



HUNGER

STEINHAUS

DAS STEINHAUS-GEFÜHL

Einst Geheimtipp, heute Kultadresse. Kreativität beginnt im Kopf. Darum fantasieren, kreieren, kochen und probieren wir jeden Tag. So sichern wir eine kulinarische Vielfalt, bei der alle Gäste glücklich werden. Dabei verwenden wir beste Zutaten, oft aus regionalem Anbau und hier und dort sogar in Bio-Qualität. Die wichtigste Zutat geht uns jedenfalls nie aus: Leidenschaft!


Als Restaurant und Cocktailbar vereinen wir dabei zwei Attribute zu einem einzigartigen Konzept. Und das kommt an. Wir sind klassisch, aber nicht von gestern. Modisch, aber nicht nur heute. Steinhaus ist mehr als ein Lokal. Wir wollen, dass du dich bei uns rundum wohlfühlst, dass du uns weiterempfehlst und vor allem, dass wir uns wiedersehen. Herzlich willkommen!

LEGENDE

 Vegetarisch

 Vegan

 Bio

 Scharf



ECHT VEGAN!

Wir verzichten bei der Zubereitung unserer Speisen auf den Einsatz artifizierter Ersatzprodukte und setzen stattdessen ausschließlich auf Naturprodukte. Unsere mit dem Blattsymbol (siehe Legende) gekennzeichneten Gerichte sind 100 % vegan, denn wir legen großen Wert darauf, dass unsere veganen Zutaten und Produkte frei von tierischen Spuren sind und dass dies auch nach der Zubereitung noch der Fall ist – darauf kannst du dich verlassen!

PREISE & VERPACKUNG

Alle Preise in €, inklusive gesetzlicher MwSt. und Bedienung. Änderungswünsche sind aufpreispflichtig. Nicht aufgegessen? Gegen eine Verpackungspauschale von € 1.00 packen wir dir den Rest gerne für zu Hause ein.

KARTENZAHLUNG



ALLERGENE

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, findest du in dieser Karte oder auf Nachfrage beim Service. In Speisen enthaltene Allergene sind mit folgenden Buchstaben gekennzeichnet:

A - Gluten | B - Eier | C - Erdnüsse | D - Sellerie | E - Sesam
F - Lupinen | G - Fische | H - Soja | I - Schalenfrüchte | J - Senf
K - Weichtiere | L - Milch | M - Krebstiere | N - Schwefeldioxid

SUPPEN



Tomatensuppe^A

Hausgemacht, fruchtig, mit frischem Basilikum und Steinofen-Brot

6.00

Kürbis-Ingwer-Suppe^A

Hausgemacht, mit Chili und frischem Koriander, dazu Steinofen-Brot

6.50

KLEINIGKEITEN & VORSPEISEN

Unser Chili^{A, L}

Chili con Carne mit Rinderhack, Chilischoten, Kidneybohnen, Mais, Zwiebeln und Joghurt, dazu Steinofen-Brot

8.00

Falafel^{A, I, L}

Leckere, hausgemachte Falafel mit Limetten-Joghurt-Sauce, Classic Italian Salat und Steinofen-Brot

10.00

Bruschetta^A

In Knoblauch und Basilikum eingelegte Tomaten- und Zwiebelwürfel mit Rucola auf Steinofen-Brot

Halbe: 6.00
Ganze: 10.00

Champignons^{A, B, D, L}

Gefüllt mit Spinat, Röstzwiebeln und Sauce Hollandaise, überbacken mit Edamer in fruchtiger Tomatensauce, dazu Steinofen-Brot und Classic Italian Salat

11.00

Oliven^A

Naturbelassen, in Zitronen-Chili-Öl, dazu Steinofen-Brot

6.00

Steinofen-Brot^{A, B, L}

Täglich frisch vom lokalen Bäcker! Mit Knobi-Mayo, Tzatziki und Chimichurri

8.50

Kleine Schweinereien^{A, B, D, L}

16.50

Ein sündhafter Mix aus allen Vorspeisen und Kleinigkeiten

STEINKARTOFFEL

Steinkartoffel an Sauerrahm und Chili-Mayo^{A, B, L}

10.00

Steinkartoffel an Sauce Hollandaise^{B, D, L}

10.50



*Unser Original:
Erlesene Bauernkartoffeln
nach Hasselback-Potatoe-
Art zubereitet. Dazu Classic
Italian Salat.*

Optional mit:

gegrillten Hähnchenbruststreifen + 4.00
gebackenen Speckstreifen + 2.00
gegrilltem Lachsfilet^G + 6.00
Edamer-Käse überbacken^L + 1.50

gegrilltem Maiskolben + 3.00
gebratenen Champignons + 2.00
Grillgemüse + 2.50
gegrillten Pimientos + 3.00




FINGERFOOD


 **Unsere Dose Pommes** 5.00
Mit einem Dip nach Wahl

Zwischendurch-Nuggets ^{B, L} 8.50
Hausgemacht aus Hähnchenbrust, mit knuspriger Cornflakes-Panade, dazu ein Dip nach Wahl


 **Süßkartoffelpommes** 6.00
Mit einem Dip nach Wahl




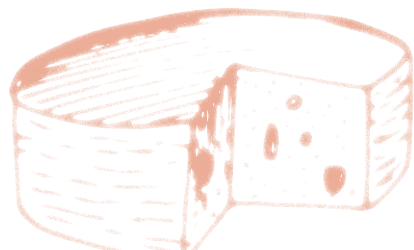
 **Creamy Avocado & Tomato** ^L 8.50
Mit Avocado-Creme, Sour Cream und Bruschetta-Tomaten

 **Chili Cheese** ^L 8.50
Mit Jalapeños und Käsesauce

SO EIN KÄSE

 **Schmelzkäse** ^{A, B, L} 10.00
Hirtenkäse aus dem Ofen, serviert mit Oliven, Zwiebeln, Tomaten und Peperoni in Olivenöl, dazu Steinofen-Brot und Classic Italian Salat

 **Ziegenkäse & Avocado** ^{A, B, L} 14.50
Milder Ziegenkäse aus dem Ofen mit Olivenöl, Honig, gegrillter Avocado, und getrockneten Cranberries, dazu Bruschetta-Tomaten und Steinofenbrot




DIPS




- | | |
|----------------|---------------|
| Trüffel-Creme | Sour Cream |
| Chili-Mayo | Joppie Sauce |
| Wasabi-Mayo | Avocado Cream |
| Tzatziki | Knobi-Mayo |
| Chili Chipotle | Chimichurri |





Wähle zunächst deine Basis

 **Canadian Poutine** ^L 8.50
Mit Champignons, Rahmsauce und Lauchzwiebeln

Mexican Style ^L 8.50
Mit Chili con Carne und Crème fraîche

 **Hirtenkäse** ^{A, B, L} 10.00
Gebacken, mit frischem Rucola und Tzatziki, dazu Steinofen-Brot und Classic Italian Salat

 **Camembert** ^{A, B, L} 10.50
Gebacken, mit Preiselbeeren, Steinofen-Brot, Kräuterbutter und Classic Italian Salat

 **Burrata** ^{A, B, L} 11.50
Italienischer Kuhmilch-Edelmozzarella, Pesto, Olivenöl, Antipasti-Gemüse und Steinofenbrot

SALATE

Zu allen Salaten servieren wir Steinofen-Brot



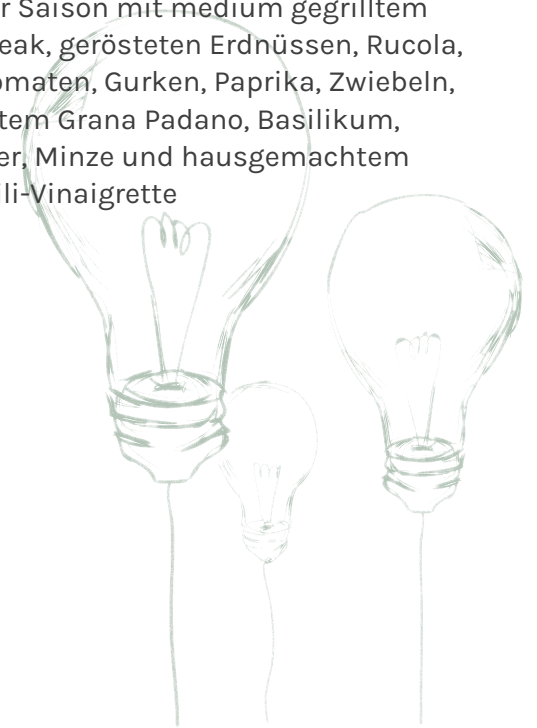
Springtime ^{A, I, J} 13.50
Salat der Saison mit gegrillter Hähnchenbrust, gebratenen Champignons, Kirschtomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln, Mais, knusprigen Croûtons und Cashewkernen. Dazu hausgemachtes Honig-Senf-Dressing

Mint Teriyaki Chicken ^{A, E, H, N} 14.50
Salat der Saison mit gegrillter Teriyaki-Hähnchenbrust, Gurken, frischer Minze, Kirschtomaten, Zuckerschoten, eingelegten Zwiebeln und hausgemachtem Ingwer-Sesam-Dressing

V Avocado Quinoa ^{A, L} 14.50
Salat der Saison mit Avocado, Quinoa, Gurken, Kirschtomaten, Hirtenkäse, eingelegten Zwiebeln, Basilikum, frischer Minze, getrocknetem Chili und hausgemachtem Limetten-Joghurt-Dressing

Herb Salmon ^{A, G, L} 18.00
Salat der Saison mit gegrilltem Lachsfilet, Dill, Petersilie, Kirschtomaten, Gurken, eingelegten Zwiebeln und hausgemachtem Limetten-Joghurt-Dressing

Thai Beef ^{A, C, E, H, L} 18.50
Salat der Saison mit medium gegrilltem Rumpsteak, gerösteten Erdnüssen, Rucola, Kirschtomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln, gehobeltem Grana Padano, Basilikum, Koriander, Minze und hausgemachtem Thai-Chili-Vinaigrette



NUR FÜR KIDS

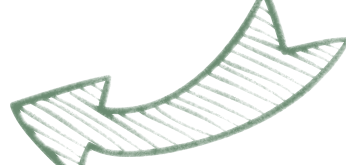
Kleines Schnitzel ^{A, B, D} 8.00
Aus Schweinelachs, dazu Pommes mit Ketchup

Nuggets-Finger ^{A, B, D} 7.00
Hähnchen-Nuggets mit Cornflakes-Panade, dazu Pommes mit Ketchup

Pasta Bambino ^A 7.00
Penne mit Tomatensauce



PASTA



Extra Beilagensalat

+ 3.00

V Pasta Rucola ^{A, I, L} 14.00

Bandnudeln mit frischem Rucola, Olivenöl, Kirschtomaten, Walnüssen und gehobeltem Grana Padano

V Steinpilz Ravioli ^{A, B, L} 17.50

Frische Ravioli mit Steinpilz-Ricotta-Füllung. Mit Spinat, roten Zwiebeln und Kirschtomaten in einer leichten Paprika- Rahmsauce, getoppt mit gehobeltem Grana Padano

V Pasta Gamba ^{A, L, M} 17.50

Penne mit in Knoblauchöl angebratenen Garnelen und Spinat in vollmundiger Tomaten-Sahnesauce. Getoppt mit gehobeltem Grana Padano

Pasta Arrabiata ^A 14.00

Oliven, Paprika, Peperoni und Zwiebeln zu Penne, mit Knoblauchöl in Tomatensauce – auf Wunsch schärfer!

Tagliatelle Mediterran ^{A, I} 14.00

Bandnudeln mit frischen Tomaten, Zucchini, Cashewkernen und knusprigen Croûtons in Basilikum-Pesto geschmort und mit frischem Basilikum garniert

Gnocchi Basilico ^{A, I, L} 15.50

Kartoffelteignudeln mit zarten Hähnchenstreifen und fruchtig-frischen Tomaten in Basilikum-Pesto-Sahnesauce

V Burrata Fresh Pasta ^{A, B, L} 16.00

Frische Spaghetti in traditioneller italienischer Tomatensauce, abgerundet mit einer cremigen Kugel Burrata-Käse, Olivenöl und frischem Basilikum

IM POTT

Wir reichen hausgemachtes Steinofen-Brot

Pollo Rustico ^{A, L} 15.50

Nudeln, Hähnchenstreifen und frischer Blattspinat in Knoblauch-Sahnesauce, überbacken mit Mozzarella- und Edamer-Käse

India Soufflé ^{A, L} 15.50

Hähnchenstreifen, Mais, Paprika, Zwiebeln und Penne in aromatischer Madras-Curry-Sahnesauce, überbacken mit Edamer-Käse

Extra Beilagensalat

+ 3.00

Süßkartoffel Curry ^{A, I} 15.00

Süßkartoffelwürfel, Kichererbsen, Paprika und Spinat in einer Kokoscreme, gewürzt mit Kurkuma und Tamarinde, dazu Basmatireis



BURGER*

Im Sauerteig-Burger-Bun



- | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Der Guterzogene^{A, B, D, J, L} 16.00</p> <p>200 g Beef, Cheddar-Käse, Röstzwiebeln, Tomate, Gurke, Salat und holländische Joppie Sauce</p> | <p>Der fliegende Holländer^{A, B, L} 15.50</p> <p>Knuspriges Hähnchenfilet in Cornflakes-Panade, holländische Joppie Sauce, Edamer-Käse, Tomate, Gurke und Salat</p> |
| <p>Die alte Ziege^{A, D, I, L} 17.50</p> <p>200 g Beef, Ziegenkäse, karamellierte Walnüsse, Zwiebel-Tomaten-Würfel, Ingwer-Sesam-Sauce und Rucola</p> | <p> Der Grüne^{A, D, I} 15.00</p> <p>Veganer Bun, Riesen-Falafel-Bratling, Pesto, Ketchup, Grillgemüse, Salat, Gurke und Zwiebel-Tomaten-Würfel</p> |
| <p>Der Spitzenburger^{A, L} 17.50</p> <p>200 g Beef, Trüffel-Creme, Cheddar-Käse, Bacon, hausgemachte Kartoffelchips, rote Zwiebeln und Salat</p> | <p> Der Rauchige^{A, L} 17.50</p> <p>200 g Beef, mexikanische Chipotle-Sauce, Salat, Zwiebeln, Tomate, Chili und Cheddar-Käse</p> |
| <p>Der Freche^{A, H, L, N} 16.00</p> <p>Gegrilltes Teriyaki-Chicken, Wasabi-Mayo, Salat, Tomate, Gurke, eingelegte Zwiebeln, frittierte Glasnudeln und Sweet Chili</p> | <p> Der Argentinier^{A, L} 17.50</p> <p>200 g Beef, Chili-Mayo, Chimichurri, Salat, Cheddar-Käse und Bacon</p> |

*BITTE WÄHLEN

Beilage

- Pommes
- Süßkartoffelpommes (+ 2.00)
- Beilagensalat

EXTRA DIP

ALLE DIPS SIND HAUSGEMACHT!

Trüffel-Creme	2.00	Sour Cream	2.00
Chili-Mayo	2.00	Joppie Sauce	2.00
Wasabi-Mayo	2.00	Avocado Cream	2.00
Tzatziki	2.00	Knobi-Mayo	2.00
Chili Chipotle	2.00	Chimichurri	2.00

FLAMMKUCHEN



- | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Elsässer Flammkuchen^{A, L} 13.00</p> <p>Crème fraîche, Speckwürfel, Zwiebelwürfel und geriebenem Edamer</p> | <p>Chicken Curry^{A, L} 14.00</p> <p>Crème fraîche, Hähnchen, Mais, Paprika, rote Zwiebeln, geriebener Edamer und Curry</p> |
| <p> Ziegenkäse^{A, I, L} 14.00</p> <p>Crème fraîche, Ziegenkäse, Rote-Bete-Zwiebeln, Datteln und karamellisierten Walnüssen</p> | <p>Serrano^{A, L} 14.00</p> <p>Crème fraîche, Serrano-Schinken, Cherrytomaten, geriebener Grana Padano und Rucola</p> |

SCHNITZEL*

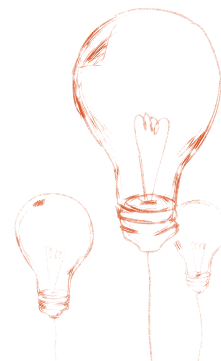


Auf Wunsch gibt's unser Schnitzel auch aus Hähnchenbrustfilet

Schnitzel Wiener Art ^{A, B} Mit frischer Zitrone	15.00	Schnitzel Steinhaus ^{A, B, L} Mit frischen Champignons und Rahmsauce	16.50
Schnitzel Hollandaise ^{A, B, D, L} Mit Spargel (saisonal frisch) und Sauce Hollandaise	17.00	Pfeffer-Schnitzel ^{A, B, L} Mit Pfeffer-Sahnesauce	16.50
Schnitzel Pazifik ^{A, B, D, L} Mit Schinken und Ananas, überbacken mit Edamer-Käse auf Sauce Hollandaise	17.00	Schnitzel Little Italy ^{A, B, L} Mit frischem Rucola, Kirschtomaten, Grana Padano, Olivenöl und Balsamico-Creme	17.00

FLEISCHGERICHTE*

Pollo de Pesto ^{L, L} Zartes Hähnchenbrustfilet auf aromatischer Pesto-Sahnesauce, mit Tomatenscheiben und Mozzarella- Käse überbacken	19.50	Schweinemedallions alla Crema ^L Schweinefiletmedallions mit frischen Champignons in Rahmsauce	20.50
Hähnchenpfanne ^L Hähnchenfilet mit frischen Champignons und frischen Kräutern in Rahmsauce	19.00	Pfeffer Medallions ^L Schweinefiletmedallions im Speckmantel vom Grill, auf grüner Amazonas-Pfeffer- Sahnesauce	22.00
Hähnchen Madras ^L Zartes Hähnbrustfilet am Spieß, auf Curry-Kokosnuss-Sahnesauce, verfeinert mit Chili und gegrillter Ananas.	19.50		



*BITTE WÄHLEN

Beilage

- Pommes
- Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln
- Basmatireis
- Steinofen-Brot^A
- Süßkartoffelpommes (+ 2.00)
- Steinkartoffel mit Sauerrahm^L (+ 2.00)

+

Salat oder Gemüse

- Salat Classic Italian
- Salat Honig-Senf^A
- Salat Limette-Joghurt^L
- Grillgemüse
- gebratene Champignons
- gegrillter Maiskolben^L
- gegrillte Pimientos

GEMISCHTE GRILLTELLER*

Filet-Teller^L

Unser Dauerbrenner mit gegrilltem Hähnchen-, Putenbrust- und Schweinefilet, dazu Tzatziki

20.50

Grillteller Bauernspieß^L

Gegrilltes Schweine-, Hack-, Puten- und Rumpsteak mit Tzatziki

25.00

RINDERSTEAK*

Rumpsteak

250 g in eigenem Saft gegrillt

28.50

Surf and Turf

Zusätzlich 3 Garnelen zum Steak

+ 7.50

Steakgenuss wählen:

- Kräuterbutter^L – Ganz klassisch!
- Chimichurri – Der perfekte Steakbegleiter aus Argentinien!
- Pfeffer – Grüner Pfeffer und ein Schuss Cognac in Rahmsauce.



FISCHGERICHTE*

Lachsfilet^G

Gegrilltes Lachsfilet, aromatisiert mit frischem Knoblauch, Rosmarin und Thymian

23.50

Gegrillte Calamari^{B, G}

Tintenfisch in Knoblauchöl gegrillt, dazu Knobi-Mayo

18.00

Gegrillte Gambas^{B, M}

Acht ganze Garnelen in Kräuteröl gebraten, dazu Knobi-Mayo

23,00

*BITTE WÄHLEN

Beilage

- Pommes
- Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln
- Basmatireis
- Steinofen-Brot^A
- Süßkartoffelpommes (+ 2.00)
- Steinkartoffel mit Sauerrahm^L (+ 2.00)

+

Salat oder Gemüse

- Salat Classic Italian
- Salat Honig-Senf^A
- Salat Limette-Joghurt^L
- Grillgemüse
- gebratene Champignons
- gegrillter Maiskolben^L
- gegrillte Pimientos



11/2023