



Gültig ab 20. Februar 2026

Suppen und Vorspeisen

– hierzu reichen wir Baguettebrot –

Rinderkraftbrühe mit Eierstich und Klößchen 6,90

Gulaschsuppe mit reichlich Rindfleischstückchen 8,00



Orientalische **Linsen-Kichererbsen-Suppe**
mit Sonnenblumenkernen 7,50

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 unsere Suppe mit nach Hause nehmen?

Manchmal haben wir auch noch andere Suppen. Einfach fragen...

Hauptgerichte

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 15,50



STEINHOFF Hotel & Gastronomie



Schupfnudel-Rahmwirsing-Gratin in der Pfanne überbacken,
dazu einen Salat 16,50 (kleinere Portion 13,50)

Grünkohl mit Kassler und Mettwurst, dazu Röstkartoffeln 16,90
(kleinere Portion mit Mettwurst oder Kassler 13,90 €)

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

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

Rumpsteak mit Pfeffer-Senfkruste –nach Wunsch gebraten –,
dazu Röstinchen und Salat
200gr. 30,90 - 300gr. 37,90 - 500gr. 47,50

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

Hähnchenbrustfilet auf cremigem Lauchgemüse mit Käse gratiniert,
dazu Kroketten 18,90 (kleinere Portion 15,90)

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

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

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



STEINHOFF Hotel & Gastronomie

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)



Vanilleeis mit Beerensoße und Sahne 7,20

Unser besonderer Tipp zum Dessert:
Ramazotti Crema

mit Cappuccino-Note

2cl 3,00

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