maracuja*, Orange, Rhabarber	0,2 l	2,50
Tomatensaft	0,2 l	2,50
Apfelschorle	0,5 l 0,25 l	3,80 2,20
Sonstige Schorlen	0,4 l 0,2 l	3,80 2,20

WASSER, LIMONADE

Tafelwasser	0,5 l 0,25 l	3,80 2,20
Adelholzener Classic Naturell stilles Wasser	0,75 l 0,25 l	5,10 2,50
Zitronenlimonade	0,4 l 0,2 l	3,80 2,20
Club-Mate ¹⁰ Eistee	0,33l	2,70
Pfirsich Eistee	0,4 l	3,80
Bionade Holunder, Ingwer-Orange	0,33l	2,70
Coca Cola ^{1,10}	0,4 l 0,2 l	3,80 2,20
Coca Cola light ^{1,10}	0,4 l 0,2 l	3,80 2,20
Spezi ^{1,10}	0,4 l 0,2 l	3,80 2,20
Schweppes Bitter Lemon ¹¹ Ginger Ale, Tonic Water ¹¹	0,2 l	2,60
Red Bull ¹²	0,25 l	3,80

a
l
k
o
h
o
l
f
r
e
i

W
e
i
n
&
W
e
i
n
s
c
h
o
r
l
e

WEISSWEIN

Grüner Veltliner

Österreich, Weingut Topf, 2018	0,2 l	4,50
Volle Frucht und rassige Säure mit dem charmanten „Pfeffer“	1,0 l	16,80

Pinot Grigio D.O.C.

Italien, Cantina di Custoza, 2018	0,2 l	4,50
Aromen von Akazienblüten und Zitrus, saftige Säure, harmonisch	1,0 l	17,00

Sauvignon Blanc VdF

Frankreich, Languedoc, Josef Castan, 2017	0,2 l	4,90
trocken, hellgelb mit fruchtigen Aromen, wenig Säure	0,75 l	15,80

ROTWEIN

Merlot

Italien, Venetien, Cantina di Custoza	0,2 l	4,50
Aromen von Waldbeeren und Pflaume, würzig		

Zweigelt

Österreich, Weingut Johann Topf	0,2 l	4,50
Typische Frucht von Weichselkirschen, weißer Pfeffer	0,75 l	14,00

Chianti Classico

Italien, Borgo Scopetto	0,2 l	4,90
Aromen von Schwarzkirschen, Erdbeeren und schwarzen Johannisbeeren, bietet toastwürziges, neues Eichenholz und süße Tannine	0,75 l	16,00

ROSÉ

Bardolino Chiaretto D.O.C.G.

Italien, Borgo Scopetto, 2018	0,2 l	4,90
Feine Kirschnote, mit Aromen von reifen Himbeeren, Zitrus und etwas Pfeffer	0,75 l	14,00

WEINSCHORLE

Rot, Weiß	0,2 l	3,20
	0,4 l	4,80

STRONGBOW, CIDER

Apfel-Cider, Großbritannien

0,3 l

3,90

PROSECCO

Prosecco Valdo Marca Oro

Piccolo

0,2 l

6,80

Flasche

0,75 l

24,00

S

APERITIF

Martini Bianco	5 cl	3,50
----------------	------	------

d

Campari ¹

Soda	4 cl	4,90
------	------	------

Orange	4 cl	5,20
--------	------	------

i

Aperol ¹

Soda	4 cl	4,90
------	------	------

Orange	4 cl	5,20
--------	------	------

r

Aperol Sprizz ¹

0,2 l	5,50
-------	------

i

BITTER

t

Fernet

Branca	2 cl	2,80
--------	------	------

Menta	2 cl	2,80
-------	------	------

u

Ramazzotti

Amaro	2 cl	2,80
-------	------	------

o

Averna

Amaro	2 cl	2,80
-------	------	------

Jägermeister	2 cl	2,80
--------------	------	------

s

ANISETTE

e

Ouzo

2 cl	2,80
------	------

Sambuca Molinari	2 cl	2,80
------------------	------	------

u

Pastis 51

4 cl	3,50
------	------

Pernod ¹	4 cl	3,50
---------------------	------	------

LIKÖR

Bailey`s Irish Creme	2 cl	2,80
Amaretto Disaronno	2 cl	2,80
Frangelico	2 cl	2,80
Escorial grün	2 cl	2,80
Pfeffi	2 cl	2,80

KLARE

Vodka		
Absolut	2 cl	2,80
Stolichnaya	2 cl	2,90
Gordon`s Dry Gin	2 cl	2,80
Schnaps		
Obstler	2 cl	2,80
Williams	2 cl	2,80
Tequila		
Cuervo Silver	2 cl	2,80
Cuervo Especial	2 cl	2,80

RUM

Bacardi Weiß	2 cl	2,80
Ron Metusalem, 38 %	4 cl	6,50

S GRAPPA UND MARC

d

Grappa Nonino	2 cl	2,80
Grappa Di Chardonnay	2 cl	2,80
Grappa Nardini Riserva	2 cl	3,00
Marc de Gewürztraminer	2 cl	3,00

i.

r WHISKEY UND WHISKY

i IRISH

t

John Jameson	2 cl	3,00
--------------	------	------

t

TENNESSEE WHISKEY

u

Jack Daniel`s	2 cl	3,00
---------------	------	------

u

SCOTCH

o

Johnnie Walker Red Label	2 cl	2,80
Chivas Regal	2 cl	3,00

o

s MALT

s

The Macallan, 12 years old	2 cl	4,20
Lagavulin, 16 years old	2 cl	4,20
Talisker, 10 years old	2 cl	4,20
Bunnahabhain, 12 years old	2 cl	4,20

s

e

n

COGNAC UND BRANDY

Rémy Martin VSOP	2 cl	3,30
Calvados Pâpidoux	2 cl	2,80
Metaxa 5*	2 cl	2,80
Osborne Veterano	2 cl	2,80

LONGDRINK

Jack & Coke ^{1,10}	4 cl	7,20
Jack & Ginger	4 cl	7,20
Gin Tonic ¹¹	4 cl	7,20
Vodka Lemon ¹¹	4 cl	7,20
Vodka Bull ¹²	4 cl	7,20
Bacardi Cola ^{1,10}	4 cl	7,20
Bloody Mary	4 cl	7,20

¹ mit Farbstoff, ² mit Konservierungsstoff, ³ mit Antioxidationsmittel
⁴ mit Geschmacksverstärker, ⁵ geschwefelt, ⁶ geschwärtzt, ⁷ gewachst, ⁸ mit Phosphat, ⁹ mit Süßungsmitteln, ¹⁰ koffeinhaltig, ¹¹ chininhaltig, ¹² taurinhaltig, ¹³ gentechnisch verändert

Die Liste der in unseren Produkten enthaltenen, kennzeichnungspflichtigen Allergene bringt Ihnen gerne das Servicepersonal.
Bei der Zubereitung der Speisen verwenden wir Allergie-/Lebensmittelunverträglichkeit auslösende Stoffe als Zutaten. Diese sind in der Speisekarte gekennzeichnet. Trotz größtmöglicher Sorgfalt können wir jedoch nicht ausschließen, dass technisch unvermeidbare Einträge von Allergie-/Lebensmittelunverträglichkeit auslösenden Stoffen und ggf. weitere mögliche Einträge auch in andere Gerichte gelangen. Weiter Auskünfte erteilt Ihnen gern das Servicepersonal.

S

SALADS

T

Small mixed salad with sprouts, a mix of kernels, and croutons ^{1,6} 6,20

Mixed salad with cranberry dressing, baked Schnitzel strips and tartar sauce 10,80

D

Large salad with balsamic dressing, feta cheese, olives, peppers, and onions ^{1,3,6} 10,80

U

Large salad with a fruity chili dressing, turkey breast strips, and fresh mango ^{1,3,6} 10,80

Lettuce and arugula with warm goat cheese with a rosemary-honey crust and pomegranate seeds 11,80

D

VEGETARIAN DISHES

Baked potato and curd cheese with herbs, with fried mushrooms, spring onions, and a salad garnish 7,20

D

Baked Camembert with cranberries, toast, and salad 7,20

Homemade cheese spaetzle with fried onions and salad 11,50

R

Viennese-style soy schnitzel with fried potatoes or french fries and salad 12,90

MEAT DISHES

D

Chili con carne (spicy) with sour cream, served with baguette ⁴ 6,90

Curried sausage with french fries ^{1,3,5,8} 6,90

M

Turkey steak with herb butter, baked potato and curd cheese with herbs, grilled vegetables, and salad 12,90

Steinheil Viennese-style pork schnitzel with fried potatoes or french fries, with a side salad ⁴ 12,90

E

Viennese-style turkey schnitzel (ca. 200g) with fried potatoes or french fries, with a side salad ⁴ 12,90

Tenderloin steak (ca. 200g) with herb butter, sweet potato fries, sour cream, and salad 19,90

U

SMALL DISHES

Baked Nachos with jalapenos, cheese and salsa ^{1,2} 6,50

Baked Nachos with chili con carne and cheese ^{1,2} 7,90

U