

Steinheilspecials



Nona Sprizz ^{1,2,11}	6,80
Non-alcoholic Nona Spritz / Tonic Water	
Campari Amalfi ^{1,11}	6,80
Campari Bitter / Grapefruitsaft / Bitter Lemon	
Aperol Sprizz ^{1,N}	6,80
Aperol / Weißwein / Tafelwasser	
Lillet Rouge Tonic ^{5,11,N}	6,80
Lillet Rouge / Tonic Water / Orange	
Hugo ^N	6,80
Holundersirup / Weißwein / Tafelwasser / Minze	
Lillet Lemon ^{5,11,N}	6,80
Lillet Blanc / Bitter Lemon / Zitrone	
Ramazzotti Rosato Tonic ^{1,11}	6,80
Ramazzotti Rosato / Tonic Water / Limette	

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	11,90
Salad / cranberry dressing / baked soy schnitzel strips / tartar sauce	1,3,6,A,C,F,J	11,90
Salad / Balsamic dressing / grilled feta cheese / olives / peppers / onions	1,3,6,A,J	11,90
Salad / mango dressing / pan-fried turkey breast strips / dates	1,3,6,E,J,K	12,90
Lettuce / arugula / goat cheese with a rosemary-honey crust / pomegranate seeds	1,3,6,H,J	12,90

VEGETARIAN

Baked camembert / cranberries / toast / salad garnish	3,A,C,H,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	14,90
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 vegetable curry / tofu / basmati rice	A,F,J	12,90

MEAT

Chili con carne (spicy) / sour cream / baguette	3,A,F,H	9,90
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,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,A,H	9,90
Baked nachos / chili con carne / cheese	1,2,3,A,H,J	10,90

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	11,90
Gebackene Sojaschnitzelstreifen / Salat / Preiselbeer Dressing / Remoulade	3,A,C,F,H,J	11,90
Salat / Balsamico Dressing / gegrillter Schafskäse / Oliven / Peperoni / Zwiebelringe	1,3,6,A,J	11,90
Salat / Mango Dressing / gebratene Putenbruststreifen / Datteln	1,3,6,E,J,K	12,90
Blattsalat / Rucola / warmer Ziegenkäse / Rosmarin-Honigkruste / Granatapfelkerne	1,3,6,H,J	12,90

OHNE FLEISCH

Gebackener Camembert / Preiselbeeren / Toast / Salatbouquet	3,A,C,H,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	14,90
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 Gemüsecurry / Tofu / Basmatireis	A,F,J	12,90

MIT FLEISCH

Chili con Carne (scharf) / Sour Cream / Baguette	3,A,F,H	9,90
Currywurst / Pommes Frites	1,2,3,5,8,9,I,J	10,90
Putensteak / Kräuterbutter / Folienkartoffel / Kräuterquark / Gemüse / Salat	3,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,H,J	9,90
Überbackene Nachos / Chili con Carne / Käse	1,2,A,H	10,90

W A R M E G E T R Ä N K E

Kakao ^H	Tasse	4,20
Kakao mit Rum ^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 Hafermilch(vegan)		
Chai Latte ^H	Glas	4,20
Kuhmilch oder Hafermilch (vegan)		

K A F F E E

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

T E E

Royal Assam FBOP Black Tea	Portion	4,20
Dunkler indischer Tee mit kräftig malzigem Aroma		
Highland Darjeeling GFOP Black Tea	Portion	4,20
Edler heller Tee mit zartem blumigem Geschmack		
Superior Earl Grey FBOP Black Tea	Portion	4,20
Blumiger Tee, verfeinert mit Bergamotte		
Green Tee Chun Mee	Portion	4,20
Grüner Tee aus China, fein-herb und duftig frisch		
Intense Peppermint	Portion	4,20
Naturbelassener Kräutertee mit erfrischendem Aroma		
Rooibos Safari	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 ^A	0,5 l	4,50
	0,25 l	3,20
Schnitt ^A		3,20
Radler ^A	0,5 l	4,50
Alkoholfrei Hell ^A	0,5 l	5,00
Edelstoff ^A	0,5 l	4,80
Dunkel ^A	0,5 l	4,80
Pils ^A	0,3 l	4,50
Hefe-Weißbier Hell ^A	0,5 l	5,00

SONSTIGE

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

A P E R I T I F

Martini Bianco ^N	5 cl	4,20
Campari ^l		
Soda	4 cl	5,50
Orange	4 cl	5,80
Aperol ^l		
Soda	4 cl	5,50
Orange	4 cl	5,80
Aperol Sprizz ^{l, N}	0,2 l	6,80
Aperol, Weißwein, Tafelwasser		
Lillet Rouge Tonic ^{5, 11, N}		6,80
Lillet Rouge, Tonic Water, Orange		
Hugo ^N		6,80
Holundersirup, Weißwein, Tafelwasser		
Lillet Lemon ^{5, 11, N}		6,80
Lillet Blanc, Bitter Lemon, Zitrone		
Ramazzotti Rosato Tonic ^{l, 11}		6,80
Ramazzotti Rosato, Tonic Water, Limette		

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
Sonstige Schorlen	0,4 l 0,2 l	4,50 3,20

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		
Holunder, Ingwer-Orange, naturtrübe Orange	0,33 l	3,80
Coca Cola ^{1,8,10}	0,33 l	3,80
Coca Cola Zero Sugar ^{1,8,9,10}	0,33 l	3,80
Null Zucker		
Spezi ^{1,8,10}	0,4 l 0,2 l	4,50 3,20
Schweppes		
Bitter Lemon ¹¹ , Ginger Ale ¹ , Tonic Water ¹¹	0,2 l	3,80
Red Bull ¹²	0,25 l	4,50

EISTEE

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

WEIN & WEINSCHORLE

WEISSWEIN

Grüner Veltliner^N

Österreich, Weingut Topf	0,2 l	6,20
Volle Frucht und rassige Säure mit dem charmannten „Pfeffer!“	1,0 l	25,00

Pinot Grigio D.O.C. ^N

Italien, Cantina di Custoza, 2021	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, 2022	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, 2022	0,2 l	6,20
Aromen von Waldbeeren und Pflaume, würzig		

Zweigelt^N

Österreich, Weingut Johann Topf, 2020	0,2 l	6,20
Typische Frucht von Weichselkirschen, weißer Pfeffer	1,0 l	25,00

Chianti Classico^N

Italien, Borgo Scopetto, 2021	0,2	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, 2022	0,2 l	6,50
Feine Kirschnote, mit Aromen von reifen Himbeeren, Zitrus und etwas Pfeffer	0,75 l	24,00

WEINSCHORLE^N

Rot, Weiß	0,2 l	4,20
	0,4 l	5,80

C I D E R & S P U M A N T E

CIDER

Strongbow Cider

Apfel-Cider, Großbritannien

0,3 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^l

4 cl

4,20

Pernod^l

4 cl

4,20

B I T T E R

Fernet

Branca

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

Irish Creme

2 cl

3,50

Amaretto Disaronno

2 cl

3,50

Frangelico^l

2 cl

3,50

Escorial grün^l

2 cl

3,50

Pfeffi^l

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
--------------	------	------

TENNESSEE WHISKEY

Jack Daniel's	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
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
- B Krebstiere
- C Eier
- D Fische
- E Erdnüsse
- F Sojabohnen
- G Schalenfrüchte
- H Milch /Laktose
- I Sellerie
- J Senf
- K Sesamsamen
- L Lupinen
- M Weichtiere
- N Schwefeldioxid /Sulfide

DATENSCHUTZRECHTLICHE INFORMATION

Im Bereich der Kartenzahlung (Lastschrift/girocard/Kreditkarten) arbeiten wir zusammen mit der Concardis GmbH (Concardis), Helfmann Park 7, D-65760 Eschborn, vertreten durch ihre Geschäftsführer Mark Freese, Jens Mahlke und Luca Zanotti. In diesem Rahmen werden neben Kaufbetrag und Datum auch Kartendaten an das oben genannte Unternehmen übermittelt. Sämtliche Zahlungsdaten sowie Daten zu eventuell auftretenden Rückbelastungen werden nur so lange gespeichert, wie sie für die Zahlungsabwicklung (einschließlich der Bearbeitung von möglichen Rücklastschriften und dem Forderungseinzug) und zur Missbrauchsbekämpfung benötigt werden. In der Regel werden die Daten spätestens 13 Monaten nach ihrer Erhebung gelöscht. Darüber hinaus kann eine weitere Speicherung erfolgen, sofern und solange dies zur Einhaltung einer gesetzlichen Aufbewahrungsfrist oder zur Verfolgung eines konkreten Missbrauchsfalls erforderlich ist. Rechtsgrundlage für die Datenverarbeitung ist Art. 6 Abs. 1 f) Datenschutz-Grundverordnung. Sie können Auskunft und ggf. Berichtigung oder Löschung sowie die Einschränkung der Verarbeitung Ihrer Daten verlangen und/oder ggf. der Verarbeitung Ihrer Daten widersprechen. Bei Fragen zur Datenverarbeitung durch Concardis oder zur Geltendmachung Ihrer vorgenannten Rechte können Sie sich an den Datenschutzbeauftragten wenden, den Sie unter der angegebenen Adresse oder per E-Mail unter Datenschutzbeauftragter@concardis.com erreichen. Des Weiteren haben Sie das Recht, sich bei einer Aufsichtsbehörde (in Deutschland bei den Landesdatenschutzbeauftragten) zu beschweren. Wir weisen darauf hin, dass die Bereitstellung der Zahlungsdaten weder gesetzlich noch vertraglich vorgeschrieben ist. Wenn Sie Ihre Zahlungsdaten nicht bereitstellen wollen, können Sie ein anderes Zahlungsverfahren (z.B. Barzahlung) verwenden.

