



STEGHOUSE

Dear Guests

We warmly welcome you to our house and hope that you feel comfortable with us.

Good quality food takes two things: passion and time.

We don't lack passion, but you have to give us the time. Sit back and enjoy a good glass of wine while you wait for your meal.

Our rooms are available for private celebrations and if you wish, we will be happy to work out menu or buffet suggestions for you and advise you on all questions.

We wish you an very special taste experience.
Your STEGHOUSE crew!

If you need an allergen card, please ask our service staff.
You are also welcome to use our free WiFi.

Network name: Gastzugang
Passwort: 12345678

All prices are in euro (€).



Soup

Soljanka with lemon, sour cream and toast	8,50
Krösliner Fishsoup with mussels, salmon, zander, shrimp, Vegetable saffron-stock and mini bread roll	10,50
Seasoned meat / „Würzfleisch“ with toast	10,50

Appetizers

Beef tartare STEGHOUSE style (to marinate yourself) with roasted farmer's bread, onsen egg, anchovies, bell pepper, capers, onions and orange pepper	15,50
Beef carpaccio Marinated with homemade pesto, salad bouquet, bread chip and parmesan	15,50
Home cured salmon with horseradish espuma, handmade potato rostis, Honey- mustard-dill sauce and salad bouquet	16,50

Salad

Small side salad „MARINA KRÖSLIN“ with homemade berry dressing, tomatoes, physalis and sunflower seeds	6,50
Leaf salad „Goat cheese“ with caramelized goat cheese and fig mustard	11,90
Mini bread roll	1,50

*„No pleasure is temporary,
because the impression he leaves is lasting.“*

Johann Wolfgang von Goethe

Vegetarian

Paprika and sour creme soup 8,50

Vegetable curry 16,50

fruity flavored with coconut milk, lots of vegetables and mini bread roll

Linguine with truffle cream 17,50

handmade pasta from Gut Netzeband with truffle cream sauce

Fish

Linguine with salmon 20,50

black pasta in lobster cream sauce with spring leeks and cherry tomatoes

Crispy fried zander fillet (approx. 170 g) 23,50

with leaf spinach, rosemary potatoes and Riesling foam



Steaks & more

This is how it tastes in the best steakhouses in America –
and here!

Roastbeef	250 g 24,50
Entrecôte/ Rib Eye	250 g 21,90

Which doneness do you prefer:
rare / medium rare / medium / medium well / well done
We serve herb butter with all steaks.

Side dishes

Herb butter	1,00
STEGHOUSE-fries	3,50
STEGHOUSE-chips	3,50
Hash browns	3,50
Fried potatoes	3,50
Fried onions	3,50
Fried mushrooms with bacon and onions	3,50
Wedges	3,50
Mediterranean vegetables	4,50
Spinach	4,50
Baked potato	5,50

The side dishes can only be chosen as an addition to the main course.
Please understand that no individual dishes can be put together
from the side dishes.

Steaks & More

Dips & Sauce

STEGHOUSE-sauce on request also spicy	1,50
Sour creme	1,50
Mayonnaise	1,50
Ketchup	1,50

Meat

Pork steak au four with STEGHOUSE-fries	18,50
Homemade goulash Dexter beef with pasta from Gut Netzeband and beans	24,50
Pork tenderloin filled with marinated feta cheese, mediterranean vegetables and hash browns	20,50
Braised onion roast with fried potatoes	23,50



Meat

Paprika cream sauce and meat strips with pasta from Gut Netzeband	21,50
Two kinds of lamb (approx. 180 g) Lamb fillet and cutlet with bacon beans and fried potatoes	28,50
Schnitzel (pork) with fried potatoes	16,50
Ribs sweet or spicy (approx. 600 g) with smoky barbecue or chili marinade and wedges	26,90
T-Bone Steak (approx. 450 g) mit beans and wedges	28,50



Kids Dishes

Landlubber food

7,50

Mashed potatoes with peas and sauce

Sailor plate

8,50

Sea shell pasta from Gut Netzeband with tomato sauce

Habour lout

8,50

Nuggets with French fries

Pig gallop

9,50

Schnitzel with French fries

Dessert

Dessert of the Day

9,50

Danish butter waffle

7,50

with cherry compote, vanilla ice cream and salted caramel sauce

Creme brulee with sorbet

9,50

the French classic under the caramel crust



Coffee & Tea

Café crèma	2,70
Espresso	2,80
Espresso double	4,20
Cappuccino	3,50
Café au Lait	3,70
Latte macchiato	4,20
Tea (Teehaus Meßmer)	3,10
Pot of coffee	4,90

Chocolate specialties

Hot chocolate	4,50
Russian chocolate with Vodka and cream	5,80
Baileys chocolate with Baileys and cream	5,80
Dutch chocolate with eggnog and cream	5,80



Non-alcoholic drinks

Coca-Cola, Coca-Cola light, Fanta, Sprite	0,2 l 2,70	0,4 l 4,60
Güstrower Schlossquell natural, medium	0,25 l 2,40	0,75 l 4,70
Vitamalz	0,33 l 3,90	
Schweppes Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water	0,2 l 3,20	0,4 l 4,60

Lassaner Fruit juice

Applejuice (bright & naturally cloudy), ananasjuice, banana nectar, cherry nectar, maracuja nectar, orangenjuice, sea buckthorn juice, rhubarb juice, cherry-banana-juice	0,2 l 3,10	0,4 l 4,80
--	----------------------	----------------------

All our juices can also be ordered as a spritzer.

Fassbrause non-alcoholic different sorts	0,33 l 3,90
---	-----------------------



Beer

Draft beer

	0,3 l	0,5 l
Duckstein	3,80	4,80
Ratsherrn Zwickel	3,90	4,90
Störtebeker	3,80	4,80
Alster	3,60	4,60

Bottled beer

		0,5 l
Erdinger Weizenbier bright, non-alcoholic		4,50
	0,33 l	
Störtebeker non-alcoholic	3,60	

Aperitifs

STEGHOUSE Aperitif	0,1 l
Sparkling wine with elderberry sage liqueur	4,80
Hugo	0,2 l
Sparkling wine, elderflower syrup, lime and mint	5,60
Fürst von Metternich Sekt	0,1 l
dry, semi-dry, rosé	3,80
Prosecco frizzante Mionetto	0,1 l
	3,60
Somersby Cider	0,33 l
different sorts	5,80
Martini	5 cl
bianco, rosso, extra dry	4,50

Aperitifs

	4 cl
Campari Soda	6,10
	4 cl
Campari Orange	6,60
	5 cl
Sandeman Sherry medium dry, medium sweet, fino	5,60

Liquor

	2 cl
Ramazotti 30%	3,10
Averna 29 %	3,10
Kuemmerling 35%	3,10
Jägermeister 35%	3,10
Jägermeister Manifest 40%	5,10
Sambuca 40%	3,10
Ouzo 12 38%	3,10
Otto von Bismarck Grain aged in ash barrels 38%	3,50
„Mann un Fru“ caraway 38%	2,80
Danzka Vodka	3,50
Nonino Chardonnay 41%	3,90
Baileys 17%	3,10
Hennessy Cognac 40%	4,50
Schwechower fruit brandy 40%	3,50
Pear, plum, sea buckthorn, mirabelle plum	

Offene Weißweine

Weingut Klaus-Marius Meyer, Rhodt unter Rietburg, Pfalz

Riesling, trocken
grünfruchtig, mineralisch, schlank, knackige Säure

0,5 l **0,2 l**
11,50 5,30

Weingut Wageck, Bissersheim, Pfalz

Grauburgunder, trocken
Zitrusfrüchte, Ananas und holzwürzige Nuancen, Hefe-Aromen, lebendige Säure, zart schmelzend

0,5 l **0,2 l**
11,50 5,30

Weingut Eric Manz, Weinolsheim, Rheinhessen

Weißburgunder, trocken
saftiger Weißburgunder mit feiner Dichte, Aromen von Melisse und Birne

0,5 l **0,2 l**
12,10 5,80

Silvaner, halbtrocken
gelbe Früchte, Heu, Gras, erdig

12,10 5,80

Offener Roséwein

Weingut Eric Manz, Weinolsheim, Rheinhessen

Cuvée Rosé, feinherb
pikante Säure und dezente Würze, sommerlich-schlank, mit feiner Mineralität

0,5 l **0,2 l**
11,10 5,30

Offene Rotweine

Weingut Marius Meyer, Rhodt unter Rietburg, Pfalz

Spätburgunder, trocken
feiner Beerenduft, rubinrot, samtig und weich

0,5 l **0,2 l**
11,10 5,30

Weingut Jürgen Ellwanger Winterbach, Baden-Württemberg

Lemberger / Trollinger, feinherb
Brombeeren und Waldbeeren, weiche Tannine, wenig Säure

0,5 l **0,2 l**
12,10 5,80

Weingut Eric Manz, Weinolsheim, Rheinhessen

Cuvée Black Hole, trocken
Aromen von schwarzen Johannisbeeren und Himbeeren

0,5 l **0,2 l**
14,80 7,30

Weißweine aus Deutschland

Christian Stahl, Auernhofen, Franken

Sauvignon Blanc, trocken

direktes, fruchtbetontes Bukett, geprägt von Birnen-, Pfirsich- und Zitrusnoten, am Gaumen sanft und harmonisch

0,75 l
24,30

Jürgen Krebs, Freinsheim, Pfalz

Gewürztraminer, Spätlese

der Duft von Rosen und frischen Trauben in der Nase, sehr säurearm, mit angenehmer Süße und dezenter Mineralik

0,75 l
24,30

Weingut Wageck, Bissersheim, Pfalz

Grauburgunder, trocken

erinnert an Zitrusfrüchte, Ananas und holzwürzige Nuancen, lebendige Säure, Hefe-Aroma, zarter Schmelz

0,75 l
24,30

Simone Adams, Ingelheim, Rheinhessen

Weißburgunder, trocken

für einen Weißburgunder angenehm würzig und körperreich, gelbe Früchte, leichte Nussaromen

0,75 l
24,30

Lisa Bunn, Nierstein, Rheinhessen

Scheurebe, trocken

sommerlich-leichter Terrassenwein mit knackiger Säure und Aromen von weißen Johannisbeeren und Grapefruit

0,75 l
24,30

Chardonnay, trocken

relativ leichter und frischer Chardonnay, angenehmer, feiner Schmelz, reife Kernobstaromen

28,30

Eric Manz, Weinolsheim, Rheinhessen

Weißburgunder Reserve, trocken

kräftiger Burgunder aus dem kleinen Holzfass, buttrig, schmelzig, mit Aromen von frischem Toast, würzigem Apfelkompott und Honig

0,75 l
49,30

Gut Hermannsberg, Niederhausen-Nahe, Pfalz

Fine Riesling, feinherb

mit exotischer Frucht und Aromen von gelbem Kernobst, dezente Fruchtsüße, feine Säure

0,75 l
28,30

Weißweine aus Südafrika

Weingut Southern Right, Walker Bay

Sauvignon Blanc, trocken

mineralisch-rassiger Sauvignon Blanc, duftet nach Holunder, roten Johannisbeeren, Stachelbeeren, Feigen und Kräutern

0,75 l

34,30

Weingut Boekenhoutskloof, Western Cape

Semillon, trocken

feiner Duft nach Würzhonig, Linden- und Akazienblüten, stammt von 60-100 jährigen Reben, kräftig, elegant, langlebig

0,75 l

87,30

Roséwein aus Deutschland

Jürgen Krebs, Freinsheim Pfalz

Krebs Rosé

Duft nach roten Kirschen, Erdbeeren, roten Johannisbeeren und Rosenblüten, feinfruchtig und harmonisch

0,75 l

21,30



Rotweine aus Deutschland

Mario Zelt, Laumersheim, Pfalz

Cabernet Sauvignon, trocken

typische Cassisaromen und eine frische, grüne Note, welche an Paprika und Minze erinnert

0,75 l

31,30

Philipp Kuhn, Laumersheim, Pfalz

Incognito (Merlot-Cuvée), trocken

mittelschwerer Rotwein mit Fruchtakzenten und Merlot-typischer Samtigkeit, nicht schwer, dennoch komplex mit weicher Tanninstruktur

0,75 l

28,30

Simone Adams, Ingelheim, Rheinhessen

Spätburgunder, trocken

saftige rote Beerenfrüchte und Kirschen im Bukett, gepaart mit einer pfeffrigen Würze und weichen Gerbstoffen

0,75 l

28,30

Lisa Bunn, Nierstein, Rheinhessen

St. Laurent, trocken

fruchtig, samtig und eleganter Burgunder mit angenehmer und frischer Säure, Aromen erinnern an Kirschen und Himbeeren

0,75 l

34,30

Rotweine aus Südafrika

Weingut Southern Right, Walker Bay

Pinotage, trocken

komplexe Noten von Beerenobst, kräftige Tannine, subtile Holzaromen, komplex im Duft, vielschichtig und elegant

0,75 l

59,30

Weingut Cederberg, Cederberg

Shiraz, trocken

schwarze Beeren und Kirschen, Blütenaromen und mineralische Noten, Gewürznelken, ungewöhnlich frisch, komplex und rein

0,75 l

73,30

Gin & Tonic

Gordon's London Dry Gin 37,5 %

Im Geruch haben wir deutlich Wacholder und einen Hauch Koriander. Mit Eis ist der Wacholder nur noch leicht vorhanden. Dazu kommt etwas Zitroniges und ein Hauch grüne Nadeln.

Whitley Neill 43 %

Neben klassischen Botanicals finden sich zwei südafrikanische Ingredienzien, die dem Gin sein unnachahmliches Aroma geben: die Frucht des Affenbrotbaums (Baobab) und die Andenbeere.

Finsbury Distilled London Dry Gin 37,5 %

Finsbury Distilled London Dry Gin ist ein besonders feiner und milder Repräsentant des international und in Großbritannien bevorzugten Geschmackstyps "London Dry Gin".

The Illusionist Dry Gin 45,0%

Neben einem ausgewogenen, weichen und warmen Gin, besticht der Illusionist Dry Gin vor allem durch seine tiefblaue Farbe, die bei Zugabe von z.B. Tonic Water, Zitronen- oder Orangenzenen in ein sanftes Rosa umschlägt.

Finsbury Platinum Gin 47 %

Bei 47 % vol entwickeln sich die Aromen von Wacholderbeeren sowie die Aromen der ebenfalls behutsam in den Herstellungsprozess von Finsbury Gin integrierten exotischen Früchte und feinsten Kräuter besonders intensiv.

Bombay Sapphire 40 %

Für den Original Sapphire werden Wacholder aus Italien, Koriander aus Marokko, Zitronenzeste aus Spanien, Iriswurzel aus Italien, Angelika aus Deutschland, Bittermandel aus Spanien, Lakritze aus China, Chinazimtrinde aus Indochina, Kubebenpfeffer aus Java und Paradieskörner aus Südafrika benutzt.

Bulldog Gin Extra Bold 47 %

Ein Gin mit ungekannt exotischen Noten, die sich durch die Zugabe von chinesischer „Dragon Eye“ Frucht, Mohn, Lotusblättern, Koriander, Süßholz und Lavendel entwickeln.

The Botanist 46 %

The Botanist Islay Dry Gin ist das Ergebnis voller Milde, betörender Aromen und samtener Cremigkeit.

Hendricks 44 %

Der Hendricks Gin ist bekannt für seine Wacholder- und Zitrus-Aromen. Im Abgang ist er äußerst milde und kann mit einem leichten Gurken-Aroma aufwarten. Man muss es mögen, wenn der Alkohol mit Gurke versetzt ist. Wir mögen ihn, vor allem mit einer Gurkenscheibe, und würden ihn jederzeit empfehlen.

Tanqueray Rangpur 41,3 %

Dieser Gin besticht mit seinem, von der aus Indien stammenden Rangpur-Limette geprägten, erfrischenden und fruchtigen Geschmack. Der Geschmack ist äußerst mild und verwöhnt den Gaumen mit eleganten Zitrusnoten, die in eine dezente Wacholdernote eingebettet sind.

4 cl Gin inklusive 0,2 l Tonic Water 9,30

Alle unsere Gins werden mit Mediterranem, Indian oder klassischem Tonic Water serviert.

STEGHOUSE

meets

BURGERHOUSE

Burger

Crunchy Chicken-Burger **18,50**

160 g Hähnchenbrust in Cornflakes paniert, Salat, Tomaten, Zwiebeln, Mozzarella und Currysauce

Pulled Pork-Burger **19,50**

200 g gezupftes Schweinefleisch aus der Schulter, Coleslaw Salat, Tomaten, Gurken, Cheddar und Smokey-BBQ-Sauce

Black Angus dry aged-Burger **19,50**

227 g dry aged Rindfleisch, gebackene Zwiebelringe, Salat, Tomaten, Gurken, Cheddar und Steaksauce

Triple Chili Cheese-Burger **21,90**

3 x 150 g Rindfleisch, geschmorte Zwiebeln, Jalapeños, Tomaten, Salat, gegrillter Bacon, Cheddar und BBQ-Sauce (Verkleinerung auch möglich)

Wraps

Räucherlachs-Wrap **12,00**

Tortilla gefüllt mit Frischkäse, Rucola, frischem Meerrettich, geräuchertem Lachs und Honig-Senf-Sauce

Zu allen Burgern und Wraps können Sie eine Beilage wählen.

Beilagen

Süßkartoffelpommes **3,50**

Mozzarellasticks **3,50**

Wir wünschen Ihnen ein unvergessliches Geschmackserlebnis.
Ihre Crew vom Restaurant STEGHOUSE