



„Tradition trifft Evolution“. Mit Steff's Lounge & Beach haben wir eine weitere Episode in unserem familiengeführten Landhaus Hotel. Professionalität gepaart mit einem lockeren Lifestyle lädt Sie zu „meet-drink-eat“ ein. Steff's Lounge & Beach ist als Ort der Kommunikation gedacht! Licht und Farbe setzen Akzente. Einfach zum Entspannen und Wohlfühlen.

### **Steff's – Mittags – Menüs**

Montag – Freitag von 11:30 Uhr bis 14:00 Uhr

Verbringen Sie eine **leckere Mittagspause** bei uns!

Wir bieten Ihnen täglich wechselnd ein 3-Gang-Mittagsmenü mit je 2 Hauptgängen zu Wahl an für € 12,90, sowie eine kleine à la carte Auswahl.

### **Steff's Timetable**

**Jeden Wochentag eine Aktion für unsere Gäste ab 18:00 Uhr**

#### **Montag**

**Hauswein** rot, rosé oder weiß 0,2 l € 4,00

#### **Dienstag**

„**Eintopf-Tag**“ – wöchentlich wechselnd € 10,90  
mit einem Glas (0,2 l) Hauswein

#### **Mittwoch**

**Rahmschnitzel „Wiener Art“** mit Salat & Pommes frites € 10,90

#### **Donnerstag**

**Cocktails** aus unserer aktuellen Karte je € 5,80

#### **Freitag**

„**Fishermans Friday**“ € 12,90  
wöchentlich wechselnde Fischgerichte

### **Öffnungszeiten**

Montag bis Freitag von 11:30 Uhr bis 14:00 Uhr & von 18:00 Uhr bis 23:00 Uhr.

Küche von 18:00 Uhr bis 22:00 Uhr.

Samstag, Sonntag und an allen Feiertagen geschlossen.

Für **Exklusivbuchungen** – auch an geschlossenen Tagen – wenden Sie sich bitte an das Steff's-Team.





### Steff's Snacks & Classics

<b>Steff's Olivenboot</b> <i>Steff's olive boat</i>	€ 1,60
<b>Steff's „kleine Badewannen“</b> – 9 köstliche Schleckereien <i>Steff's „little bathtubs“ – 9 delicious treats</i>	€ 13,90
<b>Antipasti-Gemüse</b> mit Rucola & italienischem Hartkäse <i>Antipasti vegetables with rocket salad &amp; Italian cheese</i>	€ 9,90
<b>Parmesankäse</b> je 100 Gramm <i>Parmesan cheese</i>	€ 5,90
<b>Tagessuppe</b> <i>Soup of the day</i>	€ 4,50
<b>Gänsekraftbrühe</b> mit Einlage <i>Bouillon of goose with inserts</i>	€ 5,90
<b>Garnelen</b> in Olivenöl mit Knoblauch, Kräutern, Tomaten & Baguette <i>Prawns in olive oil served with garlic, herbs, tomatoes &amp; baguette</i>	€ 13,90
<b>Carpaccio vom Rind</b> mit Salatbukett & Parmesankäse <i>Beef Carpaccio served with garden salads &amp; Parmesan cheese</i>	€ 14,90
<b>Großer Blattsalatteller</b> – <i>Big salad platter</i>	€ 8,90
mit gebratenen <b>Champignons</b> – <i>with roasted mushrooms</i>	€ 10,90
mit gekochtem <b>Schinken &amp; Käse</b> – <i>with ham &amp; cheese</i>	€ 11,90
mit gebratenen <b>Putenstreifen</b> – <i>with roasted turkey strips</i>	€ 12,90
mit gebackenen <b>Tintenfischringen &amp; Aioli</b> – <i>with calamari &amp; Aioli</i>	€ 12,90
mit gebratenen <b>Garnelenspießen</b> – <i>with roasted prawn skewers</i>	€ 14,90
<b>Oma Kuni's Hackbraten</b> mit Bratkartoffeln & kleinem Salat <i>Meat loaf "Grandma Kuni's style" served with chip potatoes &amp; small salad</i>	€ 9,90
<b>Oma Kuni's Hackbraten</b> mit Brot <i>Meat loaf "Grandma Kuni's style" served with bread</i>	€ 8,90
<b>Bratkartoffeln</b> mit Kräutern, Speck & 2 Spiegeleiern <i>Chip potatoes served with herbs, bacon &amp; 2 eggs sunny-side up</i>	€ 7,90
<b>Gefüllte Champignons</b> mit Bulgur & Kürbis ( <b>vegan</b> ) <i>Stuffed mushrooms with bulgur &amp; pumpkin (vegan dish)</i>	€ 15,90
<b>Gebratene Garnelen</b> mit eigener Sauce & Linguine <i>Roasted prawns with crustacean sauce &amp; Linguine</i>	€ 17,90
<b>Fangfrisches Fischfilet</b> mit Weißweinsauce, Saisongemüse & Risotto <i>"Catch of the day" served with white wine sauce, vegetables &amp; Risotto</i>	€ 18,90
<b>Keule von der Gans</b> mit Gänsesauce, Apfelrotkraut & Kartoffelklößen <i>Drumstick of goose, goose jus, red cabbage &amp; apples, potato dumplings</i>	€ 19,90





Unsere Steaks werden mit Kräuterbutter serviert - *the steaks will be served with herbal butter*

### Vom Rind – beef

**Rumpsteak** (mit Fettrand) – *Rump steak (with fat lip)* 250 Gramm € 19,90

### Vom Schwein – from the pork

**Schweinerückensteak** – *Steak of Saddle of pork* 250 Gramm € 13,90

### Fleischspieß – Meat skewer

**Gemischte Fleisch- & Gemüsesorten** – *mixed meat & vegetables* € 14,90

### Beilagen – side orders

**Saisongemüse, Blattspinat, Süßkartoffel-Pommes** je – each € 4,00  
*Season vegetables, leafy spinach, sweet potato fries*

**Bratkartoffeln, Pommes frites** je – each € 3,50  
*Chip potatoes, French fries*

**Barbecue Sauce, Hot Chili Sauce, Sour Cream** je – each € 1,50

### Steff's Burgers

Unsere Burger werden mit Salat, Tomaten, Zwiebeln & Essiggurken belegt, sowie mit Pommes frites serviert  
*Our burgers are garnished with salad, tomatoes, onions, gherkins & served with French fries*

**Steff's Classic Burger** € 11,90  
100% reines Rindfleisch (200 Gramm) & Burger Sauce  
*Steff's Classic*  
*100% pure beef (200 grams) & Burger sauce*

**Steff's Cheese Burger** € 12,90  
100% reines Rindfleisch (200 Gramm), Emmentaler Käse & Burger Sauce  
*Steff's Cheese Burger*  
*100% pure beef (200 grams), Emmenthal cheese & Burger Sauce*

**Steff's Blue Cheese Burger** (200 Gramm) € 14,90  
100% reines Rindfleisch (200 Gramm), Blauschimmelkäse & Burger Sauce  
*Steff's Blue Cheese Burger*  
*100% pure beef (200 grams), blue cheese & Burger sauce*

**Sunny Veggie Burger** (260 Gramm) mit Tomaten Salsa – 100% vegetarisch € 12,90  
*Sunny veggie burger (260 grams) served with tomato salsa – 100% vegetarian*

### Desserts

**Crème brûlée** mit Früchten & Joghurteis € 8,90  
*Crème brûlée served with pineapples & coconut ice cream*

**Schokoladenmousse** mit Früchten € 8,90  
*Chocolate mousse served with fresh fruits*

Steff's „**Schlachtplatte**“ – eine kleine, süße Überraschung € 0,99  
*Steff's "slaughters plate" – a little, sweet surprise*





### Alkoholfreie Getränke – non alcoholic drinks

Gerolsteiner Mineralwasser „Sprudel“ oder „Natur“	0,25 l	€ 2,90
	0,75 l	€ 4,90
Coca Cola, Coca Cola light, Fanta, Sprite, Mezzo Mix	0,33 l	€ 3,00
Tradewinds Ice Tea „Lemon“ oder „Peach“	0,33 l	€ 3,00
Vitalmalz	0,33 l	€ 3,00
Schweppes Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale	0,2 l	€ 3,00

### Wellness & Energy Drinks

Red Bull	0,25 l	€ 4,50
„acáo“	0,25 l	€ 2,90

eine bio-zertifizierte, fruchtig-herbe Belegung entwickelt von Studenten aus dem Rhein-Main Gebiet

### Lütts Landlust Schorlen – Lütts Landlust „Spritzer“

Rhabarber, Holunderblüte, Streuobst-Apfel-Sanddorn	0,33 l	€ 2,90
--	--------	--------

### Rapps Fruchtsäfte – Rapps Fruit juices

Apfel, Orange, Tomate, Maracuja, Johannisbeere,	0,2 l	€ 2,60
Multivitamin, Traube, Ananas, Grapefruit, Banane, Kirsche	0,4 l	€ 4,20
<i>apple, orange, tomato, passion fruit, currant,</i>		
<i>multi vitamin, grape, pineapple, grapefruit, banana, cherry</i>		
Saftschorle - Spritzer	0,2 l	€ 2,00
	0,4 l	€ 3,90

### Cocktails

Florida	Aperol, Grapefruit, Tonic <i>Aperol, grape fruit, Tonic water</i>	€ 6,90
Mai Tai	Limette, Apricot Brandy, Rum, Puderzucker, Mandel <i>Lime, Apricot Brandy, rum, sugar powder, almond</i>	€ 6,90
Caipirinha	Limette, Cachaça, brauner Zucker <i>Lime, Cachaça, brown sugar</i>	€ 6,90
Long Island Ice Tea	Rum, Vodka, Tequila, Gin, Triple Sec, Cola, Orange <i>Rum, vodka, Tequila, Gin, Triple Sec, Cola, orange juice</i>	€ 8,90
Ata's Favorite ☺	Vodka, Maraschino, Orange, Grapefruit, Grenadine <i>Vodka, Maraschino, orange juice, grapefruit, Grenadine</i>	€ 7,90

### Cocktails ohne Alkohol – non-alcoholic Cocktails

Waitz Sunrise	Ananas, Limette, Erdbeere, Orange <i>pineapple, lime, strawberry, orange</i>	€ 5,90
Ipanema	brauner Zucker, Limette, Maracuja, Ginger Ale <i>brown sugar, lime, passion fruit, Ginger Ale</i>	€ 5,90
Baby Love	Kokos, Sahne, Ananas, Banane <i>coconut, cream, pineapple, banana</i>	€ 5,90
Runner	Limette, Ananas, Maracuja, Grenadine <i>lime, pineapple, passion fruit, grenadine</i>	€ 5,90





### **Aperitifs**

Steff's Secco (Privatkellerei Ohlig - Rheingau)	0,1 l	€ 3,50
Frescoli Secco Rosé (Mentecchio Maggiore - Italien)	0,1 l	€ 3,50
Champagner Louis Roederer brut Premier	0,1 l	€ 14,00
Martini bianco, rosso, extra dry	5 cl	€ 4,50
Campari Soda, Campari Orange	4 cl	€ 4,90
Sherry dry, medium, cream	5 cl	€ 4,90
Portwein rot, weiß	5 cl	€ 4,90

### **Biere vom Fass – draught beer**

Bitburger Pils	0,25 l	€ 1,90
	0,4 l	€ 2,80
Benediktiner Helles	0,3 l	€ 2,50
	0,5 l	€ 3,50
Köstritzer Schwarzbier	0,3 l	€ 2,50
	0,5 l	€ 3,50
Benediktiner Weißbier hell	0,3 l	€ 2,50
	0,5 l	€ 3,50
Sion Kölsch	0,2 l	€ 1,50
Radler / Colabier	0,25 l	€ 1,90
	0,4 l	€ 2,80
Colaweizen / Bananenweizen	0,5 l	€ 3,50

### **Flaschenbiere – beer by bottle**

Bitburger 0.0%	0,33 l	€ 2,60
Benediktiner Weißbier Dunkel	0,5 l	€ 3,50
Benediktiner Weißbier alkoholfrei - <i>non alcoholic</i>	0,5 l	€ 3,50

### **Apfelwein – cider**

Süß, sauer oder pur	0,25 l	€ 1,50
<i>sweet, sour or pure</i>	0,5 l	€ 2,80

### **„Bubbles“**

Steff's Secco (Privatkellerei Ohlig - Rheingau)	0,75 l	€ 22,00
Champagner Louis Roederer brut Premier	0,75 l	€ 79,00
Veuve Clicquot Ponsardin brut	0,75 l	€ 95,00
Moët & Chandon brut Impérial	0,75 l	€ 89,00
Dom Pérignon Cuvée Rosé 2003	0,75 l	€ 350,00
Dom Pérignon Cuvée 2000	0,75 l	€ 290,00
La Grande Dame Cuvée 1998	0,75 l	€ 290,00





### Weißweine – white wines

	Weißweinschorle	0,2 l	€ 3,50
2015	Riesling <i>halbtrocken</i>	0,1 l	€ 3,50
	Hessische Staatsweinkellerei – Qualitätswein – Rheingau	0,2 l	€ 5,20
		1,0 l	€ 24,00
2015	Riesling „Miss Sofie“ <i>trocken</i>	0,1 l	€ 3,50
	Weingut Weinmann – Qualitätswein – Pfalz	0,2 l	€ 5,20
		1,0 l	€ 24,00
2016	Weißburgunder „Gimmeldinger Meerspinne“ <i>trocken</i>	0,1 l	€ 3,50
	Weingut Reinhardt – Q.b.A. – Pfalz	0,2 l	€ 5,20
		1,0 l	€ 24,00
2017	Pinot Grigio	0,1 l	€ 3,50
	Villa Cornaro – D.O.C. Venetien – Italien	0,2 l	€ 5,20

### Rotweine – red wines

2013	Spätburgunder <i>trocken</i>	0,1 l	€ 3,20
	WZG Gengenbach – Qualitätswein – Baden	0,2 l	€ 5,00
		1,0 l	€ 23,00
2014	Tempranillo	0,1 l	€ 3,50
	Bodegas Balbas – D.O. Cariñena – Spanien	0,2 l	€ 5,20
		1,0 l	€ 24,00
2016	Merlot «Belle Fontaine»	0,1 l	€ 3,50
	I.G.P. – Vin de Pays d’Oc – Frankreich	0,2 l	€ 5,20
		1,0 l	€ 24,00
2016	Cabernet Sauvignon	0,1 l	€ 2,90
	Agri Stella – D.O.C. Friaul – Italien	0,2 l	€ 4,90

### Roséwein – rosé wine

2016	Rosato	0,1 l	€ 3,50
	Casa alle Vacche – I.G.T. Toskana – Italien	0,2 l	€ 5,20

**Für eine größere Auswahl an Weinen sprechen Sie uns einfach an!**  
***For a bigger choice of wines do not hesitate to contact us!***





### Longdrinks & Shooters

Vodka & Lemon	4 cl	€ 6,50
Vodka & Red Bull	4 cl	€ 7,00
Gin & Tonic	4 cl	€ 6,50
Jack Daniels & Cola	4 cl	€ 6,50
Rum & Cola	4 cl	€ 6,00
Tequila rosé Strawberry Cream	2 cl	€ 1,99
Steff's Shot	2 cl	€ 1,99
„Hütchen“ – Whiskey, Vodka oder Rum	2 cl	€ 1,99

### Rum & Whiskeys

Ron Metusalem Gran Reserva (15 years old)	4 cl	€ 9,50
Havana Club (3 years old)	4 cl	€ 5,90
Jack Daniels	4 cl	€ 5,90
Jim Beam	4 cl	€ 5,90
Johnny Walker Red Label	4 cl	€ 5,90
Glenmorangie Nectar d'Or (12 years old)	4 cl	€ 12,50
Penderyn Port Wood	4 cl	€ 12,50
Penderyn 41 Madeira Wood	4 cl	€ 12,50

### Heißgetränke – hot drinks

Tasse Kaffee – <i>cup of coffee</i>	€ 1,90
Glas Tee – <i>glass of tea</i>	€ 1,90
Cappuccino – <i>cappuccino</i>	€ 2,50
Espresso – <i>espresso</i>	€ 1,90
Doppelter Espresso – <i>double espresso</i>	€ 2,90
Latte Macchiato – <i>latte macchiato</i>	€ 2,90
Heiße Milka Schokolade – <i>hot Milka chocolate</i>	€ 2,50

### Spirituosen – spirits

Kirschwasser, Williams, Mirabelle, Himbeere <i>Kirschwasser, Williams, Mirabelle, Raspberry</i>	4 cl	€ 4,50
Absolut Vodka	4 cl	€ 4,90
Grappa	4 cl	€ 4,90
Jubiläums Aquavit	4 cl	€ 4,50
Malteserkreuz Aquavit	4 cl	€ 4,50
Tequila gold / white	4 cl	€ 4,50
Asbach Uralt	4 cl	€ 4,50
Cachaça 51	4 cl	€ 4,90
Ramazotti	4 cl	€ 4,50
Fernet Branca	4 cl	€ 4,50
Averna	4 cl	€ 4,50
Jägermeister	4 cl	€ 4,50





### **Spirituosen – spirits**

Original Radeberger Bitter	4 cl	€ 4,90
Tequila rosé Strawberry Cream	4 cl	€ 4,50
Amaretto	4 cl	€ 4,50
Baileys	4 cl	€ 4,50
Grand Marnier	4 cl	€ 4,50
Frangelico Liquor	4 cl	€ 4,50
Sambuca	4 cl	€ 4,50
Gordons London Gin	4 cl	€ 5,90
Calvados Pâpidoux	4 cl	€ 6,90
Moet Hennessy Fine de Cognac	4 cl	€ 6,90
Carlos I	4 cl	€ 6,90
Cardenal Mendoza	4 cl	€ 6,90

### **Informationen zur Allergenverordnung – Information concerning Allergenes**

#### **Unseren geehrten Gästen zur Beachtung:**

Gerne nehmen wir Rücksicht auf Allergien und versuchen, alle Wünsche unserer Gäste zu berücksichtigen, insofern diese uns im Vorfeld bekannt gegeben werden.

Allerdings variieren Gerichte & Getränkreationen und damit auch die Rezepte von Zeit zu Zeit.

In unseren Speisen, Weinen und Getränken können unter anderem die folgenden *Allergene* (auch Spuren davon) enthalten sein: Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon), Krebstiere, Eier, Fisch, Erdnüsse, Soja, Farbstoffe, Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose), Schalenfrüchte, (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Pekannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss und Queenslandnuss), Sellerie, Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxid, Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10ml/l, Lupinen, Sulfite und Weichtiere.

Bitte wenden Sie sich an Ihren Kellner, wenn Sie Fragen zu einzelnen Gerichten oder Getränken haben oder gegen irgendwelche Zutaten allergisch reagieren könnten.

#### **Dear quests please note:**

We take into account allergies and try to consider all requirements of all our guests, as far as notified us in advance.

However, dishes and drink creations vary, and thus also the recipes from time to time.

In our food, wines and drinks inter alia, the following allergens (also traces of this) are included. Cereals containing gluten(wheat, rye, barley, oats, spelled, Kamut or their hybridized strains), crustaceans, eggs, fish, peanuts, soy, dyes, milk and milk products (including lactose), nuts (almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts and Queensland nuts), celery, mustard, sesame seeds, Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10mg/ kg or10 ml /l, lupine, sulphites, molluscs.

Please contact your waiter, if you have any questions about individual dishes or beverages or may be allergic to any ingredients.

