



Steinhäger Häuschen

Steinhäger
Häuschen
 Meets
 MEDITERRAN

Feiern Sie mit uns!

Ob Geburtstag, Hochzeit, Firmenjubiläum oder einfach ein besonderer Abend mit Freunden – bei uns sind Sie genau richtig, wenn es etwas zu feiern gibt.

Wir sorgen nicht nur für leckeres Essen und passende Getränke, sondern auch für eine entspannte Atmosphäre, in der sich alle Gäste wohlfühlen.

Auf Wunsch übernehmen wir die komplette Organisation, damit Sie sich ganz auf Ihre Feier und Ihre Gäste konzentrieren können.

Egal ob kleine Runde oder große Gesellschaft – wir stellen gemeinsam mit Ihnen ein individuelles Menü oder Buffet zusammen, das perfekt zu Ihrem Anlass passt.

Kommen Sie einfach auf uns zu – wir freuen uns darauf, Ihr Fest zu etwas ganz Besonderem zu machen!

Maida und Ilias Attinos

Für den ersten Hunger



Suppe des Hauses

bitte fragen Sie unseren Service

8,50 €

Bruschetta

geröstetes Baguette mit Tomaten, Parmesan und Balsamico

8,50 €

Scampi

gebraten auf Zwiebeln und Tomaten, mit Aioli und Brot

12,00 €

Gebackener Schafskäse

8,00 €

Aioli

mit Brot

4,50 €

Zaziki

haus eigene Rezeptur, mit Brot

4,50 €

Kleine gebackene Kräuterkartoffeln

mit Dip und buntem Salat 

12,50 €

plus Räucherlachs

16,50 €

Serrano Schinken

auf knusprigem Brot verfeinert mit
hausgemachter Tomatenmarmelade

8,50 €

Scampi Pil Pil

Garnelen in heißem Öl mit Knoblauch und Chili,
nach spanischer Art

10,50 €

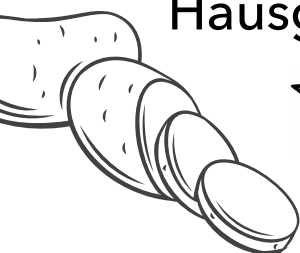
Rinder-Carpaccio

Fein gehobelte Rinderfiletscheiben,
verfeinert mit Parmesan, Balsamico und Rucola

12,50 €

Hausgemachte Brotauswahl

2,50 €



Auf Nachfrage können wir einige
vegetarische Gerichte gerne als
vegane Gerichte zubereiten.

... da haben wir den Salat



Bauern Salat

Blattsalat, Gurken, Tomaten, Zwiebeln, Schafskäse

12,50 €

Caesar Salad

Romanasalat, Croutons, Parmesan, Tomaten

14,00 €

Hähnchenstreifen zum Salat

+5,50 €

Lachs zum Salat

+9,50 €

Ein voller Teller der die Seele wärmt

Frische Pasta

mit Basilikum Knoblauch Pesto 

14,50 €

mit Tomatensauce und Gemüse 

13,50 €

Scampis zur Pasta

+6,00 €

Lachs zur Pasta

+9,00 €

Hähnchenstreifen zur Pasta

+5,50 €

Spare Ribs

21,50 €

mit Pommes, Coleslaw und BBQ Sauce

Häuschenburger*

17,00 €

Rinderpatty, Tomatenscheiben, rote Zwiebeln,
Barbecue-Röstzwiebelsauce, dazu Pommes

plus Bacon und Spiegelei

+3,50 €

 *diesen Burger servieren wir auch als vegetarische Variante



Rumpsteak

29,50 €

serviert mit Pommes oder Bratkartoffeln und mediterranem Pfannengemüse

auch als Surf & Turf mit drei Riesengarnelen

+7,50 €

Schweinemedallions im Speckmantel

25,50 €

mit mediterranem Pfannengemüse und Kräuterkartoffeln, wahlweise mit Pfeffer- oder Champignonsauce

Mediterraner Fleischspieß

19,50 €

wahlweise Hähnchen oder Schwein, mit buntem Salat, Wedges und Tzatziki

Lamm Filet

32,50 €

serviert mit Kräuterkartoffeln, Pfannengemüse

Veggie Grillteller

15,50 €

verschiedenes gegrilltes Gemüse, mediterran abgeschmeckt

vegetarisches Auberginenschnitzel

16,50 €

mit Pommes oder Bratkartoffel, Paprika Sauce und buntem Salat (auch vegan erhältlich)

Schnitzel mit Bratkartoffeln oder Pommes und Salat

Wiener Art

18,50 €

Paprika

21,00 €

Champignon-Rahm

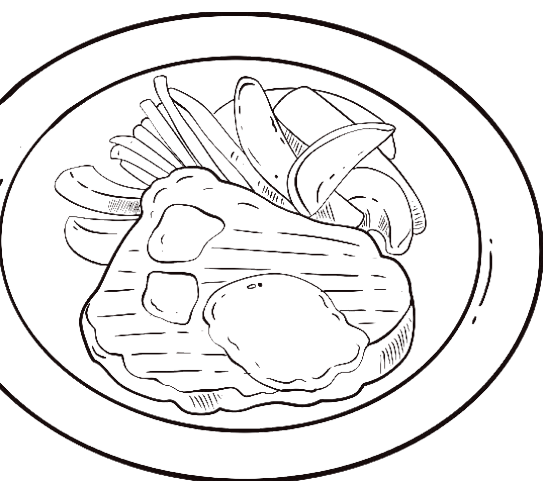
21,00 €

Pfeffer-Rahm

21,00 €

Senioren-Teller

Die Schnitzel Gerichte servieren wir Ihnen auch gerne als Senioren-Portion (-5,00 €)



Darf es ein bisschen Meer sein?

Oktopus gegrillt

wahlweise mit Kräuterkartoffeln oder Süßkartoffel Püree
und Salatbeilage

20,50 €

Wolfsbarsch Filet

mit mediterranem Pfannengemüse, wahlweise
Kräuterkartoffeln oder Kartoffel Thunfisch Salat

27,90 €

Fischplatte

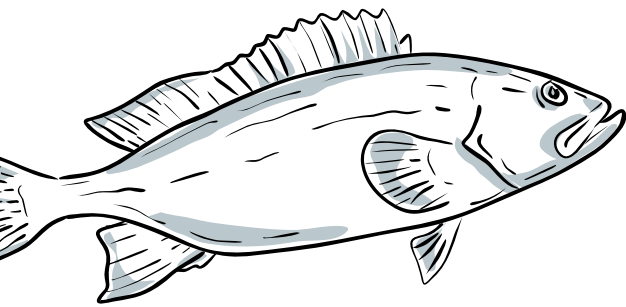
Calamari, 2 Stück Fischfilet, Scampi,
mediterranes Pfannengemüse, wahlweise Kräuterkartoffeln
oder Kartoffel Thunfisch Salat

34,90 €

Gegrillte Calamari

serviert mit Kräuterkartoffeln und mediterranem Gemüse

19,50 €



Mediterrane Tapas



Kleine Portionen perfekt als Vorspeise oder zum Teilen – aromatische Kleinigkeiten mit mediterranem Charakter.

Pulpo a la Gallega

gekochter Oktopus serviert mit Olivenöl, grobem Salz und Paprikapulver

9,90 €

Croquetas de Verduras

Gemüsekroketten

6,90 €

Chorizo al Vino Tinto

würzige Chorizo geschmort in Rotwein

7,50 €

Pimientos de Padrón

Frittierte kleine grüne Paprika nach spanischer Art mit Meersalz

5,90 €

Ensaladilla Olivier

spanischer Kartoffelsalat mit Karotten, Zwiebeln, Thunfisch in hausgemachter Mayonnaise

5,90 €

Huevos Rotos

Bratkartoffeln mit Ei und Schinken

6,90 €

Pisto con Tomate

ein warmes, aromatisches Gemüsegericht

5,90 €

Pincho de Gambas al Ajillo

Knoblauch-Garnelen-Spießchen

8,90 €

Albóndigas en salsa de tomate con verduras

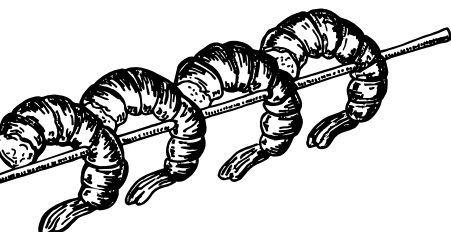
spanische Rinderhack-Fleischbällchen in Tomatensauce mit Gemüse

8,90 €

Dátiles con Bacon

Datteln im Speckmantel

6,90 €



Paella ab 2 Personen



Unsere Paella wird frisch und traditionell zubereitet!
Wartezeit 45-60 Minuten

Paella de pescado

Fischpaella mit Fischfilet, Miesmuscheln, Calamari Ringe und Tiger Garnelen, aromatisch und voller Geschmack

39,90 €

Paella de carne

eine typische, rustikale Kombination aus Hähnchen und Schweinerippchen

38,90 €

Paella vegetal

mediterrane, vegetarische Paella – reich an Gemüse und aromatischen Kräutern

32,90 €



Was Süßes zum Abschluss?

Crema Catalana

Dessert Creme, überzogen mit einer festen Karamellschicht

7,50 €

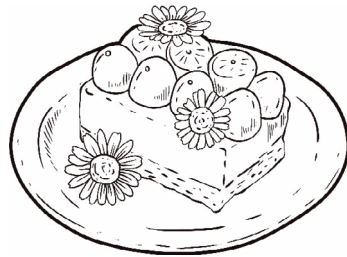
Brownie

mit einer Kugel Eis und Erdbeersirup

8,50 €

Vanilleeis

mit heißen Himbeeren
oder mit heißer Schokolade



7,50 €

Sorbet Trio

9,00 €

Historischer Nachschlag

schon gewusst...

Das Gebäude erschien **1686** erstmals in offiziellen Dokumenten des Katasters. Jedoch lässt sich bis zum heutigen Tage kein genaues Erbauungsdatum ermitteln.

1882 erwarb Hermann Dahlkötter das Anwesen. Er baute einige Räume um, in denen er einen regelrechten Kram-Laden einrichtete. So soll denn auch schon mal eine Flasche unter dem Tresen geöffnet worden sein, um einem armen Deifel ein Gläschen zu verkaufen, da er für mehr kein Geld besaß. Die hochwohllobliche Polizeiverwaltung in Halle erteilte ihm **1893** das Schankrecht.

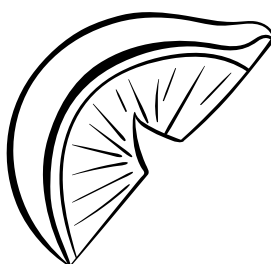
Am **22.6.1929** erwarb Wilhelm Drews das Anwesen und baute es vollständig zu einer Gaststätte um, die dann den Namen Steinhäger Häuschen bekam.

Historische Bilder, Daten und Texte wurden freundlichst zur Verfügung gestellt vom Heimatverein Steinhagen e.V.

Softes gegen den Durst

	0,3 l	0,4 l
Cola	3,50 €	4,50 €
Cola Zero	3,50 €	4,50 €
Fanta	3,50 €	4,50 €
Mezzo Mix	3,50 €	4,50 €
Sprite	3,30 €	4,50 €
Malz Bier 0,33 l	3,50 €	

H₂O



Gerolsteiner 0,25 l still / medium / spritzig	2,50 €
Gerolsteiner 0,75 l still / medium / spritzig	7,00 €

Sattiges

Apfel 0,2 l	2,90 €
Orange 0,2 l	2,90 €
Maracuja 0,2 l	2,90 €
Johannisbeere 0,2 l	2,90 €
Rhabarber 0,2 l	2,90 €
Alle Säfte als Schorle 0,4 l	4,50 €

Limonadiges

Erdbeere Mango Limette 0,4

6,00 €

Maracuja Zitrus 0,4

6,00 €

Spezielles - Goldberg 0,2 l

Bitter Lemon

3,30 €

Tonic Water

3,30 €

Pink Grapefruit

3,30 €

Ginger Ale

3,30 €

Wild Berry

3,30 €



Hopfiges vom Fass



König Pilsener

0,3 l

3,40 €

0,4 l

4,20 €

Pott's

0,3 l

3,40 €

0,4 l

4,20 €

Benediktiner hell

0,3 l

3,40 €

0,5 l

5,20 €

Benediktiner Weizen

0,3 l

3,30 €

0,5 l

5,20 €

Hopfiges aus dem Fläschchen

Alkoholfrei König Pilsener 0,33 l

3,30 €

Alkoholfreies Radler 0,33 l

3,30 €

Benediktiner dunkel 0,5 l

5,20 €

Benediktiner alkoholfrei 0,5 l

5,20 €

Wie wäre es mit einem Aperitif?

Aperol Spritz	7,00 €
Lillet Wild Berry	7,00 €
Hugo Classic	7,00 €
Limoncello Spritz	7,00 €
Martini bianco	4,50 €
Campari Bitter Lemon oder Orange	6,00 €
Baileys	4,50 €

Gerne auch alkoholfrei!

Glitter Spritz	
Glitter, Prosecco %, Minze, Orange	6,50 €
Mediterran	
Prosecco %, Erdbeere, Minze, Lime	6,50 €
Gentleman Art	
Gin %, Limette, Grapefruit	6,50 €



Hochprozentiges - pur oder gemixt

Gin 4cl

Malfy

die klassischen Aromen von Koriander, Anis und Wacholder 6,50 €

Malfy Zitrone

aromatische Zitrone auf einer Basis von Wacholder 6,50 €

Mare

Premium Gin mit vielen mediterranen Kräuter 7,50 €

Hendricks

milder Gin mit Orange, Zitrone und Koriander Note 7,00 €

Bombay

eine Komposition aus Wacholder, Zitrone und Mandel 5,50 €

Vodka 4cl

9 mile 5,00 €

Absolut 5,50 €

Smirnoff 5,00 €

Belvedere 7,50 €

Alle Spirituosen servieren wir Ihnen gerne als Longdrink + 2,00 €



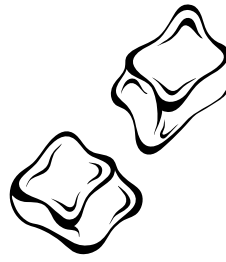
Whisky 4cl

Jack Daniel

Jim Beam

Chivas

Famous Grouse



6,00 €

5,00 €

7,00 €

5,50 €

Rum 4cl

Havana club white anejo 3y

Havana club dark anejo 7y

Bacardi carta blanca

Bacardi carta negra

5,00 €

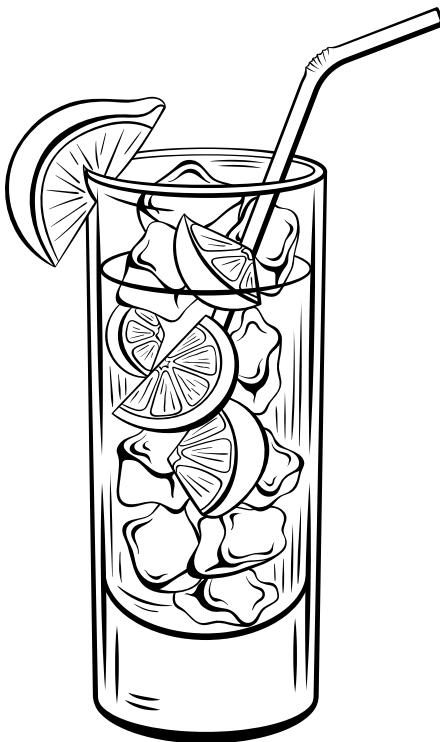
6,50 €

5,00 €

5,00 €

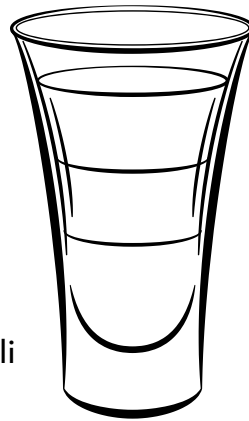
Alle Spirituosen servieren wir Ihnen gerne als Longdrink

+ 2,00 €



Kurzes 2cl

Urbrannt	2,50 €
Wacholder	2,00 €
Bielefelder Luft	2,00 €
Jägermeister	2,50 €
Kisker Kirsche	2,00 €
Ouzo Pilavas	2,50 €
Sambuca	2,50 €
Ramazotti	3,00 €
Tequila	3,00 €
Fernet Branca	3,00 €
Dos Mas Erdbeere	3,00 €
Salitos Tropical / Tequila Maracuja Chili	3,00 €



Gebranntes

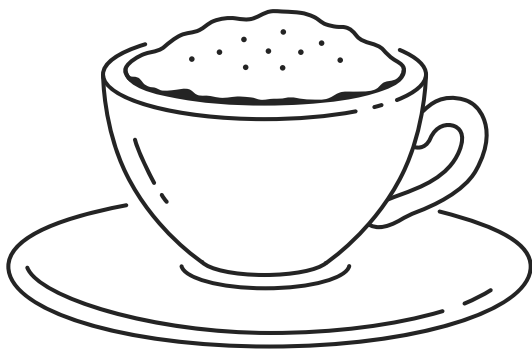
Marille	4,00 €
Birne	4,00 €
Haselnuss	4,00 €
Metaxa 7 Sterne	4,50 €
Metaxa 12 Sterne	7,00 €
Zipouro griechischer Grappa	4,00 €
Grappa	4,50 €

Kaffeeeköstlichkeiten

Cafe Crema	3,20 €
Espresso	2,60 €
Espresso doppio	3,80 €
Espresso Macchiato	3,20 €
Cappuccino	3,50 €
Kaffee Latte	4,20 €

Und was ist mit Tee?

Klassik	3,20 €
Rooibos	3,20 €
Früchte	3,20 €
Grüner Tee	3,20 €
Minze	3,20 €



Darfs ein Gläschen sein?

Hauswein weiß 0,2l	5,50 €
Weinschorle 0,2l	5,00 €
Hauswein rot 0,2l	5,50 €
Hauswein rosé 0,2l	5,50 €
Prosecco 0,2l	6,00 €
Primitivo 0,2l	7,90 €

kleine Weinkunde

schon gewusst...

Es gibt ca. 16.000 verschiedene Rebsorten weltweit.

Der meiste Wein wird in Spanien angebaut. Dort sind 1.018.000 Hektar mit Weinreben bestockt. In Frankreich stehen gerade mal 800.000 Hektar und in Italien nur 769.000 Hektar.

Im weltweiten Pro-Kopf-Konsum belegt der Vatikan den ersten Platz. Jeder Bewohner des Vatikans hat im Jahr 2012 74 Liter Wein getrunken – das entspricht fast 100 Flaschen pro Person in einem Jahr.

Angelina Jolie und Brad Pitt besitzen ein Weingut. Ein prominenter deutscher Winzer ist Günther Jauch von der berühmten Fernsehshow „Wer wird Millionär“.



Flaschenweine

Weißwein

Häuschen Weißwein mediterran Unser ganz eigener Wein. Alle Geschmackskomponenten von uns persönlich zusammen gestellt.	6,50 €	23,50 €
Riesling lebendiger Wein mit Aromen von reifem Steinobst wie Pfirsich und Aprikose	6,50 €	23,50 €
Grauburgunder belebend und erfrischend, ein Mix aus Kräutern und Früchten	6,50 €	23,50 €
Lugana intensiver, frisch-fruchtiger Charakter	8,50 €	29,50 €
N Choice halbtrocken, fruchtig	6,50 €	23,50 €
Malagouzia Alpha Estate, GR, frisch und knackig mit einem Hauch von Gewürzen und Aromen von Pfirsich, Zitrusfrüchten und exotischen Früchten	8,50 €	30,50 €
Amethystos Cuvée, Rebsorten: Sauvignon Blanc, Assyrtiko. Sehr facettenreiches Aroma von exotischen Früchten	9,00 €	31,50 €
Samaropetra 100% Sauvignon Blanc, Intensive Aromen die an frisch gemähtes Gras, grünen Pfeffer und Kiwi erinnern	9,00 €	31,50 €

Fragen Sie uns nach weiteren Weinspezialitäten.

Rotwein

Häuschen Rotwein mediterran

6,50 € 23,50 €

Unser ganz eigener Wein.

Alle Geschmackskomponenten von uns persönlich zusammen gestellt.

Primitivo

8,50 € 29,50 €

IT, verführerische Aromen von reifen Waldfrüchten, Nelken, Vanille und Kirschen sowie einer unwiderstehlichen Schokoladennote

Amethystos

9,50 € 32,50 €

K.Lazaridis, GR, Cabernet Sauvignon, Merlot, gut strukturiertes Bouquet mit Aromen von roten Waldfrüchten und Gewürze



Rosé

trocken mit saftigen Fruchtaromen von Johannisbeere, Himbeere, Apfel, Kräutern und Zitrusnoten

6,50 € 23,50 €

Häuschen Rosé mediterran

6,50 € 23,50 €

Unser ganz eigener Wein.

Alle Geschmackskomponenten von uns persönlich zusammen gestellt.

Amethystos

9,00 € 31,50 €

Cuvée aus Merlot und der dynamischen Cabernet Sauvignon Traube, mit Erdbeere, Brombeere und blumige Aromen

Fragen Sie uns nach weiteren Weinspezialitäten.

Perlig

Prosecco Frizzante

24,50 €

Scavi & Ray, die Nuancen von Apfel und Zitrusfrucht sowie die floralen Noten umgeben den sauberen Geschmack, der eine Weile am Gaumen verbleibt und die Sinne belebt

Prosecco DOC Spumante

30,50 €

Scavi & Ray, Frische Zitrusfrüchte und knackige Äpfel gepaart mit einer kräutigen Nuance von Minze

Ice Prestige

34,50 €

Scavi und Ray, Vino Spumante mit fruchtigen Noten, eleganter Süße und feiner Perlage

Champagner

95,00 €

Moët & Chandon ICE Imperial

