

## Kleines vorweg oder einfach so

20	<b>Kleiner bunter Salat</b> <sup>C, G, J, 11, 2, 3</sup>	5,20 €
21	<b>Großer bunter Salat</b> <sup>C, G, J, 11, 2, 3</sup>	9,90 €
22	<b>Herbtsalat</b> <sup>C, G, J,</sup> Bunter Blattsalat mit gebratenen Pilzen und Kräutercroutons	16,90 €
23	<b>Ziegenkäsetaler im Speckmantel</b> <sup>G, H, J, 3</sup> auf Rote Beete-Carpaccio mit Walnüssen und einem kleinen Salatbouquet	14,90 €
24	<b>Garnelen in Olivenöl</b> <sup>B, J</sup> serviert im Tontöpfchen mit Chili, Knoblauch, Ingwer und Zitronengras	16,90 €
25	<b>Wurstsalat „Steg4“</b> <sup>J, 7, 8</sup>	12,90 €
26	<b>Schweizer Wurstsalat</b> <sup>7, 8, G, J</sup> mit würzigem Bergkäse	14,90 €

## Suppen

30	<b>Hausgemachte Tomatensuppe</b> <sup>E, G, C</sup> mit drei feinen Grießnocken	7,90 €
31	<b>„Steg4“ Festtagssuppe</b> <sup>I, A, C, G, 8</sup> kräftige Rinderkraftbrühe mit Wurzelgemüse, Markklößchen, Kräuterflädle und Maultäschle	7,90 €

## Unsere Klassiker Gerichte

- |    |  |         |
|----|--|---------|
| 33 | <b>Allgäuer Käsespätzle</b> <sup>A1, C, G</sup><br>mit kräftigem Appenzeller und Allgäuer Bergkäse, dazu Röstzwiebeln                                  | 13,90 € |
| 34 | <b>Schwäbische Maultäschle</b> <sup>A1, C, G, J, 8</sup><br>serviert auf Champignonrahm-Sauce und<br>mit einem kräftigen Schweizer Bergkäse gratiniert | 14,90 € |
| 35 | <b>Wiener Schnitzel vom Kalb</b> <sup>A1, C, G, J, I, L</sup><br>dazu reichen wir Kartoffelgurken-Salat,<br>Preiselbeeren und ein Stück Bio-Zitrone    | 21,90 € |
| 36 | <b>Handgedrehte Semmelknödel</b> <sup>A1, G, C, J, I</sup><br>auf cremigem Waldpilz-Ragout<br>verfeinert mit frischen Kräutern                         | 14,90 € |
| 37 | <b>„Steg4 Gemüsepfännle“</b> <sup>11, J</sup><br>knackiges, Saison Gemüse an leichter Gemüse Velouté<br>dazu servieren wir frische Kartoffelrösti      | 15,90 € |
| 38 | <b>½ knusprige Ente</b> <sup>2, 3, 11, C</sup><br>an einer kräftiger Bratensauce mit Apfel-Rotkraut<br>und hausgemachten Kartoffelknödel               | 21,90 € |

## Für unsere Kleinen

( für Kinder bis 12 Jahre )

- |    |   |        |
|----|---|--------|
| 70 | <b>„Calimero“</b> <sup>2, 3, J, I</sup><br>Pommes Frites mit Ketchup und Mayonnaise                         | 4,90 € |
| 71 | <b>„Biene Maja“</b> <sup>A1, C</sup><br>Nudeln mit Tomatensauce   | 5,90 € |
| 73 | <b>„Pumbas Liebling“</b> <sup>2, 3, A1, C, J</sup><br>kleines paniertes Schweineschnitzel mit Pommes Frites | 8,90 € |

## Fleischgerichte

50	<b>Paniertes Schweineschnitzel</b> <sup>11, A1, G,</sup> mit Pommes Frites	18,90 €
51	<b>„Schwabenpfännle“</b> <sup>A1, C, G</sup> Medaillons vom Schweinefilet an kräftiger Champignonrahmsauce auf Butterspätzle serviert	22,50 €
53	<b>Rumpsteak</b> <sup>8, G</sup> ( Rohgewicht 250 g ) mit hausgemachter Pfefferbutter <sup>3</sup> dazu reichen wir Parmesan-Pommes	25,50 €
54	<b>Badisches Kalbsrahmragout</b> <sup>A1, C, G</sup> mit Champignons und Butterspätzle	17,90 €

## Aus See, Meer & Fluss

39	<b>Backfisch</b> <sup>A1, C, D, G, J</sup> gereicht mit Oma`s Kartoffelsalat und Sauce Remoulade	12,90 €
40	<b>Gebratenes Zanderfilet auf Kürbis-Risotto</b> <sup>D, G, I, J</sup> verfeinert mit Zitronen-Thymian Öl und gehobeltem Hartkäse	23,90 €
41	<b>Gegrilltes Lachsfilet</b> <sup>A1, D, G, I, C</sup> mit cremigen Spinat Linguine und jungem Zwiebellauch	20,90 €

## Pizza

80	<b>Margherita</b> <sup>A1, G</sup> Tomaten, Mozzarella, Basilikum	8,90 €
81	<b>Constanza</b> <sup>2, 3, 4, 6, A1, D, G</sup> Sardellen, Kapern, schwarze Oliven, Tomaten, Mozzarella, Basilikum	10,90 €
82	<b>Salami</b> <sup>2, 4, A1, G</sup> Salami, Tomaten, Mozzarella, Basilikum	10,90 €
83	<b>Giardiniera</b> <sup>3, A1, G,</sup> Zucchini, Artischocken, Paprika, Champignons, Broccoli, frische Tomaten, Mozzarella, Basilikum	13,90 €
84	<b>Prosciutto e Funghi</b> <sup>2, A1, G</sup> Vorderschinken, Pilze, Tomaten, Mozzarella, Basilikum	12,90 €
184	<b>Hawaii</b> <sup>A1, G</sup> Vorderschinken, Ananas, Tomaten, Mozzarella, Basilikum	11,90 €
85	<b>Siciliana (scharf)</b> <sup>A1, G</sup> pikante Salami, rote Zwiebeln, Tomaten, Mozzarella, Basilikum	11,90 €
188	<b>Tonno</b> <sup>A1, D, F, G</sup> Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln	14,90 €
86	<b>Vulcano (scharf)</b> <sup>A1, B, G</sup> Garnelen, Chili, rote Zwiebeln, Kirschtomaten, Salsa Verde	14,90 €
87	<b>Steg4</b> <sup>A1, G</sup> Landschinken, Rucola, Käse, Tomaten, Mozzarella, Basilikum	14,90 €
88	<b>Salmone e Spinaci</b> <sup>A1, D, G</sup> Lachs, Gorgonzola, Spinat, Tomaten, Mozzarella, Basilikum	14,90 €

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass Pizzen und andere Gerichte nicht immer gleichzeitig serviert werden können. Änderungen können nur berücksichtigt werden, wenn es der Betrieb zulässt.

## Flammkuchen

( auf einem Holzbrett serviert )

- |    |  |         |
|----|--|---------|
| 89 | <b>Speck</b> <sup>A1, G</sup><br>Sauerrahm, rote Zwiebeln, Speckwürfel                       | 8,90 €  |
| 90 | <b>Elsässer Gratinée</b> <sup>A1, G</sup><br>Sauerrahm, rote Zwiebeln, Speckwürfel, Bergkäse | 10,90 € |
| 91 | <b>Rehakles</b> <sup>A1, G, 6</sup><br>Sauerrahm, Fetakäse, Oliven, Peperoni, Rauke          | 12,50 € |

## Das süße Ende

- |      |  |        |
|------|--|--------|
| 96   | <b>Hausgemachtes Tiramisu</b> <sup>H1, C, G, E</sup><br>im Glas serviert   | 6,20 € |
| 95   | <b>Milchreis mit Zimt und Vanille</b> <sup>11, C, E, G</sup><br>im Glas serviert dazu feines Birnen Kompott  | 6,50 € |
| 94   | <b>Crème Brûlée</b> <sup>G, C</sup><br>„der Klassiker“   | 6,90 € |
| 97   | <b>Kaiserschmarrn</b> <sup>11, A1, C, G, H1</sup><br>im Pfännle serviert mit hausgemachten Zwetschgenröster  | 9,90 € |
| 93   | <b>BEN &amp; JERRY`S Eiscreme</b> <sup>H1, H4, A1, F, C, G</sup> ( 100 ml )<br>Caramel Chew Chew<br>Cookie Dough<br>Strawberry Cheesecake<br>Chocolate Fudge Brownie | 2,70 € |
| 4064 | <b>VEGAN Chocolate Brownie</b>   | 3,10 € |
| 99   | <b>Frischer Kuchen vom Fuchshof</b> <sup>A1, G, C, H1</sup><br>nach Saison, gerne berät Sie unser Servicepersonal  | 3,90 € |

## Aperitifs

690	<b>Riesling Sekt Hausmarke „Steg 4“</b> <sup>L,5</sup>	0,1 l	5,50 €
692	<b>Champagner Taittinger</b> <sup>L,5</sup>	0,1 l	11,90 €
693	<b>Champagner Taittinger</b> <sup>L,5</sup>	0,375 l	44,00 €
701	<b>Champagner Taittinger</b> <sup>L,5</sup>	0,75 l	83,00 €
694/695	<b>Sherry Fino   Dry Medium Dry</b> <sup>L,5</sup>	5 cl	5,00 €
696	<b>Martini Bianco</b> <sup>L,5,13</sup>	5 cl	5,50 €
697/698	<b>Campari Soda   Orange</b> <sup>L,1,5,13</sup>	4 cl	6,90 €
699	<b>Aperol Spritz</b> <sup>L,1,2,5,10,13</sup>	0,2 l	7,50 €
700	<b>Hugo</b> <sup>L,5,13</sup>	0,2 l	7,50 €
702	<b>Lillet Berry</b> <sup>L,11,13</sup>	0,2 l	7,50 €

## Warme Getränke

101	<b>Latte Macchiato</b> <sup>G,9</sup>	4,20 €
102	<b>Milchkaffee</b> <sup>G,9</sup>	4,20 €
103	<b>Cappuccino</b> <sup>9</sup>	3,90 €
106	<b>Kaffee Creme</b> <sup>1,G,9</sup>	3,80 €
107	<b>Kaffee Haag</b>	3,80 €
108	<b>Espresso</b> <sup>9</sup>	2,80 €
109	<b>Doppelter Espresso</b> <sup>9</sup>	5,00 €
110	<b>Kakaohaltiges Heißgetränk</b> <sup>G</sup>	4,20 €
111	<b>mit Sahne</b> <sup>G</sup>	4,50 €
115	<b>Eilles Tee Diamond im großen Glas serviert</b>	3,90 €



Schwarz: Assam Special<sup>9</sup> | Earl Grey Premium<sup>9</sup>

Kräuter: Pfefferminze | Kräutergarten | Bio Vervenia

Grün: Asia Superior<sup>9</sup>

Rotbusch: Bio Rooibos

Früchte: Bio Früchte Natur

frischer Pfefferminztee

4,20 €

frischer Ingwertee

4,20 €

## Kalte Getränke

121	<b>Eistee Pfirsich</b> <sup>2</sup>	0,2 l	2,90 €
122	<b>Eistee Pfirsich</b> <sup>2</sup>	0,4 l	4,80 €
123	<b>Tafelwasser</b>	0,2 l	2,70 €
124	<b>Tafelwasser</b>	0,4 l	3,90 €
125	<b>Randegger Gourmet naturell Fl.</b>	0,25 l	3,30 €
150	<b>Randegger Gourmet naturell Fl.</b>	0,75 l	6,80 €
126	<b>Randegger Gourmet Classic Fl.</b>	0,25 l	3,30 €
127	<b>Randegger Gourmet Classic Fl.</b>	0,75 l	6,80 €
128	<b>Zitronenlimonade</b> <sup>3</sup>	0,2 l	2,90 €
129	<b>Zitronenlimonade</b> <sup>3</sup>	0,4 l	4,80 €
130	<b>Apfelsaftschorle</b>	0,2 l	2,90 €
131	<b>Apfelsaftschorle</b>	0,4 l	4,80 €
146	<b>Johannisbeerschorle</b>	0,2 l	2,90 €
147	<b>Johannisbeerschorle</b>	0,4 l	4,80 €
132	<b>Cola</b> <sup>1,2,9</sup>	0,2 l	2,90 €
133	<b>Cola</b> <sup>1,2,9</sup>	0,4 l	4,80 €
134	<b>Cola Zero</b> <sup>1,2,11</sup>	0,2 l	2,90 €
135	<b>Cola Zero</b> <sup>1,2,11</sup>	0,4 l	4,80 €
136	<b>Orangenlimonade</b> <sup>2</sup>	0,2 l	2,90 €
137	<b>Orangenlimonade</b> <sup>2</sup>	0,4 l	4,80 €
138	<b>Cola-Orangen-Mix</b> <sup>1,2,9</sup>	0,2 l	2,90 €
139	<b>Cola-Orangen-Mix</b> <sup>1,2,9</sup>	0,4 l	4,80 €
140	<b>Bitter Lemon</b> <sup>3,10</sup>	0,2 l	3,90 €
141	<b>Tonic Water</b> <sup>1,10</sup>	0,2 l	3,90 €
142	<b>Ginger-Ale</b> <sup>1</sup>	0,2 l	3,90 €
163	<b>Red Bull</b> <sup>1,9,11</sup>	0,25 l	4,50 €

## Säfte

151/152	<b>Apfelsaft</b>	0,2 l / 0,4 l	3,50 € / 5,10 €
153 / 154	<b>Orangensaft</b>	0,2 l / 0,4 l	3,50 € / 5,10 €
155	<b>Tomatensaft Fl.</b>	0,2 l	3,50 €
156/169	<b>Sauerkirschnektar</b>	0,2 l / 0,4 l	3,50 € / 5,10 €
157/170	<b>Bananennektar</b>	0,2 l / 0,4 l	3,50 € / 5,10 €
164/1641	<b>Johannisbeernektar</b>	0,2 l / 0,4 l	3,50 € / 5,10 €
165/166	<b>Maracujanektar</b>	0,2 l / 0,4 l	3,50 € / 5,10 €
167/168	<b>Rhabarbernektar</b>	0,2 l / 0,4 l	3,50 € / 5,10 €
159/160	<b>Kirsch-Bananennektar</b>	0,2 l / 0,4 l	3,50 € / 5,10 €
161/162	<b>Fruchtsaftschorle</b>	0,2 l / 0,4 l	3,00 € / 4,90 €
120	<b>Frisch gepresster Orangensaft</b>	0,2 l	4,90 €



### Bier vom Fass



171	<b>Fürstenberg Pils</b> <sup>A1, A3</sup>	0,3 l	3,90 €
172	<b>Fürstenberg Pils gespritzt süß / sauer</b> <sup>A1, A3, 3</sup>	0,3 l	3,90 €
175	<b>Paulaner Export</b> <sup>A1, A3</sup>	0,4 l	4,30 €
174	<b>Paulaner Maß</b> <sup>A1, A3</sup>	1,0 l	9,90 €
177	<b>Paulaner Weizen Hefe hell</b> <sup>A1</sup>	0,3 l	3,90 €
178	<b>Paulaner Weizen Hefe hell</b> <sup>A1</sup>	0,5 l	4,50 €
179	<b>Cola-Weizen</b> <sup>A1, 1, 2, 9</sup>	0,5 l	4,70 €
173	<b>Fürstenberg Saisonbier</b> <sup>A1, A3</sup>	0,3 l	4,30 €



### Flaschenbiere



191	<b>Paulaner Weizen Kristall</b> <sup>A1</sup>	0,5 l	4,50 €
192	<b>Paulaner Weizen Hefe dunkel</b> <sup>A1</sup>	0,5 l	4,50 €
194	<b>Paulaner Weizen Alkoholfrei</b> <sup>A1</sup>	0,5 l	4,50 €
193	<b>Fürstenberg Pils Alkoholfrei</b> <sup>A1, A3</sup>	0,33 l	3,80 €



## Offene Weine Weiß

202/203	<b>Müller-Thurgau Qualitätswein trocken</b> <sup>L,5</sup> Staatsweingut Meersburg, Bodensee / Baden	0,2 l / 0,5 l	5,90 € / 13,70 €
205/206	<b>Weißburgunder Qualitätswein trocken</b> <sup>L,5</sup> Weingut Dreissigacker, Rheinhessen	0,2 l / 0,5 l	6,30 € / 14,70 €
208/209	<b>Riesling Qualitätswein trocken</b> <sup>L,5</sup> Weingut Karl Pfaffmann, Walsheim an der Pfalz	0,2 l / 0,5 l	5,90 € / 13,70 €
211/212	<b>Chardonnay del Veneto</b> <sup>L,5</sup> Villa Santa Flavia, Venetien / Italien	0,2 l / 0,5 l	5,50 € / 12,70 €
301/302	<b>Weinschorle weiss sauer / süß</b> <sup>L,3,5</sup>	0,2 l	4,50 €

## Offene Weine Rosè

229/230	<b>Weißherbst Qualitätswein trocken</b> <sup>L,5</sup> Staatsweingut Meersburg, Bodensee / Baden	0,2 l / 0,5 l	5,90 € / 13,70 €
226/227	<b>Santa Digna Cabernet Sauvignon Rosè</b> <sup>L,5</sup> Miguel Torres, Südamerika / Chile	0,2 l / 0,5 l	7,90 € / 18,90 €

## Offene Weine Rot

232/233	<b>Spätburgunder Qualitätswein, trocken</b> <sup>L,5</sup> Staatsweingut Meersburg, Bodensee / Baden	0,2 l / 0,5 l	6,30 € / 14,70 €
241/242	<b>Merlot del Veneto</b> <sup>L,5</sup> Villa Santa Flavia, Venetien / Italien	0,2 l / 0,5 l	5,50 € / 12,70 €
244/245	<b>Primitivo IGT Puglia</b> <sup>L,5</sup> Piane del Levante, Toscana / Italien	0,2 l / 0,5 l	5,90 € / 13,70 €
247/248	<b>Ruby Cabernet</b> <sup>L,5</sup> Mc Gregor Winery, Robertson / Südafrika	0,2 l / 0,5 l	5,90 € / 13,70 €

## Flaschenweine Weiß

- |     |   |        |         |
|-----|---|--------|---------|
| 265 | <b>Vinas Esmeralda</b> <sup>L,5</sup>   | 0,75 l | 29,50 € |
|     | <p>Miguel Torres, Catalunya / Spanien</p> <p>Die Cuveè aus Moscatel d`Alexandria und Gewürztraminer verführt mit ihrem üppigen Bouquet von weißen Rosen, Geißblatt und Jasmin. Am Gaumen frisch und aromatisch mit feiner Frucht und zarten Gewürzen im Finale.</p>   |        |         |
| 261 | <b>Weißburgunder Jungfernstieg</b> <sup>L,5</sup>   | 0,75 l | 37,00 € |
|     | <p>Staatsweingut Meersburg, Bodensee / Deutschland</p> <p>Reife Zitrusfrüchte und grüne animierende Noten in fein dosierten Proportionen bilden eine komplexe, aber schlanke Struktur. Ein raffinierter Wein!</p>   |        |         |
| 262 | <b>Müller Thurgau „Olgaberg“</b> <sup>L,5</sup>   | 0,75 l | 33,00 € |
|     | <p>Staatsweingut Meersburg, Bodensee / Deutschland</p> <p>Aromatisch beherrscht weißer Pfirsich mit einem Hauch von Lychee. Am Gaumen würziges Muskatbukett mit schöner Mineralität vom Vulkangestein.</p>  |        |         |
| 264 | <b>Viñas del Vero Chardonnay</b> <sup>L,5</sup>   | 0,75 l | 29,00 € |
|     | <p>Weisswein, Spanien / Somontano DO / Viñas del Vero</p> <p>Der Viñas del Vero Chardonnay liegt mit einem strahlendem und klarem Goldgelb mit zart grünlichem Schimmer im Glas. Das Bukett zeigt sehr aromatisch-blumige Noten, die an Apfel und Orangenblüten erinnern. Das duftet wirklich charmant.</p> |        |         |
| 263 | <b>Grauburgunder KLUMPP</b> <sup>L,5</sup>  | 0,75 l | 35,00 € |
|     | <p>Klumpp, Kraichgau / Deutschland</p> <p>Körperreicher trockener Grauburgunder mit schönem Schmelz, einer reifen gelbfleischigen Frucht, reife Birne, Quitte, dezente Raucharomatik und einer saftigen Säurestruktur.</p>  |        |         |
| 260 | <b>Riesling NO. 3</b> <sup>L,5</sup>  | 0,75 l | 31,00 € |
|     | <p>Philipp Kuhn, Pfalz / Deutschland</p> <p>Der Wein zeichnet sich durch frische Frucht nach Weinberg-Pfirsich, Aprikose und Zitrus aus. In ganzer Linie hält er sich an eine filigrane Struktur, ist herzhaft, pikant und zeigt viel Temperament.</p>  |        |         |

## Flaschenweine Rosè

- |     |  |        |         |
|-----|--|--------|---------|
| 267 | <b>Santa Digna Cabernet Sauvignon Rosè</b> <sup>L,5</sup>  | 0,75 l | 29,00 € |
|     | <p>Miguel Torres, Chile / Südamerika</p> <p>Am Gaumen kraftvoll, erfrischend mit saftiger Frucht und delikatem Säurespiel, im Finale elegant und sinnlich zugleich mit langem fruchtig aromatischem Nachhall.</p>            |        |         |
| 266 | <b>Spätburgunder Weißherbst</b> <sup>L,5</sup>   | 0,75 l | 33,00 € |
|     | <p>Staatsweingut Meersburg, Bodensee / Deutschland</p> <p>Ein sehr aromatischer Weißherbst mit den typischen Noten des blauen Spätburgunders: Himbeeren, Erdbeeren und Veilchen. Ein Rose der Extraklasse Qualitätswein.</p> |        |         |

## Flaschenweine Rot

- |     |   |        |         |
|-----|---|--------|---------|
| 270 | <p><b>Meersburger Cuvée Annette</b> <sup>L,5</sup></p> <p>Staatsweingut Meersburg, Bodensee / Deutschland</p> <p>Diese Rotwein-Cuvée wurde geschaffen für Ihren Genuss: dunkle Farbe, kraftvoll und ausgewogen. Zu Ehren der Dichterin Annette von Droste-Hülshoff, die als Weinbergsbesitzerin viele Jahre in Meersburg lebte. Ihr Weinberg wird heute vom Staatsweingut gepflegt.</p> <p>Und von ihr stammt auch dieses Zitat: „Erst nach meinem Lebenslauf, hört mein frohes Trinken auf.“</p> | 0,75l  | 34,00 € |
| 274 | <p><b>Casale Vecchio Montepulciano d’Abruzzo</b> <sup>L,5</sup></p> <p>Weingut Farnese Vini, Abruzzen / Italien</p> <p>Schon im Bukett finden wir intensive Aromen nach wilden Beeren und Dörrpflaumen, darüber Noten von Trockenblumen, Gewürzen und Lakritz.</p>  | 0,75 l | 33,00 € |
| 276 | <p><b>PURO MALBEC – CABERNET</b> <sup>L,5</sup></p> <p>Weingut Dieter Meier, Argentinien</p> <p>Schönes Bukett von Cassis, Kirschen, Pflaumen, Brombeeren, Minze, rote Paprika, Pfeffer, Weissdorn und Veilchen. Am Gaumen saftig, mit viel Frucht, zarter Würze und mit langem Nachhall.</p>   | 0,75 l | 39,00 € |
| 273 | <p><b>Ripasso „Villa Cavarena“ DOC</b> <sup>L,5</sup></p> <p>Allegrini, Venetien / Italien</p> <p>Von tief rubinroter Farbe und einem großzügigen und eleganten Bukett. Duftnoten nach Vanille, Zimt und grüner Haselnusschale. Reife Frucht, fast schon Konfitüre. Trocken und vollmundig, jedoch nicht streng mit anhaltendem Abgang.</p>   | 0,75 l | 44,00 € |
| 272 | <p><b>Baron de Ley Reserva</b> <sup>L,5</sup></p> <p>Barón de Ley, S.A. Rioja / Spanien</p> <p>Tolles Aroma reifer Beeren und einen Hauch von Dattelpflaumen. Zählt zu den modernen und besten Rioja’s.</p>   | 0,75 l | 39,50 € |
| 275 | <p><b>Celeste Crianza</b> <sup>L,5</sup></p> <p>Miguel Torresm, DO Ribeira del Duero / Spanien</p> <p>Aroma: würzige Noten von Lackritz, schwarzer Pfeffer Geschmack Schattenmorellen, feine Würze, süßlich ausgereifte Tannine mit langem Finale.</p>  | 0,75 l | 42,00 € |

**Bitte erfragen Sie die aktuellen Jahrgänge.**

## Digestif

### Grappa

750	<b>Grappa Andrea da Ponte</b> <sup>L,5</sup>	2 cl	5,50 €
751	<b>Grappa Uvaviva di Poli</b> <sup>L,G,C</sup>	2 cl	6,90 €
754	<b>Grappa Le Diciotto Lune</b> <sup>L,5</sup>	2 cl	5,90 €
760	<b>Grappa Tre Soli</b>	2 cl	9,90 €



Die Edelobstbrennerei Gebr. J. & M. Ziegler GmbH wurde bereits 1865 in Freudenberg am Main gegründet und steht für Destillationskunst auf höchstem Niveau.

518	<b>Ziegler Obstler</b> <sup>L,G,C</sup>	2 cl	6,50 €
519	<b>Ziegler Williams Christ</b>	2 cl	7,50 €
521	<b>Ziegler Marillenbrand</b>	2 cl	9,90 €
522	<b>Ziegler Pfirsichlikör</b>	2 cl	6,50 €
523	<b>Ziegler Johannisbeerlikör</b>	2 cl	6,50 €
526	<b>Ziegler Alter Apfel</b> <sup>L,G,C</sup>	2 cl	8,90 €
527	<b>Ziegler Alte Zwetschge</b>	2 cl	8,90 €
528	<b>Ziegler Wildkirsch No 1</b> <sup>L,G,C</sup>	2 cl	9,90 €

### Whiskey

500	<b>Johnnie Walker Red Label</b> <sup>L,5</sup>	4 cl	6,50 €
501	<b>Chivas Regal</b>	4 cl	8,50 €
502	<b>Tullamore Dew</b>	4 cl	6,50 €
503	<b>Jack Daniels NO 7</b>	4 cl	6,50 €
504	<b>Canadian Club</b>	4 cl	6,50 €
506	<b>Glenfiddich, 15 Jahre</b>	4 cl	8,50 €
508	<b>Legavulin, 16 Jahre</b>	4 cl	14,50 €

### Brandy & Cognac

509	<b>Torres Imperial 20 Jahre</b> <sup>1</sup>	2 cl	6,90 €
510	<b>Lepanto Solera Gran Reserva</b> <sup>1</sup>	2 cl	5,90 €
511	<b>Remy Martin V.S.O.P.</b> <sup>1</sup>	2 cl	6,50 €
512	<b>Calvados Père Magloire V.S.O.P.</b> <sup>1</sup>	2 cl	6,50 €

## Zusatzstoffe & Allergene

### Deklarationspflichtige Zusatzstoffe

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 mit Phosphat
- 8 mit Milcheiweiß ( Fleischerzeugnisse )
- 9 koffeinhaltig
- 10 Chininhaltig
- 11 mit Süßungsmittel
- 13 gewachst

### Deklarationspflichtige Allergene

- A Glutenthaltiges Getreide ( A1-Weizen / A2-Roggen / A3-Gerste )
- B Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- C Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- E Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- F Soja ( Bohnen ) und daraus gewonnene Erzeugnisse
- G Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- H Schalenfrüchte ( H1-Mandel / H2-Haselnuss / H3-Walnuss / H4-Cashew )
- I Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- J Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- K Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- L Schwefeldioxid und Sulfite
- M Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- N Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

**Restaurant | Café | Bar**



**Hafenstraße 8 | 78462 Konstanz**

**Tel. +49 (0)7531 17428**

**[kontakt@steg4.de](mailto:kontakt@steg4.de) | [steg4.de](http://steg4.de)**