



„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 setzten 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

Steff's Olivenboot <i>Steff's olive boat</i>	€ 1,60
Steff's „kleine Badewannen“ – 9 köstliche Schleckereien <i>Steff's „little bathtubs“ – 9 delicious treats</i>	€ 13,90
5 Baguettescheiben gratiniert mit hausgemachter Café de Paris Butter <i>5 slices of baguette served with home-made Café de Paris butter “au gratin”</i>	€ 6,90
Parmesankäse je 100 Gramm <i>Parmesan cheese</i>	€ 5,90
Tagessuppe <i>Soup of the day</i>	€ 4,50
Spargelsüppchen mit Einlage <i>Soup of asparagus with inserts</i>	€ 4,90
Garnelen in Olivenöl mit Knoblauch, Kräutern, Tomaten & Baguette <i>Prawns in olive oil served with garlic, herbs, tomatoes & baguette</i>	€ 13,90
Carpaccio vom Rind mit Salatbukett & Parmesankäse <i>Beef Carpaccio served with garden salads & Parmesan cheese</i>	€ 14,90
Großer Blattsalatteller – <i>Big salad platter</i>	€ 8,90
mit gebratenen Champignons – <i>with roasted mushrooms</i>	€ 10,90
mit gekochtem Schinken & Käse – <i>with ham & cheese</i>	€ 11,90
mit gebratenen Putenstreifen – <i>with roasted turkey strips</i>	€ 12,90
mit gebratenen Garnelenspießen – <i>with roasted prawn skewers</i>	€ 14,90
Oma Kuni's Hackbraten mit Bratkartoffeln & kleinem Salat <i>Meat loaf “Grandma Kuni's style” served with chip potatoes & small salad</i>	€ 9,90
Oma Kuni's Hackbraten mit Brot <i>Meat loaf “Grandma Kuni's style” served with bread</i>	€ 8,90
Bratkartoffeln mit Kräutern, Speck & 2 Spiegeleiern <i>Chip potatoes served with herbs, bacon & 2 eggs sunny-side up</i>	€ 7,90
Schweinelendchen mit Jus, Maisgrieß & Grillgemüse <i>Fillet of pork served with jus, Polenta & grilled vegetables</i>	€ 17,90
Portion Spargel (250 Gramm) mit Schweineschnitzel „Wiener Art“, Sauce Hollandaise & Neuen Kartoffeln <i>Serving asparagus (250 grams), pork Schnitzel “Viennese style”, potatoes & Hollandaise sauce</i>	€ 19,90
Fangfrisches Fischfilet mit Weißweinsauce, Saisongemüse & Salzkartoffeln <i>“Catch of the day” served with white wine sauce, vegetables & potatoes</i>	€ 18,90
Gebratene Garnelen mit Spaghetti & Tomatenbutter <i>Roasted prawns with Spaghetti & tomato butter</i>	€ 17,90
Gnocchi mit Spargel-Gemüse (vegetarisch) <i>Gnocchi with asparagus vegetables (vegetarian dish)</i>	€ 16,90
<i>kleine Portion/small portion</i>	€ 12,90





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 – *Pork loin steak* 250 Gramm € 14,90

Beilagen zu den Steaks – side orders

Saisongemüse, Blattspinat je – each € 4,00
Season vegetables, leafy spinach

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

Barbecue Sauce, Hot Chili Sauce je – each € 2,00

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 Sorbet von schwarzen Johannisbeeren € 8,90
Crème brûlée served with sorbet of black currant

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	€ 2,70
	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	€ 2,70
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	€ 2,50
Multivitamin, Traube, Ananas, Grapefruit, Banane, Kirsche	0,4 l	€ 4,10
<i>apple, orange, tomato, passion fruit, currant,</i>		
<i>multi vitamin, grape, pineapple, grapefruit, banana, cherry</i>		
Saftschorle - Spritzer	0,2 l	€ 1,90
	0,4 l	€ 3,70

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
Champagner Louis Roederer brut Premier	0,1 l	€ 13,00
Martini bianco, rosso, extra dry	5 cl	€ 4,00
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
Corona, Desperados	0,33 l	€ 4,00

Apfelwein – cider

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

„Bubbles“

Steff's Secco (Privatkellerei Ohlig - Rheingau)	0,75 l	€ 22,00
Champagner Louis Roederer brut Premier	0,75 l	€ 69,00
Veuve Clicquot Ponsardin brut	0,75 l	€ 75,00
Moët & Chandon brut Impérial Rosé	0,75 l	€ 95,00
Dom Pérignon Cuvée Rosé 2003	0,75 l	€400,00
Dom Pérignon Cuvée 2000	0,75 l	€190,00
La Grande Dame Cuvée 1998	0,75 l	€190,00





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
2016	Riesling „Bundsandstein“ <i>trocken</i>	0,1 l	€ 3,50
	Weingut Wilhelmshof – Kabinett – 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
2016	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
	IGP – Vin de Pays d’Oc – Frankreich	0,2 l	€ 5,20
		1,0 l	€ 24,00
2014	Cabernet Sauvignon	0,1 l	€ 2,90
	Agristella – 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. Toscana – 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>	€ 1,60
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	€ 3,90
Absolut Vodka	4 cl	€ 4,90
Grappa	4 cl	€ 3,90
Jubiläums Aquavit	4 cl	€ 3,90
Malteserkreuz Aquavit	4 cl	€ 3,90
Tequila gold / white	4 cl	€ 3,90
Asbach Uralt	4 cl	€ 3,90
Cachaça 51	4 cl	€ 4,90
Ramazotti	4 cl	€ 3,90
Fernet Branca	4 cl	€ 3,90
Averna	4 cl	€ 3,90
Jägermeister	4 cl	€ 3,90





Spirituosen – spirits

Original Radeberger Bitter	4 cl	€ 3,90
Tequila rosé Strawberry Cream	4 cl	€ 3,90
Amaretto	4 cl	€ 3,90
Baileys	4 cl	€ 3,90
Grand Marnier	4 cl	€ 3,90
Frangelico Liquor	4 cl	€ 3,90
Sambuca	4 cl	€ 3,90
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: Glutenthaltiges 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 guests 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.

