



Gültig ab 05. September 2025

## Suppen und Vorspeisen

- hierzu reichen wir Baguettebrot -

**Rinderkraftbrühe** mit Eierstich und Klößchen 6,50

**Gulaschsuppe** mit reichlich Rindfleischstückchen 7,90



**Orientalische Linsen-Kichererbsen-Suppe**  
mit Sonnenblumenkernen 7,00

**Carpaccio vom Rind** mit Ruccola, Kirschtomaten und Parmesan  
14,50



**Carpaccio von der Roten Bete** mit Ruccola, Avocado  
und Sonnenblumenkernen 12,50

--- Der Ruccola wird beim Carpaccio mit Honig-Senf-Balsamico-Dressing angerichtet. ---

**Möchtest Du gerne einen Liter unserer Suppe mit  
nach Hause nehmen?** Frag uns einfach... manchmal hat  
unser Küchenteam auch noch andere Suppen gekocht.

## Unsere Klassiker

**Blattsalat** mit marinierten **Hähnchenfiletstreifen** dazu Haus-  
Dressing  
oder Essig-Öl-Dressing und Baguette 15,90 (kleinere Portion 12,90)

**Weizen-Tortilla-Wrap**, gefüllt mit marinierten  
**Hähnchenfiletstreifen**

Frischkäse und Salat mit Haus-Dressing 15,90

oder





mit Rote Beete Chutney, **Falafelbällchen**  
und Salat mit Essig-Öl-Dressing 14,90

„**Steinhoffs Krüstchen**“ - Schnitzel auf Röstinchen  
mit Champignonrahmsoße überzogen, darauf ein Spiegelei,  
dazu einen Salat 19,90 (kleinere Portion 16,90)

**Schweineschnitzel** - wahlweise mit **Champignon-** oder  
**Zigeunersoße** oder **Pfefferrahmsoße**, dazu Pommes frites und Salat  
17,90  
(kleinere Portion 14,90)

## Unsere Klassiker

„**Steinhoffs Grillteller**“ - Kurzgebratenes von Rind, Schwein und  
Geflügel, mit Kräuterbutter, Speckbohne, Röstkartoffeln und Salat  
26,50

„**Kutscher-Pfanne**“ - Schweinefilet mit Champignonrahmsoße und  
hausgemachten Spätzle belegt, dann mit Käse überbacken,  
dazu einen Salat 24,90 (kleinere Portion 21,50)

**Pulled Pork** mit Barbecue-Soße, dazu Grillkartoffeln, Kräutercreme  
und Krautsalat 17,90 (kleinere Portion 14,90)

**Rumpsteak** mit **Kräuterbutter** –nach Wunsch gebraten –,  
dazu Röstinchen und Salat  
200gr. 29,90 - 300gr. 37,50 - 500gr. 47,00

**Wildragout** mit Spätzle, dazu Apfelkompott mit Preiselbeeren 21,90  
(kleinere Portion 18,90)

**Lachsfilet** auf Bandnudeln mit Limettensoße, dazu einen Salat 25,90



## Dessert

 **Schokoküchlein** mit flüssigem Kern, dazu eine Kugel Vanilleeis 8,90  
(Dauer ca. 20 Minuten)

 **Pfannkuchen** mit Vanillequark gefüllt, dazu Früchteragout 7,50

 **Himbeer- und Zitronensorbet** 4,20 (laktosefrei)

 **Steinhoffs Dessertteller** - eine süße Versuchung mit dreierlei  
Dessert - 9,20

 **Vanilleeis** mit Beerensoße und Sahne 7,20

Unser besonderer Tipp zum Dessert:

Ramazotti Crema (der Cremelikör mit Cappuccino-Note)

2cl 3,00

## Steinhoffs „Biss-chen“

Unsere „Biss-chen“ sind leider nicht bei größeren Gruppen bestellbar.

--- Nur bis max. 10 Personen. ---

Drei Biss-chen“ haben ungefähr die Größe eines Hauptgerichtes und wenn Ihr von einem Gericht gerne eine große Portion möchtet, dann bestellt das Gericht einfach 3-mal.

 **Kürbiscremesüppchen mit eigenem Öl verfeinert** 3,00  
(Vorspeisenportion 7,00)

**Marinierter Tafelspitz** mit Meerrettich an Salatbukett 5,00

 **Kürbis-Risotto mit Zuckerschoten** 4,50

 **Griechischer Blattsalat** mit Feta-Käse und Oliven 4,00



# STEINHOFF Hotel & Gastronomie

**Scheiben von der Rinderroulade** mit Kartoffel-Möhren-Stampf 7,50



**Bandnudeln** mit Kürbis-Rahmsoße, Salbei und Parmesan 5,50

**Lachsfilet** im Kartoffelmantel mit Limetten-Espuma 8,00

**Putengeschnetzeltes** in Curryrahm, dazu Reis 6,80

**Schweinefilet im Speckmantel** mit Balsamico-Schalotten-Soße,  
dazu Kroketten 8,00



**Zwetschgenragout** mit Amaretto-Quark-Creme und Amarettini  
3,50



Vegan



Vegetarisch

**Das Team von  
Steinhoff Hotel & Gastronomie  
Wünscht Ihnen einen  
Guten Appetit!**