



# Unsere Aperitif-Empfehlungen

Steinker Hof  
Hotel - Restaurant - Wellness - Gesundheit



## Aperitifs

### Gin Tonic mit Gurke

Mit 4 cl Gin und Eiswürfel, aufgefüllt mit Tonic Water, garniert mit knackigen Gurkenscheiben und erfrischender Zitronenscheibe  
0,2l 6,50 €\*

### Hugo

Secco auf Eis mit hausgemachten Holunderblütensirup, Soda und Minze  
0,2l 6,50 €\*

### Inge® die Freundin von Hugo

Secco auf Eis mit Ingwersirup, Soda und Minze  
0,2l 6,50 €\*

### Aperol Spritz

Secco, Aperol, Soda, Eiswürfel, Orangenscheibe und Minze  
0,2l 6,50 €\*

### Waldmeister Spritz

Secco, Waldmeistersirup, Zitronensprudel, Eiswürfel, Limettenscheibe  
0,2l 6,50 €\*

## Alkoholfreie Aperitifs

### Autofahrer Cocktail

Kirschsaft, Spritzer Zitrone, Eiswürfel und Ginger Ale - Alkoholfrei  
0,1l 3,00 €\*

### Hugo AFG

Alkoholfreier Sekt auf Eis mit Holunderblütensirup, Soda und Minze  
0,2l 6,50 €\*

### Inge AFG® die Freundin von Hugo

Alkoholfreier Sekt auf Eis mit Ingwersirup, Soda und Minze  
0,2l 6,50 €\*

## Bio Secco

### Wachgeküsst

11,0 Vol % - Rheinhessen, Bioweingut Lorenz / Assemblage aus Rivaner, Cabernet Blanc & Riesling. Frisch, fruchtig und elegant. Für Liebhaber qualitativ hochwertiger Seccos eine echte Verpflichtung. Enthält Sulfite  
0,10l 03,50 €\* /  
0,20l 06,90 €\* Auf Eiscubs  
0,75l 24,90 €\*

## Prosecco

### Prosecco di Carlo

DOC 10,50% Vol. - Bodega Il Conventino  
Farbe: Leuchtendes Strohgelb  
Duft: Delikate Apfelnoten mit einem dezent floralem Duft.  
Charakteristik: Erfrischend, weich mit einer angenehmen Säure. Feine Perlage.  
0,10l 03,50 €\*  
0,20l 06,90 €\* Auf Eiscubs  
0,75l 24,90 €\*



### Liebe Gäste,

herzlich Willkommen! Wir freuen uns sehr Sie zu begrüßen und verwöhnen.

Nehmen Sie Platz in unserem gemütlichen Restaurant oder genießen Sie an lauen Sommerabenden die Ruhe und die tolle Aussicht in unserem schönen Wellnesshofgarten.

Unser kleines Service- und Küchenteam möchte Sie mit spritzigen Getränken und mit kreativen Leckereien verwöhnen. Da wir alles frisch zubereiten, bitten wir um ein wenig Geduld und wünschen Ihnen angenehme Stunden, sowie einen guten Appetit.

Bei Fragen, Anregungen und Verbesserungsvorschlägen dürfen Sie uns ansprechen. Sehr gerne nehmen wir uns diesen an.

Familie Meyer  
und Ihr Wohlfühlteam



\* inklusive Mehrwertsteuer & Bedienung

**Herzlich Willkommen**

wir freuen uns, dass wir Sie verwöhnen dürfen.

Tischreservierung unter:

Telefon: 04242 92220

Email: hotel@steinkerhof.de



# Herzlich Willkommen

Steimker Hof  
Hotel - Restaurant - Wellness - Gesundheit

*Seit 1995 mit  
Leib und Seele aktiv*



Ute Meyer & Klaus Pötter mit Hennessy

Unser familiär und liebevoll geführtes ReVital & Wohlfühlhotel Steimker Hof befindet sich bereits seit mehreren Generationen im Besitz unserer Familie.

Aus einem ursprünglich Landwirtschaftlichen Betrieb mit vielen Schweinen, einigen Milchkühen, freilaufenden Hühnern, kleinen Kätzchen und einem Hofhund, entstand Ende der 70er Jahre unser kleines Hotel, das seit 1995 unter der jetzigen Leitung geführt wird.

Im Jahr 2005 haben mein Mann und ich unser Konzept mit tollen Wellnessangeboten erweitert und freuen uns seitdem über viele neue Gäste und über den stetig wachsenden Zuspruch.

Anfang des Jahres 2020 habe ich mir einen ersehnten Herzenswunsch erfüllt und das Küchenkonzept auf „Dreierlei“ umgestellt.

Unser Restaurant „Dreierlei“ im mediterranen Landhausstil bietet frische regionale Landhausküche mit wechselnden saisonalen Angeboten, die wir als Basis grundsätzlich **vegan** zubereiten. Diese Gerichte können gern je nach Wunsch des Gastes vegetarisch und auch konventionell ergänzt werden.

Wir freuen uns sehr darüber jetzt eine gesunde und rein pflanzliche Küche anzubieten, die aber auch die Vorlieben von Fisch- und Fleischessern trifft.

Zudem bieten wir einen hellen und gemütlichen Veranstaltungsraum, den wir Ihnen gerne für Bankett, Tagungen, Meetings und Schulungen zur Verfügung stellen möchten.

### **Wohlfühlen mit Wirkung!**

Wir verwöhnen Sie mit unseren Fastensuppen & frisch gepressten Säften zum Fasten nach Dr. Buchinger oder mit frischer leichter Vitalkost im Rahmen einer Basenfasten- oder Vitalwoche.

### **Wellness-Hofgarten**

In unserem natürlichen und ruhigen Außenbereich können Sie ganz entspannt die Seele baumeln lassen. Genießen Sie die schöne Natur, sowie die energiereichen und wärmenden Sonnenstrahlen.

### **Romantischer Laubengang**

Während Sie die köstlichen kulinarischen Angebote unserer Gastronomie genießen, erfreut sich das Auge am Blick über die weiten blühenden Felder bis hin zu den Wäldern am Horizont.



**Herzlich Willkommen**

wir freuen uns, dass wir Sie verwöhnen dürfen.

Tischreservierung unter:

Telefon: 04242 92220




Email: [hotel@steimkerhof.de](mailto:hotel@steimkerhof.de)







# Unsere Wein-Empfehlungen

## Weißweine **LORENZ** — seit 1725 —




**Weißer Burgunder**     
Deutscher Qualitätswein, trocken  
Rheinhessen, Bioweingut Lorenz  
**BESCHREIBUNG:**  
Die Reben vom Weissen Burgunder wachsen auf einem viele Meter dicken Kalkmergelboden. Resultat sind sehr kleinbeerige Trauben mit einer intensiven Aromatik nach reifen Früchten wie Passionsfrucht, gelben Birnen und Bananen. Saftig und cremig; spannendes Gaumenkino  
Enthält Sulfite, 12,5%vol.  
0,10 l | 03,60 € \*  
0,20 l | 07,20 € \*  
0,75 l | 26,90 € \*




**Kopfstand - Vegan**    
**Rivaner, Cabernet Blanc & Riesling**  
Deutscher Qualitätswein  
Rheinhessen, Bioweingut Lorenz  
**BESCHREIBUNG:**  
Die Weinberge wachsen in Freiheit, sie werden im Winter händisch nicht zurück geschnitten. Die Reben danken es mit vielen ganz kleinen, hoch-aromatischen Beeren.  
Dies ist eine kleine Revolution im Weinbau und ein großer Schritt zurück zu den Anfängen. Wir machen's möglich und die Weinwelt steht Kopf.  
Enthält Sulfite, 12%vol.  
0,10 l | 03,40 € \*  
0,20 l | 06,80 € \*  
0,75 l | 24,90 € \*

**Edelschoppen Vegan**    
**Riesling & Silvaner**  
Deutscher Qualitätswein, trocken  
Rheinhessen, Bioweingut Lorenz  
**BESCHREIBUNG:**  
Mit diesem Wein kommt wahre Freude ins Glas: Herrlich ansprechender Apfel- und Aprikosenduft, etwas Citrus, Grandios saftig, voll und lebendig: am Gaumen druckvoll und edel. Ein Wein der seinem Namen alle Ehre macht.  
Enthält Sulfite, 12,5%vol.  
0,10 l | 02,50 € \*  
0,20 l | 05,00 € \*  
0,50 l | 12,50 € \*  
1,00 l | 24,90 € \*

## Rotweine **LORENZ** — seit 1725 —

**Edelschoppen Vegan**     
**Dornfelder & Cabernet Sauvignon**  
Deutscher Qualitätswein, halbtrocken  
Rheinhessen, Bioweingut Lorenz  
**BESCHREIBUNG:**  
Eganter, hocharomatischer Rotwein, im Duft reife Kirschen und dunklen Beeren. Am Gaumen sehr angenehme Balance aus reifen Tanninen und schöner Würze  
Enthält Sulfite, 12,5%vol.  
0,10 l | 02,50 € \*  
0,20 l | 05,00 € \*  
0,50 l | 12,50 € \*  
1,00 l | 24,90 € \*

**Vorsprung - Vegan**     
**Dornfelder & Regent**  
Deutscher Qualitätswein, feinherb  
Rheinhessen, Bioweingut Lorenz  
**BESCHREIBUNG:**  
Tief dunkle Farbe, sehr fruchtig; große, weiche, unglaublich entspannt-wohlige Geschmackstiefe, unterlegt mit einer leichten, sympathischen Restsüße.  
Enthält Sulfite, 12,5%vol.  
0,10 l | 03,50 € \*  
0,20 l | 06,90 € \*  
0,75 l | 25,70 € \*

**Cabernet Sauvignon - Vegan**     
Deutscher Qualitätswein  
Rheinhessen, Bioweingut Lorenz  
**BESCHREIBUNG:**  
Tiefes Granatrot, Anklänge von Johannis- und Himbeeren, etwas Vanille, weiche Tannine und ausgereifte Gerbstoffe, harmonisch und kräftig; geschmeidiger langer Abgang mit schöner Tiefe  
Enthält Sulfite, 14,5%vol.  
0,10 l | 03,95 € \*  
0,20 l | 07,90 € \*  
0,75 l | 29,50 € \*

**Weinschorle**  
Ein wahrer Trinkgenuss, fruchtig und frisch.  
0,20 l | 04,00 € \*



**Unsere Empfehlung zum Wein**

**Salzgebäck-Auswahl**  
zum knabbern  
4,50 € \*

**Tortilla Chips - vegan**  
serviert mit Chili- & Kräuter-Dip  
5,50 € \*

**Tortilla Chips**  
mit Käse überbacken, serviert mit Chili- & Kräuter-Dip  
6,90 € \*




\* inklusive Mehrwertsteuer & Bedienung

**Happy Hour**

**Alle Cocktails für nur 7,50 €**  
Montag - Samstag 20.00 bis 21.00 Uhr

**Tischreservierung unter:**  
Telefon: 04242 92220  
Email: hotel@steinkerhof.de



# Restaurant Dreierlei

Vegane, Vegetarische und Traditionell zubereitete Gerichte

Steinker Hof  
Hotel - Restaurant - Wellness - Gesundheit

## Vorspeisen

**Tomate mit Moxarella** ☆☆  
Mit aromatischen Strauchtomaten und hausgemachten veganen Moxarella auf frischer Rauke, angerichtet mit frischem Basilikum, Pesto und Balsamico-Glace, dazu ein Körbchen mit Baguette  
Portion 08,90 € \*

**Bruschetta** ☆☆  
Mit aromatischen Strauchtomaten, Frühlingszwiebeln, Knoblauch und Basilikum auf Röstbrot, angerichtet mit frischer Rauke und Balsamico-Glace  
3 Stück 07,50 € \*  
6 Stück 12,90 € \*

**Vegan GUT DRAUF - ohne Aufpreis**  
- hausgemachter Parmisan ☆☆ auf Mandelbasis

**Vegetarisch GUT DRAUF - ohne Aufpreis**  
- mit frisch gehobelter Parmesanspäne

## Suppen

**Tomatencremesüppchen** ☆☆  
angerichtet mit Kräuter-Kwark-Dip und frischen Kräutern  
6,90 € \*

**Steckrübencremesüppchen** ☆☆  
angerichtet mit Kräuter-Kwark-Dip  
6,90 € \*

**Sie möchten gern eine andere Suppe genießen?**

Bitte sprechen Sie Ihre Bedienung auf unsere Tagessuppe an.  
ab 6,90 € \*

## Salate

**Kleine Salatschale** ☆☆  
- lecker zu allen Gerichten -  
Mit frischen Blattsalaten der Saison, Tomaten, Gurken, Frühlingszwiebeln, geröstete Sonnenblumen- und Kürbiskerne, Dressing und frische Kräuter  
5,90 € \*

**Großer Salatteller** ☆☆  
- auch als Vorspeise -  
Mit frischen Blattsalaten der Saison, Tomaten, Gurken, Frühlingszwiebeln, geröstete Sonnenblumen- und Kürbiskerne, Dressing, frische Kräuter, dazu ein Körbchen mit Baguette  
9,90 € \* **GUT DRAUF** siehe unten!

**Smashed Potatoes mit Salat** ☆☆  
Quetsch-Kartoffeln aus dem Ofen, angerichtet mit Kräuter-Dip, dazu frische Blattsalaten der Saison, Tomaten, Gurken, Frühlingszwiebeln, geröstete Sonnenblumen- und Kürbiskerne, angerichtet mit Kräuter-Dip und frischen Kräutern  
12,90 € \*

**Vegan GUT DRAUF** ☆☆ **Aufpreis**  
- Veta, Oliven und Zwiebeln 06,00 € \*  
- Champignons und Zwiebeln 04,00 € \*  
- Filetstreifen Hähnchen Art 07,90 € \*  
- Auberginenschnitzelchen 04,00 € \*

**Vegetarisch GUT DRAUF** **Aufpreis**  
- Schafskäse und Oliven 06,00 € \*  
- Zwei Spiegeleier 03,50 € \*

**Konventionell GUT DRAUF** **Aufpreis**  
- Schweinefiletmedaillons 08,50 € \*  
- Schnitzel paniert 07,00 € \*  
- Rotbarschfilet 05,60 € \*  
- Lachswürfel 06,30 € \*



*Freude schenken und  
liebe Menschen verwöhnen*

## Geschenkgutscheine

Unsere SPA & Wellnessbehandlungen sind auch als Gutscheine erhältlich. Sie können den Gutschein bei uns an der Rezeption oder über unsere Homepage erwerben.

Ob für hochwertige Produkte oder Mode aus unserem Hotelshop, für das Restaurant oder unser Hotel, die Geschenkgutscheine können je nach Belieben bei uns eingelöst werden.



\* inklusive Mehrwertsteuer & Bedienung

**Täglich:** Verwöhn-Frühstück vom Büfett für 19,90 pro Person

Tischreservierung unter:  
Telefon: 04242 92220  
Email: hotel@steinkerhof.de





# Restaurant Dreierlei

Vegane, Vegetarische und Traditionell zubereitete Gerichte

Steinker Hof  
Hotel - Restaurant - Wellness - Gesundheit

## Gemüse-Curry

### Gemüse-Curry

mit knackigem Gemüse, abgeschmeckt mit Curry, Kurkuma, Knoblauch und Ingwer in Kokosmilch, serviert mit Naturreis  
9,90 €\*

#### Vegan GUT DRAUF Aufpreis

- Veta, Oliven und Zwiebeln 06,00 € \*
- Champignons und Zwiebeln 04,00 € \*
- Filetstreifen Hähnchen Art 07,90 € \*
- Auberginenschnitzelchen 04,00 € \*

#### Vegetarisch GUT DRAUF Aufpreis

- Schafskäse und Oliven 06,00 € \*
- Zwei Spiegeleier 03,50 € \*

#### Konventionell GUT DRAUF Aufpreis

- Hähnchenbrustfilet 06,90 € \*
- Schweinefiletmedaillons 08,50 € \*
- Schnitzel paniert 07,00 € \*
- Rotbarschfilet 05,60 € \*
- Lachswürfel 06,30 € \*

## Flammkuchen

### Elsässer-Flammkuchen

Großer rustikaler Flammkuchen belegt mit Sauerrahm, Zwiebeln und leicht geräucherten Speck  
13,90 €\*

### Gorgonzola-Flammkuchen

Großer rustikaler Flammkuchen belegt mit Sauerrahm, Gorgonzola, Birne und Walnüssen, garniert mit frischer Rauke  
14,90 €\*

### Mediterraner Flammkuchen

Großer rustikaler Flammkuchen belegt mit veganen Sauerrahm, gehobelter Zucchini, Zwiebeln und Tomaten, garniert mit frischer Rauke  
13,90 €\*

## Nudeln

### Pastapfanne

mit mediterranem Gemüse in Kräuter-Rahm-Cuisine, garniert mit frischer Rauke  
09,90 € \*

#### Vegan GUT DRAUF Aufpreis

- Veta, Oliven und Zwiebeln 06,00 € \*
- Champignons und Zwiebeln 04,00 € \*
- Filetstreifen Hähnchen Art 07,90 € \*
- Auberginenschnitzelchen 04,00 € \*

#### Vegetarisch GUT DRAUF Aufpreis

- Schafskäse und Oliven 06,00 € \*
- Zwei Spiegeleier 03,50 € \*

#### Konventionell GUT DRAUF Aufpreis

- Hähnchenbrustfilet 06,90 € \*
- Schweinefiletmedaillons 08,50 € \*
- Schnitzel paniert 07,00 € \*
- Rotbarschfilet 05,60 € \*
- Lachswürfel 06,30 € \*

## Jetzt ist Saison für Kohl & Pinkel

### Kohl & Pinkel

#### Grünkohl VEGAN

Grünkohl mit hausgemachten Würsten nach Pinkel- und Kochwurst Art, alles rein pflanzlich hergestellt, dazu reichen wir Salzkartoffeln und Senf  
17,90 € \*

#### Kohl & Pinkel

#### Grünkohl Klassisch

Grünkohl mit Kasselerbraten, Pinkel- und Kochwurst, serviert mit Salzkartoffeln und Senf  
17,90 € \*



## Fein-Brennerei Prinz

### Alte Marille

Die Königin unter den traditionellen Obstschnäpsen. Sie schmeckt fantastisch fruchtig und bleibt auch im Abgang herrlich mild.

### Alte Haselnuss

Das unverwechselbar intensive Haselnussaroma und die milde, angenehme Süße entwickelt die Alte Haselnuss von Thomas Prinz während der traditionellen Lagerung im Holzfass.

### Alte Williamsbirne

Feinstes Williams-Birnen-Destillat wird doppelt destilliert und mehrere Monate im Holzfass gelagert. Dadurch bekommt die Alte Williams-Birne seine natürlich goldige Farbe. Fruchtig und natürlich im Geschmack

jeweils 41% Vol  
2 cl 3,50 €\*



\* inklusive Mehrwertsteuer & Bedienung



# Restaurant Dreierlei

Vegane, Vegetarische und Traditionell zubereitete Gerichte

Steinker Hof  
Hotel - Restaurant - Wellness - Gesundheit

## Enchilada

### Enchilada

Gebackener Weizenfladen gefüllt mit knackigen Salaten, Tomaten, Gurken, Paprika und Kräuter-Dip, mit Käse überbacken.  
8,50 €\*

**Vegan GUT DRIN** **Aufpreis**  
- Veta, Oliven und Zwiebeln 06,00 €\*  
- Pulled Jackfruit 07,00 €\*

**Vegetarisch GUT DRIN** **Aufpreis**  
- Schafskäse und Oliven 06,00 €\*

**Konventionell GUT DRIN** **Aufpreis**  
- Pulled Pork 07,50 €\*

## Burger

### BBQ Pulled Pork Burger

Pulled Pork aus dem hauseigenen Smocker, mit Kraut- und Blattsalat, sonnengereiften Tomaten, knackige Gurkenscheiben, serviert mit rauchiger BBQ-Sauce & Kräuter-Dip  
15,90 €\*

### BBQ Pulled Jack Burger

Pulled Jackfruit mit Kraut- und Blattsalat, sonnengereiften Tomaten, knackige Gurkenscheiben, getoppt mit rauchiger BBQ-Sauce & Kräuter-Dip  
15,90 €\*

Dazu empfehlen wir.....

**Landhaus Kartoffelstäbchen**  
Portion 3,90 €\*  
plus Röt / Weiß „Vegan“ je 00,60 €\*  
plus Kräuter-Dip 01,00 €\*

## Pfannenschmaus

### Knusprige Kartoffelspalten und würziges Pfannengemüse

mit Gemüse der Saison, in der Pfanne serviert, dazu reichen wir Kräuter-Dip  
9,90 €\*

**Vegan GUT DRAUF** **Aufpreis**  
- Veta, Oliven und Zwiebeln 06,00 €\*  
- Champignons und Zwiebeln 04,00 €\*  
- Filetstreifen Hähnchen Art 07,90 €\*  
- Auberginenschnitzelchen 04,00 €\*

**Vegetarisch GUT DRAUF** **Aufpreis**  
- Schafskäse und Oliven 06,00 €\*  
- Zwei Spiegeleier 03,50 €\*

**Konventionell GUT DRAUF** **Aufpreis**  
- Hähnchenbrustfilet 06,90 €\*  
- Schweinefiletmedaillons 08,50 €\*  
- Schnitzel paniert 07,00 €\*  
- Rotbarschfilet 05,60 €\*  
- Lachswürfel 06,30 €\*

## Unsere beliebten Klassiker

### Champignonrahm-Schnitzel

angerichtet mit frischen Champignons in Rahmsauce, dazu reichen wir buntes Gemüse und knusprige Kartoffelspalten  
17,90 €\*

### Schweinefiletmedaillons

mit frischen Champignons in Rahmsauce, dazu reichen wir buntes Pfannengemüse und knusprige Kartoffelspalten  
18,90 €\*

### Putengeschnetzeltes

Zartes Putenfleisch mit Gemüse und Reis in Curryrahm  
14,90 €\*



## AKTIEN Zwick'l

### Kellerbier

0,5l Flasche 4,40 €\*

Eine naturbelassene, hefetrübe und unfiltrierte Bierspezialität. Früher war dieses süffige Bier nur dem Braumeister vorbehalten, der das Fass kurz angestochen hat und den ersten Schluck verkostete. Das Fass wurde dann wieder mit einem Holzzwick'l verschlossen, woher auch der Name rührt.

Tolle Geschenk-Idee:

Steinkrug & Flasche 16,40 €\*  
Steinkrug 12,00 €\*



\* inklusive Mehrwertsteuer & Bedienung





# Restaurant Dreierlei

Vegane, Vegetarische und Traditionell zubereitete Gerichte

Steinker Hof  
Hotel - Restaurant - Wellness - Gesundheit

## Knipp-Pfanne

**Hausgemachtes Knipp**   
Altes traditionelles Norddeutsches Gericht - jetzt rein PFLANZLICH  
Grützwurst knusprig in der Pfanne gebraten, serviert mit Röstbrot und knackiger Gewürzgurke  
9,50 €\*

Vegetarisch ON TOP  
- Zwei Spiegeleier

Aufpreis  
02,90 €\*

## Einfach lecker...

**Vegane Currywurst**  
mit Curry-Ketchupsauce und Krautsalat, dazu ein Körbchen mit Baguette  
8,90 €\*

**Klassische Krakauer**  
mit Curry-Ketchupsauce und Krautsalat, dazu ein Körbchen mit Baguette  
8,90 €\*


## Dazu empfehlen wir.....


**Landhaus Kartoffelstäbchen**  
Portion 3,90 €\*  
plus Rot / Weiß „Vegan“ je 00,60 €\*  
plus Kräuter-Knoblauch Dip 01,00 €\*


## Kinderkarte


**Räuberteller**  
Ein leerer Teller mit Besteck und dann bei Mutti und Papi räubern....  
0,00 €

## Süße Desserts

**Waldbeer-Schokoladeneis**   
angerichtet mit Fruchtspiegel, Schlagschaum, garniert mit gerösteten Mandeln und einer Eiswaffel  
6,50 €\*

**Eisbecher Kirschtraum**   
Toffee-Eiscreme angerichtet mit gewürzten Kirschen, garniert mit Schlagschaum, gerösteten Mandelblättchen und einer Eiswaffel  
7,90 €\*

**Erfrischender Eiskaffee**   
Zwei Kugeln zartschmelzende Toffee-Eiscreme mit gekühltem Kaffee, gekrönt mit Schlagschaum und Kakaopulver  
6,50 €\*

**Kokos-Milchreis**   
mit Kirschkompott und Zimt-Zucker  
5,90 €\*



Fruchtsaftschorlen von  
Lütts Landlust  
... volle Pulle Heimat  
Aus kontrolliert  
biologischem Anbau  
mit natürlichem  
Mineralwasser der Auburg  
Quelle.

0,33 l Streuobst-Apfel  
Direktsaftschorle 3,20 €\*

0,33 l Rhabarber  
Direktsaftschorle 3,20 €\*

0,33 l Rote Früchte  
Direktsaftschorle 3,20 €\*

0,33 l Holunderblüte  
Erfrischungsgetränk 3,20 €\*

## Liebe Gäste,

Sie sind interessiert an den Allergenen Zutaten und Zusatzstoffen in den von uns angebotenen Speisen, dann sprechen Sie uns bitte an. Sehr gern erteilen wir Ihnen eine individuelle Auskunft.

Zudem halten wir weitere schriftliche Informationen über Allergene und Zusatzstoffe für Sie bereit.

Familie Ute Meyer & Team

\* inklusive Mehrwertsteuer & Bedienung

# ReVital & Wohlfühl-HOTEL

Vegan friendly

## Steinkker Hof

Hotel - Restaurant - Wellness - Modeshop



# Alkoholfreie Getränke

## Bier & Spirituosen

### Biere vom Fass

0,30 l	Barre Pilsener / oder Alster	3,50 € *
0,40 l	Barre Pilsener / oder Alster	4,60 € *
0,50 l	Barre Pilsener / oder Alster	5,70 € *

### Biere aus der Flasche

0,33 l	Barre Alkoholfrei	3,00 € *
0,33 l	Störtebecker Bio Kellerbier	4,00 € *
0,50 l	Störtebecker Bio Weizen	4,50 € *
	Bernstein <b>Alkoholfrei</b>	
0,50 l	Störtebecker Bio Weizen	4,50 € *
	Bernstein	
0,50 l	Aktien Zwick'l Kellerbier	4,40 € *

### Wacholder Brände

2 cl	37,5	Gordons Dry Gin	3,00 € *
2 cl	37,5	Wodka	3,00 € *

### Cognac - Weinbrand

2 cl	40,0	Cognac	
		Hennessey	4,50 € *
2 cl	36,0	Mariacron	3,00 € *

### Aquavit

2 cl	40,0	Malteser Aquavit	3,50 € *
2 cl	41,5	Linie Aquavit	4,00 € *
2 cl	42,0	Jubiläums Aquavit	3,80 € *

### Bitters

2 cl	30,0	Ramazotti	3,20 € *
2 cl	32,0	Averna	3,20 € *
2 cl	42,0	Fernet Branca	3,00 € *
2 cl	35,0	Kümmerling	3,00 € *
2 cl	35,0	Jägermeister	3,00 € *
2 cl	43,0	Bullenschluck	3,80 € *

### Obstbrände

2 cl	42,0	Prinz	
		41,0 % Alte Williams Christbirne	3,50 € *
		41,0 % Alte Haselnuss	3,50 € *
		41,0 % Alte Waldhimbeere	3,50 € *
2 cl	40,0	Calvados	3,50 € *
2 cl	40,0	Grappa Julia	3,00 € *

### Rum & Whiskey

2 cl	38,0	Tequilla	3,50 € *
2 cl	40,0	Rum 40 %	3,50 € *
2 cl	37,5	Bacardi White Rum	3,50 € *
2 cl	40,0	Ballentines Scotch	3,50 € *

### Natürliches Mineralwasser

0,33 l	Viva con Aqua „Laut“	3,00 € *
0,33 l	Viva con Aqua „Leise“	3,00 € *
0,75 l	Viva con Aqua „Laut“	6,50 € *
0,75 l	Viva con Aqua „Leise“	6,50 € *



### Fruchtsaftschorlen von Lütt's Landlust

0,33 l	Streuobst-Apfel	
	Direktsaftschorle	3,50 € *
0,33 l	Rhabarber	
	Direktsaftschorle	3,50 € *
0,33 l	Rote Früchte	
	Direktsaftschorle	3,50 € *
0,33 l	Holunderblüte	
	Erfrischungsgetränk	3,50 € *



### Fruchtsäfte

0,20 l	Creydt Bio Orangensaft	3,20 € *	0,40 l	6,00 € *
0,20 l	Creydt Bio Apfelsaft	3,20 € *	0,40 l	6,00 € *
0,20 l	Creydt Bio Tomatensaft	3,20 € *	0,40 l	6,00 € *
0,20 l	Voelkel Kirschsft	3,50 € *	0,40 l	6,50 € *
0,20 l	Voelkel Bananensaft	3,50 € *	0,40 l	6,50 € *
0,20 l	Voelkel Ananassaft	3,50 € *	0,40 l	6,50 € *
0,20 l	Voelkel KiBa	3,50 € *	0,40 l	6,50 € *

### Erfrischungsgetränke

0,33 l	Premium Cola	3,50 € *
0,33 l	Fritz Kola zuckerfrei	3,50 € *
0,20 l	Zitronenlimonade	3,00 € *

### Schweppes

0,20 l	Schweppes - Bitter Lemon	2,70 € *	0,40 l	5,20 € *
0,20 l	Schweppes - Tonic	2,70 € *	0,40 l	5,20 € *
0,20 l	Schweppes - Ginger Ale	2,70 € *	0,40 l	5,20 € *
0,20 l	Schweppes - Soda	2,70 € *	0,40 l	5,20 € *

### Ebellokore

2 cl	21,5	Amaretto	3,00 € *
2 cl	17,0	Baileys	3,50 € *
2 cl	40,0	Quzo	3,50 € *
2 cl	40,0	Pernod	3,50 € *
2 cl	20,0	Eierlikör	3,00 € *
2 cl	40,0	Sambuca	3,50 € *



Happy Hour

\* inklusive Mehrwertsteuer & Bedienung

Alle Cocktails für nur 7,50 €  
Montag - Samstag 20.00 bis 21.00 Uhr