

Steinheilsprizz



Campari Pink Grapefruit ¹ 6,80
Campari / Fever Tree Pink Grapefruit / Limette

Sarti Sprizz^{1,N} 6,80
Sarti Rosa / Prosecco / Tafelwasser / Limette

Aperol Sprizz^{1,N} 6,80
Aperol / Prosecco / Tafelwasser

Lavendel Sprizz^{1,N} 6,80
Lavendelsirup / Prosecco / Tafelwasser / Minze / Zitrone

Limoncello Sprizz^{1,2,3,N} 6,80
Limoncello / Prosecco / Tafelwasser / Minze / Zitrone

Wild Berry Sprizz¹¹ 6,80
Gin / Fever Tree Wildberry

Vodka & Lime Sprizz 6,80
Vodka / Aqua Monaco Yuzu Tamarindo / Limette

Hugo^N 6,80
Holundersirup / Prosecco / Tafelwasser / Minze

Lillet Lemon^{5,11,N} 6,80
Lillet Blanc / Bitter Lemon / Zitrone

ALKOHOLFREI

Nona Sprizz^{1,2,11} 6,80
Non-alcoholic Nona Spritz / Tonic Water / Limette

Virgin Gin Tonic¹¹ 6,80
Non-alcoholic Tanqueray Gin / Tonic Water / Zitrone

Nonstop warm cuisine from 11.30 a.m. to 11 p.m.

STANDARD MENU

SALAD

Salad / olives / peppers / mix of kernels / croutons	1,3,6,A,E,G,H,J,K	9,90
Salad / cranberry dressing / baked schnitzel strips / tartar sauce	1,3,6,A,C,J	12,90
Salad / cranberry dressing / baked soy schnitzel strips / tartar sauce	1,3,6,A,C,F,J	12,90
Salad / Balsamic dressing / grilled feta cheese / olives / peppers / onions	1,3,6,A,J	12,90
Salad / Balsamic dressing / pan-fried turkey breast strips / mushrooms	1,3,A,E,J,K	13,90
Lettuce / arugula / goat cheese with a rosemary-honey crust / pomegranate seeds	1,3,6,A,H,J	13,90

VEGETARIAN

Baked camembert / cranberries / toast / salad garnish	3,A,C,F,H,I,J	10,90
Baked potato / curd cheese with herbs / roasted vegetables / salad garnish	3,H,J	11,90
Cheese spaetzle / fried onions / salad	3,A,C,H,I,J,K,F	15,90
Viennese-style soy schnitzel / fried potatoes or french fries / salad	3,A,C,F,H,J	16,90

VEGAN

Vegan curried sausage / french fries	1,9,A,F,J,K	10,90
Vegan G`röstl / potatoes / vegetables / vegan sausage	1,9,A,F,J,K	12,90

MEAT

Curried sausage / french fries	1,2,3,5,8,9,I,J	10,90
Turkey steak / herb butter / baked potato / curd cheese with herbs / vegetables / salad	3,G,H,J	18,90
Steinheil viennese-style pork schnitzel / fried potatoes or french fries / salad	3,A,C,H,J	17,90
Viennese-style turkey schnitzel (ca. 220g) / fried potatoes or french fries / salad	3,A,C,H,J	17,90
Tenderloin steak (ca. 200g) / herb butter / sweet potato fries / sour cream / salad	3,H,J	25,90

SMALL

Baked nachos / jalapenos / cheese / salsa	1,2,3,A,F,H,J	9,90
---	---------------	------

Durchgehend warme Küche ab 11.30 Uhr bis 23.00 Uhr

STANDARDKARTE

SALAT

Salat / Oliven / Peperoni / Kern Mix / Croûtons	1,3,6,A,E,G,H,J,K	9,90
Salat / Preiselbeer Dressing / gebackene Schnitzelstreifen / Remoulade	1,3,6,A,C,J	12,90
Gebackene Sojaschnitzelstreifen / Salat / Preiselbeer Dressing / Remoulade	1,3,6,A,C,F,J	12,90
Salat / Balsamico Dressing / gegrillter Schafskäse / Oliven / Peperoni / Zwiebelringe	1,3,6,A,J	12,90
Salat / Balsamico Dressing / gebratene Putenbruststreifen / Pilze	1,3,A,E,J,K	13,90
Blattsalat / Rucola / warmer Ziegenkäse / Rosmarin-Honigkruste / Granatapfelkerne	1,3,6,A,H,J	13,90

OHNE FLEISCH

Gebackener Camembert / Preiselbeeren / Toast / Salatbouquet	3,A,C,F,H,I,J	10,90
Folienkartoffel / Kräuterquark / gebratenes Gemüse / Salatbouquet	3,H,J	11,90
Hausgemachte Käsespätzle / Röstzwiebeln / Salat	3,A,C,H,I,J,K,F	15,90
Sojaschnitzel Wiener Art (vegetarisch) / frittierte Kartoffeln oder Pommes Frites / Salat	3,A,C,F,H,J	16,90

VEGAN

Vegane Currywurst / Pommes Frites	1,9,A,F,J,K	10,90
Veganes G´röstl / Kartoffeln / Gemüse / vegane Wurst	1,9,A,F,J,K	12,90

MIT FLEISCH

Currywurst / Pommes Frites	1,2,3,5,8,9,I,J	10,90
Putensteak / Kräuterbutter / Folienkartoffel / Kräuterquark / Gemüse / Salat	3,G,H,J	18,90
Steinheil Schnitzel Wiener Art / frittierte Kartoffeln oder Pommes Frites / Salat	3,A,C,H,J	17,90
Putenschnitzel Wiener Art (ca.220g) / frittierte Kartoffeln oder Pommes Frites / Salat	3,A,C,H,J	17,90
Rinderlendensteak (ca. 200g) / Kräuterbutter / Süßkartoffel-Pommes / Sour Cream / Salat	3,H,J	25,90

KLEINIGKEITEN

Überbackene Nachos / Jalapeño Peppers / Käse / Salsa	1,2,3,A,F,H,J	9,90
--	---------------	------

W A R M E G E T R Ä N K E

Heiße Schokolade ^{8,H}	Tasse	4,20
Heiße Schokolade mit Rum ^{8,H}	Tasse	4,80
Grog	Glas	4,80
Heiße Zitrone	Glas	3,50
Goldene Milch ^H	Glas	4,20
Kurkuma, Ingwer, Ceylon Zimt, Ashwagandha, Roter Kampot Pfeffer (vegan)		
Vanille Matcha ^H	Glas	4,50
Kuhmilch oder Haferdrink (vegan)		
Chai Latte ^H	Glas	4,20
Kuhmilch oder Haferdrink (vegan)		

KAFFEE

Kaffee ¹⁰	Tasse	2,80
Espresso ¹⁰	Tasse	2,50
Americano ^{10,H}	Tasse	2,80
Espresso macchiato ^{10,H}	Tasse	2,80
Cappuccino ^{10,H}	Tasse	3,80
Cappuccino mit Haferdrink (vegan) ^{10,Ad}	Tasse	3,80
Doppelter Espresso ¹⁰	Tasse	3,80
Café Corretto ¹⁰	Tasse	4,20
Latte macchiato ^{10,H}	Glas	4,20
Milchkaffee ^{10,H}	Tasse	4,20
Milchkaffee mit Haferdrink (vegan) ^{10,Ad}	Tasse	4,20
Flat White ^{10,H}	Tasse	4,20
Entkoffeinierter Kaffee	Tasse	2,80
Auch als Cappuccino, Milchkaffee, Latte macchiato		

TEE

The Assam Adventure Black Tea	Portion	4,20
Dunkler indischer Tee mit kräftig malzigem Aroma		
Mount Darjeeling Black Tea	Portion	4,20
Edler heller Tee mit zartem blumigem Geschmack		
Hey Earl Grey Black Tea	Portion	4,20
Blumiger Tee, verfeinert mit Bergamotte		
Green Tee Greetings – far east fragrance	Portion	4,20
Grüner Tee aus China, fein-herb und duftig frisch		
Cool Peppermint - refreshing inside out	Portion	4,20
Naturbelassener Kräutertee mit erfrischendem Aroma		
Rooibos Safari – a cup from the cape	Portion	4,20
Südafrikanischer Rotbuschtee		
Fruit Melody - full of sunny notes	Portion	4,20
Früchteteemischung mit Erdbeer- und Orangenaroma		
Highland Darjeeling mit Rum	Portion	4,20

B I E R

AUGUSTINER

Hell vom Fass ^{Ac}	0,5 l	4,50
	0,25 l	3,20
Schnitt ^{Ac}		3,20
Radler ^{Ac}	0,5 l	4,50
Alkoholfrei Hell ^{Ac}	0,5 l	5,00
Edelstoff ^{Ac}	0,5 l	4,80
Dunkel ^{Ac}	0,5 l	4,80
Pils ^{Ac}	0,3 l	4,50
Hefe-Weißbier Hell ^{Aa,Ac}	0,5 l	5,00

SONSTIGE

Weißbier Dunkel ^{Aa,Ac}	0,5 l	5,00
Leichtes Weißbier ^{Aa,Ac}	0,5 l	5,00
Alkoholfreies Weißbier ^{Aa,Ac}	0,5 l	5,00
Colaweizen ^{Aa,Ac,1,8,10}	0,5 l	5,00
Augustiner Weißbier, Coca Cola		
Russ ^{Aa,Ac}	0,5 l	5,00
Augustiner Weißbier, Zitronenlimonade		

A P E R I T I F

Martini Bianco ^N	5 cl	4,20
Campari ¹		
Soda	4 cl	5,50
Orange	4 cl	5,80

ALKOHOLFREI

Nona Sprizz ^{1,2,11}	5 cl	6,80
Non-alcoholic Nona Spritz / Tonic Water		
Gin Tonic ¹¹	4 cl	6,80
Non-alcoholic Tanqueray Gin, Tonic Water, Zitrone		

ALKOHOLFREI

SAFT UND SAFTSCHORLE

Apfelsaft	0,2 l	3,20
Fruchtsaft und Nektar* (Wolfra)		
Cranberry, Grapefruit, Johannisbeere, Kirsche, Mango*, Maracuja*, Orange, Rhabarber	0,2 l	3,20
Tomatensaft	0,2 l	3,20
Apfelschorle	0,5 l 0,25 l	4,50 3,20
Saft Schorlen		
Cranberry, Grapefruit, Johannisbeere, Kirsche, Mango*, Maracuja*, Orange, Rhabarber	0,4 l 0,2 l	4,50 3,20
Sonstige Schorlen		
Holunder, Lavendel ^{1,2}	0,4 l	4,50

WASSER

Tafelwasser	0,5 l 0,25 l	4,50 3,20
Adelholzener Classic Naturell	0,75 l	6,50
stilles Wasser	0,25 l	3,20
Adelholzener Classic mit Kohlensäure	0,75 l	6,50

LIMONADE

Zitronenlimonade	0,4 l 0,2 l	4,50 3,20
Fanta ^{1,3}	0,33 l	3,80
Bionade	0,33 l	3,80
Holunder ^{AC} , Ingwer-Orange, naturtrübe Orange ⁴		
Coca Cola ^{1,8,10}	0,33 l	3,80
Coça Cola Zero Sugar ^{1,8,9,10} Null Zucker	0,33 l	3,80
VC Cola-Mix ^{1,8,10}	0,4 l 0,2 l	4,50 3,20
Schweppes	0,2 l	3,80
Bitter Lemon ^{4,11} , Ginger Ale ^{1,4} , Tonic Water ^{1,4,11}		
Red Bull ^{1,2,4}	0,25 l	4,50
Fever Tree	0,2 l	3,80
Pink Grapefruit, Wild Berry ¹¹ , Premium Ginger Beer		
Aqua Monaco	0,23 l	3,80
Yuzu Tamarindo		

EISTEE

Club-Mate ^{4,9,10}		
Eistee	0,33 l	3,80
Burkhardt Eistee ⁴	0,33 l	4,20
Pfirsich, Kaktusfeige, Blaubeere		

WEIN & WEINSCHORLE

WEISSWEIN

Grüner Veltliner^N DAC

Österreich, Weingut Stadler	0,2 l	6,80
Enorm saftig, pfeffrig und straff mit anhaltender Würze und Mineralik	0,75 l	21,00

Pinot Grigio D.O.C. ^N

Italien, Cantina di Custoza	0,2 l	6,20
Aromen von Akazienblüten und Zitrus, saftige Säure, harmonisch	1,0 l	25,00

Sauvignon Blanc VdF^N

Frankreich, Languedoc, Josef Castan	0,2 l	6,50
trocken, hellgelb mit fruchtigen Aromen, wenig Säure	0,75 l	24,00

ROTWEIN

Merlot^N

Italien, Venetien, Cantina di Custoza	0,2 l	6,20
Aromen von Waldbeeren und Pflaume, würzig		

Zweigelt^N

Österreich, Weingut Stadler	0,2 l	6,80
Angenehm leichter Rotwein mit feiner Würze und sortentypischen, vollem Kirscharoma	0,75 l	21,00

Chianti Classico^N

Italien, Borgo Scopetto	0,2 l	6,50
Aromen von Schwarzkirschen, Erdbeeren und schwarzen Johannisbeeren, bietet toastwürziges, neues Eichenholz und süße Tannine	0,75 l	24,00

ROSÉ

Bardolino Chiaretto D.O.C.G. ^N

Italien, Borgo Scopetto	0,2 l	6,50
Feine Kirschnote, mit Aromen von reifen Himbeeren, Zitrus und etwas Pfeffer	0,75 l	24,00

ALKOHOLFREI

Riesling EINS-ZWO-ZERO

Rheingau, Leitz	0,2 l	7,50
Anklänge von Limetten und Citrusfrüchten, erfrischende mineralische Komponenten		

Merlot Breakaway

Pfalz, Bergdolt-Reif&Nett	0,2 l	7,50
Würzig-fruchtiger Duft, Noten von getrockneten Beeren und rotem Pfeffer		

WEINSCHORLE^N

Rot, Weiß	0,2 l	4,20
	0,4 l	5,80

A P E R I T I V

Martini Bianco	5 cl	4,20
----------------	------	------

CIDER

Somersby Apple Cider ⁴		
Apfel-Cider	0,33 l	4,50

PROSECCO

Prosecco Valdo Marca Oro ^N		
Piccolo	0,2 l	7,80
Flasche	0,75 l	25,00

A N I S E T T E

Ouzo	2 cl	3,50
Sambuca Molinari	2 cl	3,50
Pastis 51 ¹	4 cl	4,20
Pernod ¹	4 cl	4,20

B I T T E R

Fernet		
Bianca	2 cl	3,50
Menta	2 cl	3,50
Ramazzotti		
Amaro	2 cl	3,50
Averna		
Amaro	2 cl	3,50
Jägermeister	2 cl	3,50

L I K Ö R

Baileys ^{1,10,H}		
Irish Creme	2 cl	3,50
Amaretto Disaronno ^G	2 cl	3,50
Frangelico ^{1,G}	2 cl	3,50
Escorial grün ¹	2 cl	3,50
Pfeffi ¹	2 cl	3,50
Limoncello	2 cl	3,50

K L A R E

Vodka		
Absolut	2 cl	3,50
Stolichnaya	2 cl	3,50
Gordon's Dry Gin	2 cl	3,50
Obstler	2 cl	3,50
Williams	2 cl	3,50
Tequila		
Cuervo Silver	2 cl	3,50
Cuervo Especial	2 cl	3,50

W H I S K E Y & W H I S K Y

IRISH

John Jameson	2 cl	3,50
--------------	------	------

SCOTCH

Johnnie Walker Red Label	2 cl	3,50
Chivas Regal	2 cl	3,50

MALT

The Macallan, 12 years old	2 cl	4,80
Lagavulin, 16 years old	2 cl	4,80
Talisker, 10 years old	2 cl	4,80
Bunnahabhain, 12 years old	2 cl	4,80

R U M

Bacardi carta Blanca	2 cl	3,50
Myers`s Rum	2 cl	3,50
Ron Matusalem, 38 %	4 cl	7,20

G R A P P A & M A R C

Grappa Nonino	2 cl	3,50
Grappa Di Chardonnay	2 cl	3,50
Grappa Nardini Riserva	2 cl	3,50
Marc de Gewürztraminer	2 cl	3,50

C O G N A C & B R A N D Y

Rémy Martin VSOP	2 cl	3,80
Calvados Pâpidoux	2 cl	3,50
Metaxa 5*	2 cl	3,50
Osborne Veterano	2 cl	3,50

L O N G D R I N K

Frangelico Longdrink ¹	4 cl	7,20
Jack & Coke ^{1,8,10}	4 cl	7,80
Jack & Ginger ¹	4 cl	7,80
Gin Tonic ¹¹	4 cl	7,80
Vodka Lemon ¹¹	4 cl	7,80
Vodka Bull ¹²	4 cl	7,80
Bacardi Cola ^{1,8,10}	4 cl	7,80
Bloody Mary	4 cl	7,80

Z U S A T Z S T O F F E

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

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

A L L E R G E N E

- A **Glutenhaltiges Getreide/-Erzeugnisse**
u.a. a Weizen, Hartweizen, b Roggen, c Gerste, d Hafer
- B **Krebstiere/-Erzeugnisse**
u.a. Krebs, Schrimps, Garnelen, Scampi, Hummer
- C **Eier/-Erzeugnisse**
- D **Fische/-Erzeugnisse**
- E **Erdnüsse/-Erzeugnisse**
- F **Sojabohnen/-Erzeugnisse**
- G **Schalenfrüchte (Nüsse)/-Erzeugnisse**
u.a. Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Pistazien, Cashewkerne
- H **Milch/Laktose/-Erzeugnisse**
- I **Sellerie/-Erzeugnisse**
Bleichsellerie, Knollensellerie, Staudensellerie
- J **Senf/-Erzeugnisse**
u.a. Senfsprossen, Senfpulver, Senfkörner
- K **Sesamsamen/-Erzeugnisse**
u.a. Sesamöl, Sesammehl, Sesamsamen
- L **Lupinen/-Erzeugnisse**
- M **Weichtiere/-Erzeugnisse**
u.a. Schnecken, Muscheln, Austern, Tintenfisch, Calamares
- N **Schwefeldioxid/Sulfide/-Erzeugnisse**
E220-E228

DATENSCHUTZRECHTLICHE INFORMATION



WLAN - WIFI



Netzwerk: Steinheil-Gast
Passwort: **Steinheil16**