

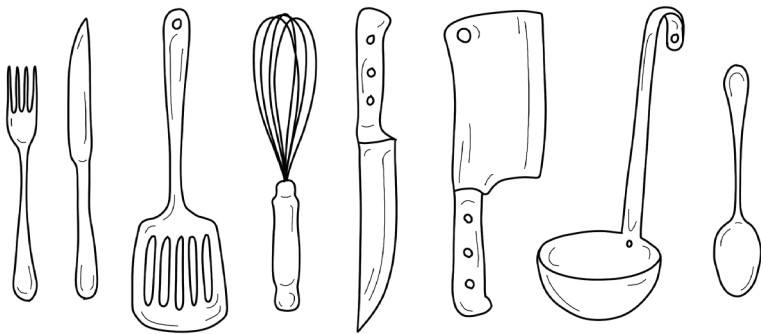


# STEIG

1 9 0 3

**WIRF EINEN BLICK AUF UNSERE SPEISEKARTE  
UND LASS DICH VERFÜHREN.**

Dich erwartet eine umfangreiche, dennoch sehr kompakte Karte mit ausgewählten Speisen der regionalen und internationalen Küche. So manch eine Kombination mag komisch klingen? Lass dich vom Gegenteil überzeugen!



Alle Preise sind in € (Euro) angegeben, inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

# Opening Karte

## AUS DEM SCHWARZWALD A, B (Weizen, Dinkel), D, E, 1, 2, 6, 13, 14

Regionale Wurst und Käseauswahl mit Sauerteigbrot und Butter. **14**

## DIE WÜRZIGEN A, B (Weizen), D, L, 15

Spätzle vom Brett mit Bergkäse, Schmelzzwiebel und Rahm. **16**

## DAS KNOCHENLOSE D, E, 9

Pollo Fino auf der Haut gebraten mit Tomaten-Chimichurri und Süßkartoffelstampf. **22,5**

## DER STEIG 1903 SALAT A, B (Weizen, Dinkel), D, E, 15

Blattsalat mit Zitronen-Knoblauch-Dressing auf Coleslaw, Schmand, Gurke und Kartoffelsalat. **16**

### Dazu servieren wir nach Wahl:

- Gegrillte Hähnchenbruststreifen **+5**
- Gegrillte Rotgarnele <sup>1, 3, J</sup> **+9**
- Gegrillte Steakstreifen vom Rind **+7**
- Gebackene Rote Beete-Quinoa-Praline **VEGAN** B (Weizen), D, F, H, 8, 14 **+4,5**

## DAS RINDERTATAR B (Weizen), D, E, I, L, 1, 2, 11

Tatar vom Rind. Klassisch mit Kapern, Sardellen, Kräuter, Senf, **120g 16**  
Eigelb und Schalotten mit Knusperchips von Kartoffel & Brot. **190g 24**

# Opening Karte

## **DER BÜFFELMOZZARELLA** A, D, E, H, M, 15

auf buntem Tomatensalat mit mariniertem Bruchsaler Spargel, grünes  
Apfelgel, sowie gerösteten Haselnüssen & Basilikumöl.

15

## **DIE CREMESUPPE** A, D, 15

Selleriecremesuppe mit Estragonöl und Knoblauchschaum.

7,5

## **DER ROSTBRATEN** A, B (Weizen), D, E, L, 15

250g Roastbeef von der heimischen Färse mit dreierlei  
Zwiebel geschmort, geschmelzt und Knusper. Dazu servieren  
wir Spätzle & Gartenkräuter Salat.

28,5

## **DAS BACKEVESPER** A, B (Weizen), D, E, L, 15

Im Ofen geschmorte Ochsenbacke auf Sellerie-Kartoffel-Püree  
mit Frühlauch-Pilzgemüse und Trollinger-Schmorsauce.

28

## **DER GARTEN GRÜNE** A, B (Weizen), D, E, L, M, 15

Perlgraupe risotto mit grünem Spargel, Babyspinat sowie  
Erbsen & Bergkäse. *Auf Wunsch auch vegan.*

22

## **DIE CREMIGE** A, H, L, 15

Kleine Crème Brûlée mit Tonkabohne.

7

# Zusatzstoffe & Allergene

## Zusatzstoffe

- 1 Konservierungsmittel/Rauch
- 2 Antioxidationsmittel
- 3 Farbstoff
- 4 Geschmacksverstärker (u. a. Natriumglutamat)
- 5 Schwefel
- 6 Phosphat
- 7 geschwärzt
- 8 gewachst
- 9 Süßungsmittel (u. a. Saccharin, Cyclamat, Aspartam, Glucono-delta-Lacton)
- 10 Phenylalaninquelle
- 11 Säuerungsmittel
- 12 Stabilisatoren (u. a. Natriumdiphosphat)
- 13 Phosphorsäure
- 14 Nitritpökelsalz (u. a. mit einem Gehalt an Natrium- oder Kaliumnitrit/sowie in Mischung mit Kochsalz, jodiertem Kochsalz oder Kochsalzersatz)
- 15 Milcheiweiß (Kuhmilch und Kuhmilcherzeugnisse)
- 16 koffeinhaltig
- 17 chininhaltig
- 18 Schwefeloxid und Sulfite (mehr als 10mg/kg oder l)

## Allergene

- A Milch und Milcherzeugnisse/Laktose
- B Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse (d. h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon)
- C Soja und Sojaerzeugnisse
- D Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- E Senf und Senferzeugnisse
- F Sesamsamen und Sesamenerzeugnisse
- G Lupine und Lupinenerzeugnisse
- H Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- I Fisch und Fischerzeugnisse
- J Krebstiere und Krebstiererzeugnisse (u. a. Flusskrebse, Krabben, Garnelen, Hummer)
- K Weichtiere und Weichtiererzeugnisse (u. a. Muscheln, Schnecken)
- L Eier und Eierzeugnisse
- M Schalenfrüchte und Schalenfruchterzeugnisse