

Kleines vorweg oder einfach so

20	Kleiner bunter Salat ^{G, J, 11, 2, 3}	6,90 €
21	Großer bunter Salat ^{G, J, 11, 2, 3}	11,90 €
22	„Herbstsalat“ ^{A1, H2, H3, J, 2, 3, 11} bunter Reichenauer Blattsalat mit gebratener Pute, gerösteten Nüssen und Croutons	18,90 €
23	Ziegenkäsetaler Honey ^{G, H3, 8, 2} karamelisiert mit Honig dazu Birnenkompott und einem Bouquet von Blattsalaten	16,90 €
24	Geräucherte Entenbrust ^{A1, C, G, H, L, K, 2} serviert mit hausgemachtem Zwiebelbrot dazu Feldsalat und Preiselbeer-Butter	17,50 €

Suppen

30	Kürbiscremesuppe ^{H, G, I} verfeinert mit steirischem Kernöl und gerösteten Kürbiskernen	7,30 €
31	„Steg4“ Festtagssuppe ^{A1, I, J, 2, 4, 8} kräftige Rinderkraftbrühe mit Wurzelgemüse, Markklößchen, Flädle und Maultäschle	7,90 €

Unsere Klassiker Gerichte

- | | | |
|----|--|---------|
| 33 | Allgäuer Käsespätzle ^{A1, C, I, G}
mit kräftigem Appenzeller und Allgäuer Bergkäse, dazu Röstzwiebeln | 14,90 € |
| 34 | Hausgemachte Spinat-Maultaschen ^{A1, C, G, J, 2}
serviert auf fruchtiger Tomaten-Sauce
und mit Gorgonzola gratiniert | 18,50 € |
| 35 | Wiener Schnitzel vom Kalb ^{A1, C, J, J}
dazu reichen wir hausgemachten Kartoffelsalat
Preiselbeeren und ein Stück Bio-Zitrone | 22,90 € |
| 36 | 3 Handgedrehte Semmelknödel ^{A1, G, C, J, I}
auf cremigem Waldpilz-Ragout
verfeinert mit frischen Kräutern | 16,30 € |
| 37 | „Reichenauer Gemüsepfännle“ ^{G, C, I, J, M}
knackiges, saisonales Marktgemüse in Buttersauce geschwenkt,
mit frischen Kräutern verfeinert,
dazu servieren wir hausgemachte Kartoffelrösti und ein Kräuter Dip | 17,90 € |
| 38 | Konstanzer Kalbsrahmragout ^{A1, C, G, L}
mit Champignons und Butterspätzle | 18,90 € |

Für unsere Kleinen

(für Kinder bis 12 Jahre)

- | | | |
|----|--|---------|
| 70 | „Calimero“ ^{2, 3, J, C}
Pommes Frites mit Ketchup und Mayonnaise | 5,50 € |
| 71 | „Biene Maja“ ^{A1, C, I}
Nudeln mit Tomatensauce | 6,90 € |
| 73 | „Pumbas Liebling“ ^{A1, C, 2, 3, 9}
kleines paniertes Kalbsschnitzel mit Pommes Frites | 10,90 € |

Fleischgerichte

- | | | |
|----|--|---------|
| 50 | 1/2 knusprige Ente ^{C,11,2,3}
an einer kräftiger Bratensauce mit Apfel-Rotkraut
und hausgemachten Kartoffelknödel | 22,90 € |
| 51 | „Trio vom Schwein“ ^{A1,C,G,I,J,L,2}
Das beste vom Schwein: Filet, Bäckchen und Bauch
serviert mit Rosmarinjus dazu Sauerkraut und Schupfnudeln | 24,50 € |
| 53 | Zartes Kalbsfilet ^{G, L, J,, L,M}
mit Portweinjus
dazu reichen wir getrüffeltes Kartoffel-Gratin und grüne Bohnen | 26,90 € |

Aus See, Meer & Fluss

- | | | |
|----|---|---------|
| 40 | Gebratenes Zanderfilet ^{G, I, J}
auf Kürbisragout vom Hokkaido Kürbis und Roter Beete | 23,90 € |
| 41 | Gegrilltes Lachsfilet ^{A1, C, D, G, J}
auf einem Duett von Tagliatelle
verfeinert mit einer leichten Estragon-Sauce | 21,90 € |

Pizza aus dem Steinofen

80	Margherita ^{A1, G} Tomaten, Mozzarella, Basilikum	9,20 €
81	Constanza ^{A1, G, D, 6, 3} Sardellen, Kapern, schwarze Oliven, Tomaten, Mozzarella, Basilikum	11,90 €
82	Salami ^{A1, G, 2, 3} Salami, Tomaten, Mozzarella, Basilikum	11,90 €
83	Giardiniera ^{A1, G, 3} Zucchini, Artischocken, Paprika, Champignons, Broccoli, frische Tomaten, Mozzarella, Basilikum	14,90 €
84	Prosciutto e Funghi ^{A1, G, 2, 3, 4} Vorderschinken, Pilze, Tomaten, Mozzarella, Basilikum	13,50 €
184	Hawaii ^{A1, G, 2, 3, 4} Vorderschinken, Ananas, Tomaten, Mozzarella, Basilikum	13,50 €
85	Siciliana (scharf) ^{A1, G, 2, 3} pikante Salami, rote Zwiebeln, Tomaten, Mozzarella, Basilikum	13,50 €
188	Tonno ^{A1, G, D, F} Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln	14,90 €
86	Kürbis ^{A1, G} Hokkida Kürbis, Thymian-Honig, Sauerrahm	15,90 €
87	Steg4 ^{A1, G, 2, 3, 4} Landschinken, Rucola, Käse, Tomaten, Mozzarella, Basilikum	15,90 €
88	Salmone e Spinaci ^{A1, G, D} Lachs, Gorgonzola, Spinat, Tomaten, Mozzarella, Basilikum	15,90 €
197	„Frutti di Mare“ ^{A1, G, D, L, B, N} Garnelen, Muscheln, Calamari-Ringe, Jakobsmuschel, Tomaten, Mozzarella, Basilikum	19,90 €

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	Speck ^{A1, G, 5, 3, 2} Sauerrahm, rote Zwiebeln, Speckwürfel	9,90 €
90	Elsässer Gratinée ^{A1, G, 5, 3, 2} Sauerrahm, rote Zwiebeln, Speckwürfel, Bergkäse	10,90 €
91	Rehakles ^{A1, G, 6} Sauerrahm, Fetakäse, Oliven, Peperoni, Rauke	12,50 €

Das süße Ende

143	Espresso Royal ^{G, C} eine Tasse Espresso mit einem kleinen Schälchen Schokoladenmousse	6,20 €
96	Hausgemachtes Tiramisu ^{H1, C, G, E} im Glas serviert	6,20 €
95	Panna Cotta ^{G, L, 5, 1, 3} im Glas serviert mit Himbeermark verfeinert	6,20 €
94	Crème Brûlée ^{G, C} „der Klassiker“ zart verfeinert mit der Tonkabohne	6,90 €
97	Kaiserschmarrn ^{A1, G, C, H1, L} im Pfännle serviert mit hausgemachtem Zwetschgenkompott	9,90 €
93	BEN & JERRY`S Eiscreme ^{H1, H4, A1, F, C, G} (100 ml) Caramel Chew Chew Cookie Dough Strawberry Cheesecake Chocolate Fudge Brownie	3,00 €
4064	VEGAN Chocolate Brownie	3,30 €
99	Frischer Kuchen vom Fuchshof ^{A1, G, C, H1} nach Saison, gerne berät Sie unser Servicepersonal	3,90 €

Aperitifs

690	Riesling Sekt Hausmarke „Steg 4“ ^{L,5}	0,1 l	5,50 €
692	Champagner Taittinger ^{L,5}	0,1 l	12,50 €
693	Champagner Taittinger ^{L,5}	0,375 l	44,00 €
701	Champagner Taittinger ^{L,5}	0,75 l	83,00 €
694/695	Sherry Fino Dry Medium Dry ^{L,5}	5 cl	5,00 €
696	Martini Bianco ^{L,5,13}	5 cl	5,50 €
697/698	Campari Soda Orange ^{L,1,5,13}	4 cl	6,90 €
699	Aperol Spritz ^{L,1,2,5,10,13}	0,2 l	7,90 €
700	Hugo ^{L,5,13}	0,2 l	7,90 €
702	Lillet Berry ^{L,11,13}	0,2 l	7,50 €

Warme Getränke

101	Latte Macchiato ^{G,9}	4,20 €
102	Milchkaffee ^{G,9}	4,20 €
103	Cappuccino ⁹	3,90 €
106	Kaffee Creme ^{1,G,9}	3,80 €
108	Espresso ⁹	2,80 €
109	Doppelter Espresso ⁹	5,00 €
110	Kakaohaltiges Heißgetränk ^G	4,20 €
111	mit Sahne ^G	4,50 €
115	Eilles Tee Diamond im großen Glas serviert	3,90 €
	Schwarz: Assam Special ⁹ Earl Grey Premium ⁹	
	Kräuter: Pfefferminze Kräutergarten Bio Vervenia	
	Grün: Asia Superior ⁹	
	Rotbusch: Bio Rooibos	
	Früchte: Bio Früchte Natur	
	frischer Pfefferminztee	4,20 €
	frischer Ingwertee	4,20 €



Kalte Getränke

121	Eistee Pfirsich ²	0,2 l	3,10 €
122	Eistee Pfirsich ²	0,4 l	4,90 €
123	Tafelwasser	0,2 l	2,80 €
124	Tafelwasser	0,4 l	3,90 €
125	Randegger Gourmet naturell Fl.	0,25 l	3,40 €
150	Randegger Gourmet naturell Fl.	0,75 l	6,80 €
126	Randegger Gourmet Classic Fl.	0,25 l	3,40 €
127	Randegger Gourmet Classic Fl.	0,75 l	6,80 €
128	Zitronenlimonade ³	0,2 l	3,10 €
129	Zitronenlimonade ³	0,4 l	4,90 €
130	Apfelsaftschorle	0,2 l	3,10 €
131	Apfelsaftschorle	0,4 l	4,90 €
146	Johannisbeerschorle	0,2 l	3,10 €
147	Johannisbeerschorle	0,4 l	4,90 €
132	Cola ^{1,2,9}	0,2 l	3,10 €
133	Cola ^{1,2,9}	0,4 l	4,90 €
134	Cola Zero ^{1,2,11}	0,2 l	3,10 €
135	Cola Zero ^{1,2,11}	0,4 l	4,90 €
136	Orangenlimonade ²	0,2 l	3,10 €
137	Orangenlimonade ²	0,4 l	4,90 €
138	Cola-Orangen-Mix ^{1,2,9}	0,2 l	3,10 €
139	Cola-Orangen-Mix ^{1,2,9}	0,4 l	4,90 €
140	Bitter Lemon ^{3,10}	0,2 l	3,90 €
141	Tonic Water ^{1,10}	0,2 l	3,90 €
142	Ginger-Ale ¹	0,2 l	3,90 €
163	Red Bull ^{1,9,11}	0,25 l	4,50 €

Säfte

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



Bier vom Fass



171	Fürstenberg Pils ^{A1, A3}	0,3 l	3,90 €
172	Fürstenberg Pils gespritzt süß / sauer ^{A1, A3, 3}	0,3 l	3,90 €
175	Paulaner Export ^{A1, A3}	0,4 l	4,40 €
174	Paulaner Maß ^{A1, A3}	1,0 l	9,90 €
177	Paulaner Weizen Hefe hell ^{A1}	0,3 l	3,90 €
178	Paulaner Weizen Hefe hell ^{A1}	0,5 l	4,60 €
179	Cola-Weizen ^{A1, 1, 2, 9}	0,5 l	4,80 €
173	Fürstenberg Saisonbier ^{A1, A3}	0,3 l	4,30 €



Flaschenbiere



191	Paulaner Weizen Kristall ^{A1}	0,5 l	4,60 €
192	Paulaner Weizen Hefe dunkel ^{A1}	0,5 l	4,60 €
194	Paulaner Weizen Alkoholfrei ^{A1}	0,5 l	4,50 €
193	Fürstenberg Pils Alkoholfrei ^{A1, A3}	0,33 l	3,80 €

Offene Weine Weiß

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

Offene Weine Rosè

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

Offene Weine Rot

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

Flaschenweine Weiß

265	Vinas Esmeralda ^{L,5} Miguel Torres, Catalunya / Spanien 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.	0,75 l	29,50 €
261	Weißburgunder Jungfernstieg ^{L,5} Staatsweingut Meersburg, Bodensee / Deutschland Reife Zitrusfrüchte und grüne animierende Noten in fein dosierten Proportionen bilden eine komplexe, aber schlanke Struktur. Ein raffinierter Wein!	0,75 l	38,00 €
262	Müller Thurgau „Olgaberg“ ^{L,5} Staatsweingut Meersburg, Bodensee / Deutschland Aromatisch beherrscht weißer Pfirsich mit einem Hauch von Lychee. Am Gaumen würziges Muskatbukett mit schöner Mineralität vom Vulkangestein.	0,75 l	34,00 €
264	Viñas del Vero Chardonnay ^{L,5} Weisswein, Spanien / Somontano DO / Viñas del Vero 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.	0,75 l	31,00 €
263	Grauburgunder KLUMPP ^{L,5} Klumpp, Kraichgau / Deutschland Körperreicher trockener Grauburgunder mit schönem Schmelz, einer reifen gelbfleischigen Frucht, reife Birne, Quitte, dezente Raucharomatik und einer saftigen Säurestruktur.	0,75 l	37,00 €
260	Riesling NO. 3 ^{L,5} Philipp Kuhn, Pfalz / Deutschland 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.	0,75 l	29,50 €

Flaschenweine Rosè

267	Santa Digna Cabernet Sauvignon Rosè ^{L,5} Miguel Torres, Chile / Südamerika Am Gaumen kraftvoll, erfrischend mit saftiger Frucht und delikatem Säurespiel, im Finale elegant und sinnlich zugleich mit langem fruchtig aromatischem Nachhall.	0,75 l	31,00 €
266	Spätburgunder Weißherbst ^{L,5} Staatsweingut Meersburg, Bodensee / Deutschland Ein sehr aromatischer Weißherbst mit den typischen Noten des blauen Spätburgunders: Himbeeren, Erdbeeren und Veilchen. Ein Rose der Extraklasse Qualitätswein.	0,75l	33,00 €

Flaschenweine Rot

- | | | | |
|-----|--|--------|---------|
| 270 | Meersburger Cuvée Annette ^{L,5} | 0,75l | 34,00 € |
| | Staatsweingut Meersburg, Bodensee / Deutschland | | |
| | 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. | | |
| | Und von ihr stammt auch dieses Zitat: „Erst nach meinem Lebenslauf, hört mein frohes Trinken auf.“ | | |
| 274 | Casale Vecchio Montepulciano d’Abruzzo ^{L,5} | 0,75 l | 35,00 € |
| | Weingut Farnese Vini, Abruzzon / Italien | | |
| | Schon im Bukett finden wir intensive Aromen nach wilden Beeren und Dörripflaumen, darüber Noten von Trockenblumen, Gewürzen und Lakritz. | | |
| 276 | PURO MALBEC – CABERNET ^{L,5} | 0,75 l | 39,00 € |
| | Weingut Dieter Meier, Argentinien | | |
| | 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. | | |
| 273 | Ripasso „Villa Cavarena“ DOC ^{L,5} | 0,75 l | 46,00 € |
| | Allegrini, Venetien / Italien | | |
| | 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. | | |
| 272 | Baron de Ley Reserva ^{L,5} | 0,75 l | 42,00 € |
| | Barón de Ley, S.A. Rioja / Spanien | | |
| | Tolles Aroma reifer Beeren und einen Hauch von Dattelpflaumen. Zählt zu den modernen und besten Rioja’s. | | |
| 275 | Celeste Crianza ^{L,5} | 0,75 l | 44,00 € |
| | Miguel Torresm, DO Ribeira del Duero / Spanien | | |
| | Aroma: würzige Noten von Lackritz, schwarzer Pfeffer Geschmack Schattenmorellen, feine Würze, süßlich ausgereifte Tannine mit langem Finale. | | |

Bitte erfragen Sie die aktuellen Jahrgänge.

Digestif

Grappa

750	Grappa Andrea da Ponte ^{L,5}	2 cl	5,50 €
751	Grappa Uvaviva di Poli ^{L,G,C}	2 cl	6,90 €
754	Grappa Le Diciotto Lune ^{L,5}	2 cl	5,90 €
760	Grappa Tre Soli	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	Ziegler Obstler ^{L,G,C}	2 cl	6,50 €
519	Ziegler Williams Christ	2 cl	7,50 €
521	Ziegler Marillenbrand	2 cl	9,90 €
522	Ziegler Pfirsichlikör	2 cl	6,50 €
526	Ziegler Alter Apfel ^{L,G,C}	2 cl	8,90 €
527	Ziegler Alte Zwetschge	2 cl	8,90 €
528	Ziegler Wildkirsch No 1 ^{L,G,C}	2 cl	9,90 €

Whiskey

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

Brandy & Cognac

509	Torres Imperial 20 Jahre ¹	2 cl	6,90 €
510	Lepanto Solera Gran Reserva ¹	2 cl	5,90 €
511	Remy Martin V.S.O.P. ¹	2 cl	6,50 €
512	Calvados Père Magloire V.S.O.P. ¹	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 Sulfit
- 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 | steg4.de