

Kleines vorweg oder einfach so

20	Kleiner winterlicher Salat ^{G, J, 11, 2, 3} mit unserem Hausdressing	8,90 €
21	Großer winterlicher Salat ^{G, J, 11, 2, 3} mit unserem Hausdressing	15,90 €
22	„Herbstsalat“ ^{A1, G, H, J, 2, 3, 11} bunter, knackiger Reichenauer Salatteller gebratenen Putenbruststreifen gerösteten Kernen und Croutons	19,90 €
23	Karamelierte Ziegenkäsetaler ^{G, H, 8, 2} mit feinem Birnenkompott kleinen Salat Bouquet und karamelierte Walnüsse	19,90 €
24	Garnelen in Olivenöl „à la Pascal“ ^{B, J, L, G, I} serviert im Tontöpfchen mit Chili, Knoblauch, Weißwein und Gemüse	18,90 €

Suppen

30	„Steg4“ Festtagssuppe ^{G, A1, C, I, J, 2, 4, 8} kräftige Rinderkraftbrühe mit Wurzelgemüse, Markklößchen, Flädle und Maultäschle	9,90 €
31	Klare Fischsuppe nach Art des Hauses ^{B, D, I, M, NI} serviert mit Fischwürfel, Muscheln, Gemüse und frische Kräuter	12,50 €
32	Cremige Kürbissuppe ^{G, H, J} mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl	9,90 €

Unsere Klassiker Gerichte

33	Allgäuer Käsespätzle ^{A1, C, G} mit kräftigem Appenzeller und Allgäuer Bergkäse, dazu Röstzwiebeln	17,90 €
35	Wiener Schnitzel vom Kalb ^{A1, C} dazu reichen wir Bratkartoffeln, Preiselbeeren und ein Stück Bio-Zitrone	26,90 €
36	3 Handgedrehte Semmelknödel ^{A1, G, C, J, L} auf cremigem Waldpilz-Ragout verfeinert mit frischen Kräutern	17,90 €
37	„Reichenauer Gemüsepfännle“ ^{G, C} mit frischem, knackigem Saisongemüse geschwenkt, verfeinert mit frischen Kräutern dazu servieren wir hausgemachte Kartoffelrösti und Kräuterdip	19,90 €
38	Cremiges, feines Kürbis- Risotto ^{G, I, J, L} mit Weißwein und Butter, verfeinert mit italienische Hartkäse	18,90 €

Für unsere Kleinen

(für Kinder bis 12 Jahre)

70	„Calimero“ ^{2, 3, J, C} Pommes Frites mit Ketchup und Mayonnaise	7,90 €
71	„Biene Maja“ ^{A1, C, I} Nudeln mit Tomatensauce	9,90 €
73	„Pumbas Liebling“ ^{A1, C, 2, 3} gebackenes, paniertes Hähnchenschnitzel mit Pommes Frites	13,90 €

Fleischgerichte

- | | | |
|----|--|---------|
| 50 | Paniertes Hähnchenschnitzel ^{A1,C,1,2,3,8}
mit Pommes Frites und ein Stück BIO Zitrone | 17,90 € |
| 51 | „Schwabenteller“ ^{A1, C, L}
Medaillons vom Schweinefilet an einer kräftigen Champignonrahmsauce
serviert mit Butterspätzle und Preiselbeeren | 26,90 € |
| 53 | Hausgemachte geschmorte Rinderroulade ^{2,3,8,10,G,L}
gefüllt mit Speck, Zwiebeln und Essiggurken
dazu Kartoffelpürree und deftiges Rotkraut | 26,90€ |

Aus See, Meer & Fluss

- | | | |
|----|---|---------|
| 40 | Gegrilltes Zanderfilet ^{D, G,J,L}
serviert auf cremigen Kürbis-Risotto mit Mascarpone und Chillifäden verfeinert | 29,00 € |
| 41 | Gebratenes Forellenfilet ^{D, G, I, J,L}
an Senfsauce mit Butterkartoffeln und frischem Blattspinat | 29,00 € |

Pizza aus dem Steinofen

80	Margherita ^{A1, G} Tomaten, Mozzarella, Basilikum	13,50 €
82	Salami ^{A1, G, 2, 3} Salami, Tomaten, Mozzarella, Basilikum	17,50 €
83	Giardiniera ^{A1, G, 3} Zucchini, Paprika, Brokkoli, rote Zwiebeln, Champignons, Tomaten, Mozzarella, Basilikum	19,90 €
84	Prosciutto e Funghi ^{A1, G, 2, 3, 4} Vorderschinken, Pilze, Tomaten, Mozzarella, Basilikum	17,90 €
184	Hawaii ^{A1, G, 2, 3, 4} Vorderschinken, Ananas, Tomaten, Mozzarella, Basilikum	17,90 €
85	Siciliana (scharf) ^{A1, G, 2, 3} pikante Salami, rote Zwiebeln, Tomaten, Mozzarella, Basilikum	17,90 €
86	Tonno ^{A1, G, D} Thunfisch, rote Zwiebeln, Tomaten, Mozzarella, Basilikum	18,90 €
87	„Imperia“ ^{A1, G, 2, 3, 4} Italienischer Landschinken, Rucola, Tomaten, Mozzarella, Basilikum, Grana Padano	19,90 €
81	„Betrunkenen Birne“ ^{A1, G, L, H3/ 5 / 13} mit eingelegten Birnen, Ziegenkäse, Walnüssen, Orange, Honig, Mozzarella	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	13,90 €
90	Elsässer Gratinée ^{A1, G, 5, 3, 2} Sauerrahm, rote Zwiebeln, Speckwürfel, Bergkäse	15,40 €
91	Rehakles ^{A1, G, 6} Sauerrahm, Fetakäse, Oliven, Peperoni, Rauke	15,40 €

Das süße Ende

143	„Affogato“ ^{G, 9,} eine Tasse Espresso mit einer Kugel Vanille-Eis	7,50 €
96	Hausgemachtes Tiramisu ^{A1, H1, C, G, E, L, 9} im Glas serviert	8,90 €
94	Crème Brûlée ^{G, C} „der Klassiker“ zart verfeinert mit Vanille	8,90 €
97	Kaiserschmarrn mit Rosinen ^{A1, G, C, H1, L} im Pfännle serviert mit hausgemachtem Zwetschgenkompott	14,50 €
93	BEN & JERRY'S Eiscreme ^{H1, H4, A1, F, C, G} (100 ml) Caramel Chew Chew Cookie Dough Strawberry Cheesecake Chocolate Fudge Brownie	4,50 €
99	Frischer Kuchen vom Fuchshof ^{A1, G, C, H1} nach Saison, gerne berät Sie unser Servicepersonal	5,20 €
95	Muffin ^{A1, C, F, E, H, K, L} Schoko oder Blaubeere	4,50 €

Aperitifs

690	Riesling Sekt Hausmarke „Steg 4“ ^{L,5}	0,1 l	5,90 €
691	Riesling Sekt Hausmarke „Steg 4“ ^{L,5}	0,75 l	34,00 €
701	Champagner Taittinger ^{L,5}	0,75 l	99,00 €
694/695	Sherry Fino Dry Medium Dry ^{L,5}	5 cl	5,90 €
696	Martini Bianco ^{L,5,13}	5 cl	6,90 €
697/698	Campari Soda Orange ^{L,1,5,13}	4 cl	8,90 €
699	Aperol Spritz ^{L,1,2,5,10,13}	0,2 l	8,90 €
700	Hugo ^{L,5,13}	0,2 l	8,90 €
702	Lillet Berry ^{L,11,13}	0,2 l	8,90 €

Warme Getränke

101	Latte Macchiato ^{G,9}	4,60 €
102	Milchkaffee ^{G,9}	4,60 €
103	Cappuccino ⁹	4,30 €
106	Kaffee Creme ^{1,G,9}	4,20 €
108	Espresso ⁹	3,00 €
109	Doppelter Espresso ⁹	5,00 €
110	Kakaohaltiges Heißgetränk ^G	4,60 €
111	mit Sahne ^G	5,10 €
115	Eilles Tee Diamond im großen Glas serviert	4,20 €
	Schwarz: Assam Special ⁹ Earl Grey Premium ⁹	
	Kräuter: Pfefferminze Kräutergarten Bio Vervenia	
	Grün: Asia Superior ⁹	
	Rotbusch: Bio Rooibos	
	Früchte: Bio Früchte Natur	



Kalte Getränke

121	Eistee Pfirsich ²	0,2 l	3,60 €
122	Eistee Pfirsich ²	0,4 l	5,90 €
123	Tafelwasser	0,2 l	3,20 €
124	Tafelwasser	0,4 l	4,50 €
125	Randegger Gourmet naturell Fl.	0,25 l	3,90 €
150	Randegger Gourmet naturell Fl.	0,75 l	7,40 €
126	Randegger Gourmet Classic Fl.	0,25 l	3,90 €
127	Randegger Gourmet Classic Fl.	0,75 l	7,40 €
128	Zitronenlimonade ³	0,2 l	3,60 €
129	Zitronenlimonade ³	0,4 l	5,90 €
130	Apfelsaftschorle	0,2 l	3,60 €
131	Apfelsaftschorle	0,4 l	5,90 €
146	Johannisbeerschorle	0,2 l	3,60 €
147	Johannisbeerschorle	0,4 l	5,90 €
132	Cola ^{1,2,9}	0,2 l	3,60 €
133	Cola ^{1,2,9}	0,4 l	5,90 €
134	Cola Zero ^{1,2,11}	0,2 l	3,60 €
135	Cola Zero ^{1,2,11}	0,4 l	5,90 €
136	Orangenlimonade ²	0,2 l	3,60 €
137	Orangenlimonade ²	0,4 l	5,90 €
138	Cola-Orangen-Mix ^{1,2,9}	0,2 l	3,60 €
139	Cola-Orangen-Mix ^{1,2,9}	0,4 l	5,90 €
140	Bitter Lemon ^{3,10}	0,2 l	4,50 €
141	Tonic Water ^{1,10}	0,2 l	4,50 €
142	Ginger-Ale ¹	0,2 l	4,50 €
163	Red Bull ^{1,9,11}	0,25 l	5,50 €

Säfte

151/152	Apfelsaft	0,2 l / 0,4 l	4,20 € / 6,20 €
153/154	Orangensaft	0,2 l / 0,4 l	4,20 € / 6,20 €
155	Tomatensaft Fl.	0,2 l	4,50 €
156/169	Sauerkirschnektar	0,2 l / 0,4 l	4,20 € / 6,20 €
157/170	Bananennektar	0,2 l / 0,4 l	4,20 € / 6,20 €
164/1641	Johannisbeernektar	0,2 l / 0,4 l	4,20 € / 6,20 €
165/166	Maracujanektar	0,2 l / 0,4 l	4,20 € / 6,20 €
167/168	Rhabarbernektar	0,2 l / 0,4 l	4,20 € / 6,20 €
159/160	Kirsch-Bananennektar	0,2 l / 0,4 l	4,20 € / 6,20 €
161/162	Fruchtsaftschorle	0,2 l / 0,4 l	3,90 € / 5,50 €



Bier vom Fass



171	Fürstenberg Pils ^{A1, A3}	0,3 l	4,50 €
172	Fürstenberg Pils gespritzt süß / sauer ^{A1, A3, 3}	0,3 l	4,50 €
175	Paulaner Export ^{A1, A3}	0,4 l	4,90 €
174	Paulaner Maß ^{A1, A3}	1,0 l	10,90 €
177	Paulaner Weizen Hefe hell ^{A1}	0,3 l	4,80 €
178	Paulaner Weizen Hefe hell ^{A1}	0,5 l	5,50 €
179	Cola-Weizen ^{A1, 1, 2, 9}	0,5 l	5,60 €
173	Hacker Pschorr Saisonbier ^{A1, A3}	0,3 l	4,90 €



Flaschenbiere



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

Offene Weine Weiß

202/203	Müller-Thurgau Qualitätswein trocken ^{L,5} Staatsweingut Meersburg, Bodensee / Baden	0,2 l / 0,5 l	8,50 € / 19,90 €
205/206	Weißburgunder Königschaffhausen ^{L,5} Königschaffhausen-Kichlingsbergen, Baden, Deutschland	0,2 l / 0,5 l	8,50 € / 19,90 €
208/209	Riesling Qualitätswein trocken ^{L,5} Weingut Karl Pfaffmann, Walsheim an der Pfalz	0,2 l / 0,5 l	8,50 € / 19,90 €
211/212	Chardonnay Bertoldi ^{L,5} Bertoldi Rotondo, Venetien, Italien	0,2 l / 0,5 l	8,50 € / 19,90 €
301/302	Weinschorle weiss sauer / süß ^{L,3,5}	0,2 l	5,50 €

Offene Weine Rosè

229/230	Weißherbst Qualitätswein trocken ^{L,5} Staatsweingut Meersburg, Bodensee / Baden	0,2 l / 0,5 l	8,50 € / 19,90 €
---------	---	---------------	------------------

Offene Weine Rot

232/233	Spätburgunder Qualitätswein, trocken ^{L,5} Staatsweingut Meersburg, Bodensee / Baden	0,2 l / 0,5 l	8,50 € / 19,90 €
241/242	Merlot del Veneto ^{L,5} Villa Santa Flavia, Venetien / Italien	0,2 l / 0,5 l	8,50 € / 19,90 €
244/245	Primitivo „Piane del Levante ^{L,5} Puglia Igt, Minini, Italien	0,2 l / 0,5 l	8,50 € / 19,90 €

Flaschenweine Weiß

- | | | | |
|-----|--|--------|---------|
| 261 | <p>Weißburgunder König Schaffhausen ^{L,5}</p> <p>Winzergenossenschaft Königsschaffhausen-Kiechlinsbergen / Deutschland</p> <p>Feiner Aromen von Ananas und Sternfrucht im Duft. Dieser Weißburgunder besticht durch eine helle und strohgelbe Farbe und im Geschmack spürt man Apfel, Banane und einen Hauch von Honigmelone</p> | 0,75 l | 29,00 € |
| 264 | <p>Viñas del Vero Chardonnay ^{L,5}</p> <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> | 0,75 l | 35,00 € |
| 262 | <p>Müller Thurgau „Olgaberg“ ^{L,5}</p> <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> | 0,75 l | 39,00 € |
| 263 | <p>Villa Antinori Bianco ^{L,5}</p> <p>Antinori / Toskana / Italien</p> <p>Von einem der besten Pinot Blanc Weinberge in strohgelber Farbe mit grünlichen Reflexen. Sein Duft ist elegant und erinnert an tropische Früchte wie Ananas und Mango. Am Gaumen zeigt er eine schöne mineralische Struktur.</p> | 0,75 l | 32,00 € |
| 265 | <p>San Giovanni della Sala ^{L,5}</p> <p>Antinori / Umbrien / Italien</p> <p>Der San Giovanni della Sala ist ein schöner Cuvée mit einem überaus feinen Bouquet, das von angenehmen Noten von Blüten und reifer Früchte wie Pfirsich und Ananas geprägt ist.</p> | 0,75 l | 42,00 € |

Flaschenweine Rosè

- | | | | |
|-----|--|--------|---------|
| 267 | <p>Fрати Rosè ^{L,5}</p> <p>Ca de Frati Trebbia Lombardei / Italien</p> <p>Dieser Rosè hat eine sehr helle, glänzende Lachsrosa Farbe. Sein Bukett verströmt intensive Aromen von Erdbeere, Himbeere und Wildkirsche. Blütenduft und Nuancen von weißer Mandel untermalen den fruchtigen Teil des Aromas.</p> | 0,75 l | 42,00 € |
|-----|--|--------|---------|

Flaschenweine Rot

273	Coronas Tempranillo ^{L,5} Miguel Torres / Catalunya / Spanien Zartes Kirschrot mit ziegelfarbenem Glanz. Elegantes Bouquet mit feiner Balance der rebsortentypischen Aromen von Waldbeeren, Lakritz und delikaten Gewürznoten. Im Finale lang und sehr elegant mit feinwürzigen Röstnoten.	0,75 l	32,00 €
276	PURO MALBEC – Cabernet Sauvignon ^{L,5} 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.	0,75 l	39,00 €
270	Torcicoda Primitivo ^{L,5} Antinori / Tormaresca / Apulien / Italien Dieser Rotwein bezaubert durch Sortentypische Aromen von Zwetschgen und Kirsche, gepaart mit zarten Noten von Schokolade und Vanille. Weiches Tanin und ein nachhaltiges Finale runden das Geschmackserlebnis dieses 10 Monate im Fass gereiften Rotweins ab.	0,75l	42,00 €
274	Casale Vecchio Montepulciano d’Abruzzo ^{L,5} Weingut Farnese Vini, Abruzzen / Italien Schon im Bukett finden wir intensive Aromen nach wilden Beeren und Dörripflaumen, darüber Noten von Trockenblumen, Gewürzen und Lakritz.	0,75 l	42,00 €
272	Baron de Ley Reserva ^{L,5} Barón de Ley, S.A. Rioja / Spanien Tolles Aroma reifer Beeren und einen Hauch von Dattelpflaumen. Zählt zu den modernen und besten Rioja’s.	0,75 l	45,00 €

Bitte erfragen Sie die aktuellen Jahrgänge.

Digestif

Grappa

750	Grappa Andrea da Ponte ^{L,5}	2 cl	5,50 €
751	Grappa Moscato ^{L,5}	2 cl	6,90 €
754	Grappa Le Diciotto Lune ^{L,5}	2 cl	5,90 €
760	Grappa Tre Soli	2 cl	9,90 €

518	Senft Obstler ^{L,G,C}	2 cl	6,50 €
519	Senft Williams Selektion ^{L,G,C}	2 cl	7,50 €
520	Senft Cöxchen	2 cl	7,50 €
521	Senft Marille	2 cl	9,90 €
527	Senft Bodensee Marc ^{L,G,C}	2 cl	8,90 €
528	Senft Kirschwasser	2 cl	9,90 €
529	Senft Rum ^{L,G,C}	2 cl	7,50 €
530	Senft Haselnusslikör ^{L,G,C,H2}	2 cl	7,50 €

Whiskey

500	Johnnie Walker Red Label ^{L,5}	4 cl	6,50 €
501	Chivas Regal ¹	4 cl	8,50 €
502	Tullamore Dew ¹	4 cl	6,50 €
503	Jack Daniels NO 7 ¹	4 cl	6,50 €
506	Glenfiddich, 15 Jahre ¹	4 cl	8,50 €

Brandy & Cognac

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 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 | steg4.de