

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

Gazpacho von der roten Paprika
Garnele/Brotchip

Rinderbavette
Lila Kartoffel/Brokkoli/Jus

Himbeerparfait
Pfirsichsorbet/Baiser

29

incl. Mineralwasser 0,25l & Espresso

Lunch menu

Gazpacho of red peppers
Shrimp/bread chip

Beef bavette
Purple potato/broccoli/jus

Raspberry Parfait
Peach sorbet/meringue

29

Incl. Mineral water 0,25l & espresso



Suppe/Soup

Zucchinischaumsuppe

Zucchiniblüte/Ahle Wurst/Zitrone

Zucchini soup

Zucchini blossom/"Ahle Wurst" regional salami Speciality/lemon

10

Vorspeise/Starter

Carpaccio vom Rind

Parmesan/Wildkräuter/Getrocknete Tomaten

Beef carpaccio

Parmesan/wild herbs/dried tomatoes

16

Vegetarisch/Vegetarian

Rösti

Pochiertes Ei/Sauce Hollandaise/Spinat

hash browns

Poached egg/Sauce Hollandaise/spinach

20

Fisch/Fish

Gebatene Lachsforelle

Karotte/Orangenschaum

Fried salmon trout

Carrot/orange foam

24

Fleisch/Meat

Perlhuhn

Erbse/Polenta/Olive/Jus

Guinea-fowl

Pea/polenta/olive/jus

23

Rumpsteak

Bohnen/Süßkartoffel/Jus

Rumpsteak

Bean/sweet potato/jus

28

Dessert

Frischer Erdbeersalat

Erdbeersorbet/Krokant

Fresh strawberry salad

Strawberry sorbet/krokant

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)

Entre-Côte

28

Nackensteak / Neck of beef

32

Vom Grill (200 ° C)/From the grill (200 ° C)

T-Bone Steak

39

Für zwei Personen/For two persons

Chateaubriand

p. P. 32

Tomahawk Steak

p. P. 36

Zu allen Steaks servieren wir :

Süßkartoffel-Pommes/Curry-Mango-Majo/Karotten-Kohlrabi-Liebstöckel-Salat/Jus

To all the steaks we served:

Sweet potato fries/curry-mango-mayo/carrot-kohlrabi-lovage-salad/jus

**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**