

Kleines Vorweg oder einfach so

20	kleiner gemischter Salat ^{G, J, 11, 2, 3} mit unserem Hausdressing	9,90 €
21	großer gemischter Salat ^{G, J, 11, 2, 3} mit unserem Hausdressing	17,50 €
22	Nüßli Salat ^{A1, J, L, 3} an Beeren-Balsamicodressing, krosse Croutons und Speckscheiben	17,90 €
23	Süß-Sauer eingelegter Kürbis vom Hokaido ^{A, B, E, G, I, K, L, 2, 4, 11} dazu karamelisierter Ziegenkäse und Feigensenf	19,90 €
24	Herbstlicher Salat ^{C, D, G, J, L, 3, 5} mariniert mit unserem Hausdressing dazu Räucherlachs Mousse und Meerrettich	21,90 €

Suppen

30	Kürbiscremesuppe ^{A1, G, I, 5} mit steirischem Kürbiskernöl und Kürbiskernen	9,90 €
31	Vietnamesische Hühnerkraftbrühe ^{A, I, K, C, F, 4, 11} mit Gemüse und Glasnudeln	10,90 €
32	täglich frische Tagessuppe ^{F, I, 2, 4, 11} bitte fragen Sie unser Servicepersonal	9,90 €

Pasta & Risotto

33	Cremiges Kürbis-Risotto ^{G, I} verfeinert mit Hokaido Kürbis, Grana Padano und frittiertem Rucola	18,90 €
34	Pappardelle ^{A1, B, C, D, F, G, I} geschwenkt in Basilikumrahmsauce dazu gebratene Garnelen und einem Lachssteak	26,90 €
35	Fettuccine Verde ^{A1, C, G, I} mit Erbsencreme, Stracciatella und Guanciale	22,90 €

Für unsere Kleinen

(für Kinder bis 12 Jahre)

70	„Calimero“ ^{2, 3, J, C} Pommes Frites mit Ketchup und Mayonnaise	8,90 €
71	„Biene Maja“ ^{A1, C, I} Nudeln mit Tomatensauce	9,90 €
73	„Pumbas Liebling“ ^{A1, C, 2, 3} gebackenes, paniertes Hähnchenschnitzel mit Pommes Frites	14,90 €

Fleischgerichte

- | | | |
|----|---|---------|
| 50 | Wiener Schnitzel vom Kalb ^{A1,C,G,I,J,L}
dazu reichen wir Kartoffelsalat oder Pommes Frites
Preiselbeeren und ein Stück Bio Zitrone | 27,90 € |
| 51 | Zwiebelrostbraten, im Pfännle serviert ^{A1,C,G,I,1}
rosa gebratenes Rumpsteak, kräftige Jus, hausgemachte Röstzwiebeln
dazu Butterspätzle | 34,90 € |
| 52 | „Schwabenteller“ ^{A1,C,G,L}
Medaillons vom Schweinefilet an einer kräftiger Pilzrahmsauce
dazu Butterspätzle | 27,90 € |
| 53 | geschmorte Scheiben von der Rinderbacke ^{A1,G,I,J,5}
an Burgundersauce dazu glasierte Schnittbohnen und cremige Polenta | 32,90 € |
| 54 | Medaillons vom Hirschkalb ^{A1,C,G,j,10}
an Wacholder-Preiselbeersauce
dazu servieren wir Speckrosenkohl und Schupfnudeln | 35,90 € |
| 55 | rosa gegrilltes Hüftsteak vom Kalb ^{F,I,K,10}
auf pikantem Kürbisgemüse dazu Drillings Kartoffeln | 24,50 € |

Aus See, Meer & Fluss

- | | | |
|----|--|-----------------------------|
| 40 | Portion Miesmuscheln ^{A1,C,I,L,N,10}
in Weißweinsud, verfeinert mit Petersilie, Gemüsestreifen und Knoblauch
serviert mit Knoblauchbaguette | 500g 15,00 €
1kg 23,90 € |
| 41 | gegrillte Doradenfilets ^{A1,D,G,I}
auf Rahmwirsing dazu Rosmarinkartoffeln | 27,90 € |
| 25 | „Steg-4“- Salat ^{D,G,I,J,2,3,11}
gebratenes Lachsfilet auf Blattsalaten mit Karotten, Gurken, Tomaten
mit unserem Hausdressing serviert mit Ofenkartoffel und Kräuterquark | 26,90 € |

Vegetarisch, Vegan

- | | | |
|----|---|---------|
| 42 | Reichenauer Gemüsepfännle ^{G,C}
mit frischem, knackigem Saisongemüse verfeinert mit frischen Kräutern
dazu servieren wir hausgemachte Kartoffelrösti und Kräuterdip | 23,90 € |
| 43 | Hausgemachter Kürbisstrudel ^{A1,C,G,I}
auf Waldpilzragout und Rucola | 23,90 € |
| 44 | Wirsing-Dhal ^{H,I}
Indisches Curry mit Linsen, Wirsing und orientalischen Gewürzen
dazu Basmati Reis und Avocado Dip (Vegan) | 19,90 € |

Pizza aus dem Steinofen

80	Margherita ^{A1, G} Tomaten, Mozzarella, Basilikum	14,50 €
82	Salami ^{A1, G, 2, 3} Salami, Tomaten, Mozzarella, Basilikum	17,90 €
83	Giardiniera ^{A1, G, 3} Zucchini, Paprika, Kürbis, rote Zwiebeln, Champignons, Tomaten, Mozzarella, Basilikum	19,90 €
84	Prosciutto e Funghi ^{A1, G, 2, 3, 4} Vorderschinken, Pilze, Tomaten, Mozzarella, Basilikum	18,90 €
184	Hawaii ^{A1, G, 2, 3, 4} Vorderschinken, Ananas, Tomaten, Mozzarella, Basilikum	18,90 €
85	Siciliana (scharf) ^{A1, G, 2, 3} pikante Salami, rote Zwiebeln, Tomaten, Mozzarella, Basilikum	18,90 €
86	Tonno ^{A1, G, D} Thunfisch, rote Zwiebeln, Tomaten, Mozzarella, Basilikum	19,90 €
87	„Imperia“ ^{A1, G, 2, 3, 4} Italienischer Landschinken, Rucola, Tomaten, Mozzarella, Basilikum, Grana Padano	19,90 €
81	Vulcano (scharf) ^{A1, G, B} Garnelen, Chilli, rote Zwiebeln, Kirschtomaten, Mozzarella, Salsa Verde	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	14,90 €
90	Elsässer Gratinée ^{A1, G, 5, 3, 2} Sauerrahm, rote Zwiebeln, Speckwürfel, Bergkäse	16,40 €
91	Rehakles ^{A1, G, 6} Sauerrahm, Fetakäse, Oliven, Peperoni, Rauke	16,40 €

Das süße Ende

96	Tiramisu ^{A1, C, G, 2, 11} nach unserem Hausrezept	9,90 €
97	Zimtparfait ^{C, G} mit lauwarmer Zwetschgenröster	9,90 €
98	Duett vom Weißen und dunklem Schockomousse ^{C, G} auf Mango-Chilli Chutney	9,90 €
92	Warmer Kaiserschmarren ^{A1, C, G, 3} mit Apfelkompott verfeinert mit Sternanis und Zimt	9,90 €
143	„Affogato“ ^{9, G} Eine Tasse Espresso mit einer Kugel Vanille-Eis	8,50 €
93	Froobie Eis im Becher ^{A1, H4, H1, F, G, C} (100ml) * Schoko-Vegan, *Haselnuss-Vegan, *Straciatella, * Cookies * „kalte heiße Liebe“ (Vanille-Eis mit Erdbeersoße und weiße Schokoraspiel) * Schwarzwälder-Kirsch-Milcheis mit Kirschwasser	4,90 €
99	Frischer Kuchen vom Fuchshof ^{A1, G, C, H1, H2} nach Saison, gerne berät Sie unser Servicepersonal	5,90 €
95	Muffin Schoko oder Blaubeere ^{A1, C, F, E, H, K, L}	4,90 €

Aperitifs

690	Riesling Sekt Hausmarke „Steg 4“ ^{L,5}	0,1 l	6,30 €
691	Riesling Sekt Hausmarke „Steg 4“ ^{L,5}	0,75 l	36,00 €
701	Champagner Taittinger ^{L,5}	0,75 l	99,00 €
694/695	Sherry Fino Dry Medium Dry ^{L,5}	5 cl	6,50 €
696	Martini Bianco ^{L,5,13}	5 cl	7,50 €
697/698	Campari Soda Orange ^{L,1,5,13}	4 cl	9,50 €
699	Aperol Spritz ^{L,1,2,5,10,13}	0,2 l	9,50 €
700	Hugo ^{L,5,13}	0,2 l	9,50 €
702	Lillet Berry ^{L,11,13}	0,2 l	9,50 €

Warme Getränke

101	Latte Macchiato ^{G,9}	4,80 €
102	Milchkaffee ^{G,9}	4,80 €
103	Cappuccino ⁹	4,50 €
106	Kaffee Creme ^{1,G,9}	4,40 €
108	Espresso ⁹	3,00 €
109	Doppelter Espresso ⁹	5,00 €
110	Kakaohaltiges Heißgetränk ^G	4,90 €
111	mit Sahne ^G	5,40 €
115	Eilles Tee Diamond im großen Glas serviert	4,60 €
	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	3,90 €
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	4,20 €
150	Randegger Gourmet naturell Fl.	0,75 l	8,40 €
126	Randegger Gourmet Classic Fl.	0,25 l	4,20 €
127	Randegger Gourmet Classic Fl.	0,75 l	8,40 €
128	Zitronenlimonade ³	0,2 l	3,90 €
129	Zitronenlimonade ³	0,4 l	5,90 €
130	Apfelsaftschorle	0,2 l	3,90 €
131	Apfelsaftschorle	0,4 l	5,90 €
146	Johannisbeerschorle	0,2 l	3,90 €
147	Johannisbeerschorle	0,4 l	5,90 €
132	Cola ^{1,2,9}	0,2 l	3,90 €
133	Cola ^{1,2,9}	0,4 l	5,90 €
134	Cola Zero ^{1,2,11}	0,2 l	3,90 €
135	Cola Zero ^{1,2,11}	0,4 l	5,90 €
136	Orangenlimonade ²	0,2 l	3,90 €
137	Orangenlimonade ²	0,4 l	5,90 €
138	Cola-Orangen-Mix ^{1,2,9}	0,2 l	3,90 €
139	Cola-Orangen-Mix ^{1,2,9}	0,4 l	5,90 €
140	Bitter Lemon ^{3,10}	0,2 l	4,70 €
141	Tonic Water ^{1,10}	0,2 l	4,70 €
142	Ginger-Ale ¹	0,2 l	4,70 €
163	Red Bull ^{1,9,11}	0,25 l	6,50 €

Säfte

151/152	Apfelsaft	0,2 l / 0,4 l	4,50 € / 6,50 €
153/154	Orangensaft	0,2 l / 0,4 l	4,50 € / 6,50 €
156/169	Sauerkirschnektar	0,2 l / 0,4 l	4,50 € / 6,50 €
157/170	Bananennektar	0,2 l / 0,4 l	4,50 € / 6,50 €
164/1641	Johannisbeernektar	0,2 l / 0,4 l	4,50 € / 6,50 €
165/166	Maracujanektar	0,2 l / 0,4 l	4,50 € / 6,50 €
167/168	Rhabarbernektar	0,2 l / 0,4 l	4,50 € / 6,50 €
159/160	Kirsch-Bananennektar	0,2 l / 0,4 l	4,50 € / 6,50 €
161/162	Fruchtsaftschorle	0,2 l / 0,4 l	4,20 € / 5,80 €



Bier vom Fass



171	Fürstenberg Pils ^{A1, A3}	0,3 l	4,90 €
172	Fürstenberg Pils gespritzt süß / sauer ^{A1, A3, 3}	0,3 l	4,90 €
175	Paulaner Export ^{A1, A3}	0,4 l	5,20 €
174	Paulaner Maß ^{A1, A3}	1,0 l	11,90 €
178	Paulaner Weizen Hefe hell ^{A1}	0,5 l	5,70 €
179	Cola-Weizen ^{A1, 1, 2, 9}	0,5 l	5,90 €
173	Hacker Pschorr Saisonbier ^{A1, A3}	0,3 l	5,10 €



Flaschenbiere



191	Paulaner Weizen Kristall ^{A1}	0,5 l	5,70 €
192	Paulaner Weizen Hefe dunkel ^{A1}	0,5 l	5,70 €
194	Paulaner Weizen Alkoholfrei ^{A1}	0,5 l	5,70 €
193	Fürstenberg Pils Alkoholfrei ^{A1, A3}	0,33 l	4,70 €

Offene Weine Weiß

202/203	Müller-Thurgau Qualitätswein trocken ^{L,5} Staatsweingut Meersburg, Bodensee / Baden	0,2 l / 0,5 l	8,90 € / 21,90 €
205/206	Weißburgunder Königschaffhausen ^{L,5} Königschaffhausen-Kichlingsbergen, Baden, Deutschland	0,2 l / 0,5 l	8,90 € / 21,90 €
208/209	Riesling Qualitätswein trocken ^{L,5} Weingut Karl Pfaffmann, Walsheim an der Pfalz	0,2 l / 0,5 l	8,90 € / 21,90 €
211/212	Chardonnay Bertoldi ^{L,5} Bertoldi Rotondo, Venetien, Italien	0,2 l / 0,5 l	8,90 € / 21,90 €
301/302	Weinschorle weiss sauer / süß ^{L,3,5}	0,2 l	6,50 €

Offene Weine Rosè

229/230	Weißherbst Qualitätswein trocken ^{L,5} Staatsweingut Meersburg, Bodensee / Baden	0,2 l / 0,5 l	8,90 € / 21,90 €
---------	---	---------------	------------------

Offene Weine Rot

232/233	Spätburgunder Qualitätswein, trocken ^{L,5} Staatsweingut Meersburg, Bodensee / Baden	0,2 l / 0,5 l	8,90 € / 21,90 €
241/242	Merlot del Veneto ^{L,5} Villa Santa Flavia, Venetien / Italien	0,2 l / 0,5 l	8,90 € / 21,90 €
244/245	Primitivo „Piane del Levante ^{L,5} Puglia Igt, Minini, Italien	0,2 l / 0,5 l	8,90 € / 21,90 €

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 | 33,00 € |
| 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 | 34,00 € |
| 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 | 44,00 € |

Flaschenweine Rosè

- | | | | |
|-----|--|--------|---------|
| 267 | <p>Frati 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 | <p>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 Flnale lang und sehr elegant mit feinwürzigen Röstnoten.</p> | 0,75 l | 35,00 € |
| 276 | <p>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.</p> | 0,75 l | 42,00 € |
| 270 | <p>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.</p> | 0,75l | 42,00 € |
| 272 | <p>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.</p> | 0,75 l | 45,00 € |

Bitte erfragen Sie die aktuellen Jahrgänge.

Digestif

Grappa

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