

# 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 €

## Frische Felsenaustern

fines de claire  
mit Zitrone und Schnittlauch-Pumpernickel

3 Austern 9,00 €

6 Austern 18.00 €

## 3 gebackene Austern

auf einem Blattspinat  
mit einer Sauce vom Sternanis  
und gehobeltem Parmesan gratiniert

12,50 €

## Mit einer Oliven-Tapenade im Ofen gebackener Ziegenkäse

mit eingemachten Tomaten mit Oregano und Honig

13,50 €

## Confierte Rotmeergarnelen

an einem Salat von Bananenkürbis  
mit Orange und süßem Chili  
und bergischer Rauke

14,50 €

## Bergischer Reibekuchen

an einer Tranche von hausgebeiztem Winterlachs  
Salat von Gurke und Apfel  
in einem Senf-Honig Dressing

14,50 €

# Aus dem Suppentopf

---

## Kräftiger Fleischsud

mit gehobeltem Tafelspitz, gebratenem Steinpilz

Preiselbeer-Ravioli

7,00 €

## Süppchen vom Bananenkürbis

mit Orange und süßem Chili

7,00 €

## 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 FAHRT DER GENUSS AB.

# Die Gänse sind los!

---

## Suppe:

Kraftbrühe von der Gans  
mit Maronen Ravioli, Gemüsebrunoise  
Würfel vom Gänsefilet

7,00 €

## Klassische Gänsegerichte:

Gänsekeule	28,50 €
Gänsebrust	29.50 €
Variation von Gänsebrust und Gänsekeule	31.50 €

Auf Vorbestellung braten wir Ihnen gerne eine ganze Gans  
für 4 oder 6 Personen (bitte 1 Tag vorher)

Preis für 4 Personen 120.00 €

Preis für 6 Personen 160.00 €

Zu unseren Gänsegerichten servieren wir Ihnen

eine klassische Gänsesoße, eine süße Gänsesoße  
Maronen, glasierte Trauben  
einen Bratapfel mit einer Mandelmasse gefüllt  
hausgemachter Rotkohl, Kartoffelklöße und kaltgerührte Preiselbeeren

## UNSER GÄNSEWEIN 2017

2014 BRENNFLECK

Rotwein Cuvée trocken QbA.

Dornfelder & Spätburgunder

Sein fruchtiger Charakter ist eingebunden

von einer feinen Würze, welche am Gaumen

präsent und anregend sind.

Hugo Brennfleck, Sulzfeld am Main

0,75 l 26,50 €

# 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 €

# STEINHAUS

HIER FÄHRT DER GENUSS AB.

# Frisch vom Markt

---

## Spieß von der Duroc Schweinelende

im Salbei-Schinkenmantel gebraten  
auf einem Ragout von frischen Waldpilzen  
Möhrendreierlei  
Kartoffel-Parmesankuchen

21,50 €

## Barbarie Entenbrust

mit Honigpflaumen und einer Sauce  
von Zimtrinde und Portwein  
gebratener Jaromakohl  
Kartoffelplätzchen

24,50 €

## Gebratene Spitzen von der Rinderlende

in einer Apfel-Calvados-Sauce  
karamellierte Apfelspalten  
Brokkoli mit einer Mandelbutter  
Kartoffel-Möhren-Stampf

24,50 €

## Lammkarree mit frischen Kräutern und Aromen

Knoblauch-Honig-Jus  
auf geschmorten Stangenbohnen  
Kartoffel-Lauch-Gratin

26,50

## Tranchen von der Hirschlende

an einer Sauce von Preiselbeeren und Tasmanischem Pfeffer  
Wirsing-Gratin, gefüllte Kartoffelnudeln

27,50 €

# Aus dem Meer aus dem See

---

## Fischtopf

mit Riesengarnelen, Miesmuschel und allerlei Fisch  
La Ratte Kartoffeln, Tomate, Wurzelgemüse, Knoblauch und Kräutern  
Persischer Safran und ein Hauch von Anis  
21,50 €

## Im Pergamentpapier gebackene

Forelle mit kleinem Gemüse, frischen Kräutern und Steinpilzen  
großer Feldsalat mit einem Kartoffeldressing  
18,50 €

## Zanderfilet auf der Haut gebraten

### sautierten Nordseekrabben

auf einem gerahmten Sauerkraut mit Honig und Thymian  
gebratene Grenail-Kartoffeln  
23,50 €

# STEINHAUS

HIER FÄHRT DER GENUSS AB.

# 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 Kürbis, Parmesan und Butter  
mit frischem Salbei

12,50 €

## Hausgemachte Fleischnudeln

in brauner Butter gebraten  
auf einem saftigen Sauerkraut  
und brauner Sauce

13,50 €

STEINHAUS

HIER FÄHRT DER GENUSS AB.



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