

HERZLICH WILLKOMMEN IM RESTAURANT STEINERNES SCHWEINCHEN

Fine Dining & Regionalität

Als Gast genießen Sie bei uns Regionale Produkte
neu in Szene gesetzt.

Ein besonderes Augenmerk legen wir dabei auf die
enge Zusammenarbeit mit Lieferanten aus der Region.

Unser Fleisch stammt ausschließlich
von ausgewählten Höfen im Umland,
unser Wild aus heimischen Wäldern.

Der Fisch aus Wildfang und auch
unsere anderen Zutaten wie Käse,
Obst- und Gemüsesorten sowie Kartoffeln
werden in Familienbetrieben angebaut.

Zu allen Lieferanten pflegen wir einen engen Kontakt,
so dass wir uns persönlich von der Frische und Qualität
unserer Zutaten überzeugen können.

Doch unser Küchenchef bringt nicht nur die Region auf den Teller,
sondern verbindet dies mit der Moderne,
so werden traditionelle Elemente neu interpretiert.

Genießen Sie unsere innovative Küche
und lassen Sie Ihren Gaumen
richtig verwöhnen!

WELCOME TO THE RESTAURANT STEINERNES SCHWEINCHEN

Fine Dining & regionality

Enjoy our regional and traditional dishes
newly staged with a modern twist.

In particular we pay attention to working
closely with local suppliers.

Our meat comes from farms closeby
without any exception, our venison from local forests.

The fish we serve was caught in the wild.

Also our cheese, fruit and vegetable are cultivated and
produced by family farms nearby. We are close to all of our
suppliers to assure ourselves personally of the freshness
and quality of our used ingredients.

Our headchef and team do not only cook traditionally,
they combine local delicacies with modern influences and
create traditional dishes newly interpreted.

Enjoy our innovative cuisine
and let us pamper your taste buds!



Mittags-Menü

Kürbisschaumsuppe
Blutwurst/Kürbis/Macis

Geschmorte Rehkeule
Sellerie/Süßkartoffel/Holunderjus

Zwetschgen Parfait
Olivenerde/Joghurtespuma

29
incl. Mineralwasser 0,25l & Espresso

Lunch menu

Pumpkin soup
Blood sausage/pumpkin/mace

Braised leg of venison
Celery/sweet potato/elder jus

Plum Parfait
Olive/yoghurt espuma

29
Incl. Mineral water 0,25l & espresso



Suppe/Soup

Sellerieschaumsuppe
Rindertatar/Rosa Pfeffer

Celery soup

Beef tartar/pink pepper

10

Vorspeise/Starter

Carpaccio vom Rind
Parmesan/Wildkräuter/ingelegte Pilze

Beef carpaccio

Parmesan/wild herbs/pickled mushrooms

16

Vegetarisch/Vegetarian

Steinpilz-Pappardelle
Pinienkerne/Parmesan/Rucola

Porcini mushroom pappardelle

Pine nuts/parmesan/rucola

18

Fisch/Fish

Gebratener Adlerfisch
Spinat/Kürbispüree/Safranschaum

Fried eagle fish

Spinach/pumpkin puree/saffron foam

24

Fleisch/Meat

Gebratene Maispoularde
Karottenpüree/Rahmkohlrabi/Jus

Roasted corn poulard

Carrot puree/creamy kohlrabi/jus

23

Rumpsteak

Bohnen/Süßkartoffel/Jus

Rumpsteak

Bean/sweet potato/jus

28

Dessert

Geschmorter Apfel
Grünes Apfelsorbet/Streusel/Vanillecreme

Braised apple

Green apple sorbet/crumble mixture/vanilla cream

9

Käsevariation vom Oberellenbacher Biohof
Trauben/Früchtesenf/Brioche
Cheese variation from the Oberellenbach organic farm
Grape/fruit mustard/brioches

13

**Dry-Aged-Beef vom Galloway-Rind
von unserem Landwirt Raschke aus Besse**

**Dry-Aged beef of Galloway cattle
by our farmer Raschke from Besse**

Aus dem Beefer (800 ° C)/From the Beefer (800 ° C)
Rip Eye Steak
28

Rinderrücken mit Fettrand/Cattle back with fat edge
32

Vom Grill (200 ° C)/From the grill (200 ° C)
T-Bone Steak
39

Für zwei Personen/For two persons
Chateaubriand
p. P. 36

Tomahawk Steak
p. P. 39

Zu allen Steaks servieren wir :
Gebackene Rissleekartoffeln/Chimichurri/Portweinjus
Radieschen-Rettich-Curry-Salat

To all the steaks we served:
Baked Risoleepotatoes/Chimichurri/port wine sauce/
radish curry salad

**Tagesaktuell bieten wir frische Salatvariationen an
und auch für den kleinen Hunger weiß unser Servicepersonal Rat.**

**Daily updated, we also offer fresh salads.
Also for the small hunger knows our waiter advice**

Design-Konferenzhotel & Restaurant
STEINERNES SCHWEINCHEN

★★★★

