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 Ntinos

# Für den ersten Hunger

## Suppe des Hauses — 8,50 €
bitte fragen Sie unseren Service

## Bruschetta — 8,50 €
geröstetes Baguette mit Tomaten, Parmesan und Balsamico

## Scampi — 12,00 €
gebraten auf Zwiebeln, Tomaten und Chili,
mit Aioli und Brot

## Gebackener Schafskäse — 8,00 €

## Aioli — 4,50 €
mit Brot

## Zaziki — 4,50 €
hauseigene Rezeptur, mit Brot

## Kleine gebackene Kräuterkartoffeln — 12,50 €
mit Dip und buntem Salat

**plus** Räucherlachs +4,00 €
**plus** Hähnchen +5,50 €

## Serrano Schinken — 8,50 €
auf knusprigem Brot verfeinert mit
hausgemachter Tomatenmarmelade

## Scampi Pil Pil — 11,00 €
Garnelen in heißem Öl mit Knoblauch und Chili,
nach spanischer Art

## Rinder-Carpaccio — 13,50 €
Fein gehobelte Rinderfiletscheiben,
verfeinert mit Parmesan, Balsamico und Rucola

## Rote Bete Carpaccio — 12,50 €
Hauchdünne Rote Bete mit Feta, Rucola und Walnüssen,
verfeinert mit Balsamico und Olivenöl

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

Steinhäger Häuschen meets MEDITERRAN

# ... da haben wir den Salat

## Bauern Salat
Blattsalat, Gurken, Tomaten, Zwiebeln, Schafskäse — 12,50 €

## Caesar Salad
Romanasalat, Croutons, Parmesan, Tomaten — 14,00 €

## Häuschen Salat
Feldsalat, Cashew Kerne, karamelisierter Ziegenkäse, Honig, Birne — 13,50 €

| | |
|---|---|
| Hähnchenstreifen zum Salat | +5,50 € |
| Scampi zum Salat | +6,00 € |
| 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 | +9,50 € |
| Hähnchenstreifen zur Pasta | +5,50 € |

## Häuschenburger*
Rinderpatty, Tomatenscheiben, rote Zwiebeln, Barbecue-Röstzwiebelsauce, dazu Pommes — 17,00 €

**plus** Bacon und Spiegelei — +3,50 €

**diesen Burger servieren wir auch als vegetarische Variante*

## Chicken Burger
Hähnchen Patty, Tomatenscheiben, rote Zwiebeln, Mango Chuttney, dazu Pommes — 16,00 €

Steinhäger Häuschen Meets MEDITERRAN

## Rumpsteak — 29,50 €
serviert mit Pommes oder Bratkartoffeln,
mediterranem Pfannengemüse und Kräuterbutter

auch als Surf & Turf mit drei Garnelen — +7,50 €

## Schweinemedaillons im Speckmantel — 25,50 €
mit mediterranem Pfannengemüse und Kräuterkartoffeln,
wahlweise mit Pfeffer- oder Champignonsauce

## Spare Ribs — 21,50 €
mit Pommes, Coleslaw und BBQ Sauce

## Mediterraner Fleischspieß — 19,50 €
wahlweise Hähnchen oder Schwein, mit buntem Salat,
Wedges und Tzatziki

## Wild Bratwürstchen — 15,90 €
2 Stück, (Wildschwein & Hirsch) serviert mit Kartoffelstampf
und Bratensauce

**plus** Rotkohl — +2,50 €

## Ochsenbäckchen — 26,90 €
mit Kartoffelstampf und Rotkohl

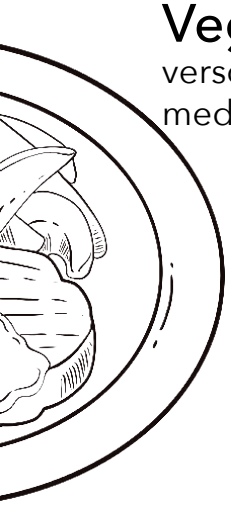
## Tomahawk (Vorbestellung 1 Tag vorher) — 100g 9,90€
vom Rind am langen Knochen

Alle Grammangaben beziehen sich auf das Rohgewicht

## Beilage

| | |
|---|---|
| Pommes | 4,00 € |
| Brat- oder Kräuterkartoffeln | 5,00 € |
| Grillgemüse | 5,00 € |

## Veggie Grillteller — 16,50 €
verschiedenes gegrilltes Gemüse, Kräuterkartoffeln,
mediterran abgeschmeckt



Steinhäger Häuschen
MEDITERRAN

## 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?

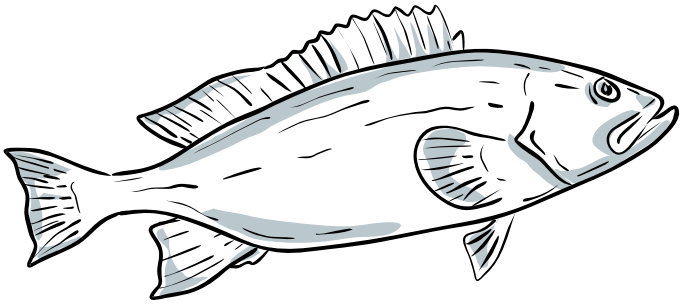
## Oktopus gegrillt — 21,50 €
wahlweise mit Kräuterkartoffeln oder Kartoffelstampf
und Salatbeilage

## Wolfsbarsch Filet — 28,90 €
mit mediterranem Pfannengemüse, wahlweise
Kräuterkartoffeln oder Kartoffel Thunfisch Salat

## Fischplatte — 35,90 €
Calamari, Fischfilet, Scampi, mediterranes Pfannengemüse
wahlweise Kräuterkartoffeln oder Kartoffel Thunfisch Salat

## Gegrillte Calamari — 19,50 €
serviert mit Kräuterkartoffeln und mediterranem Gemüse

## Gegrillte Riesengarnelen — 26,50 €
4 Black Tiger Riesen Garnelen mit Salatbeilage und wahlweise
Knoblauch Petersilien Öl oder Sherry Sahne Sauce



Steinhäger Häuschen meets MEDITERRAN

Neu!

# Mediterrane Tapas

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

## Pulpo a la Gallega — 9,90 €
gekochter Oktopus serviert mit Olivenöl,
grobem Salz und Paprikapulver

## Croquetas de Verduras — 6,90 €
Gemüsekroketten

## Chorizo al Vino Tinto — 7,50 €
würzige Chorizo geschmort in Rotwein

## Pimientos de Padrón — 5,90 €
Frittierte kleine grüne Paprika nach spanischer Art mit Meersalz

## Ensaladilla Olivier — 5,90 €
spanischer Kartoffelsalat mit Karotten, Zwiebeln,
Thunfisch in hausgemachter Mayonnaise

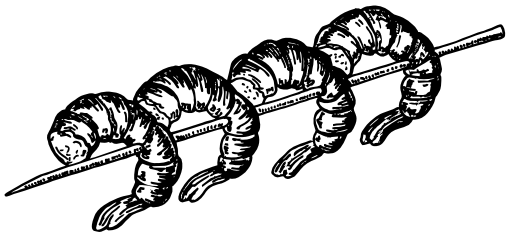
## Huevos Rotos — 6,90 €
Bratkartoffeln mit Ei und Schinken

## Pisto con Tomate — 5,90 €
ein warmes, aromatisches Gemüsegericht

## Pincho de Gambas al Ajillo — 8,90 €
Knoblauch-Garnelen-Spießchen

## Albóndigas en salsa de tomate con verduras — 8,90 €
spanische Rinderhack-Fleischbällchen
in Tomatensauce mit Gemüse

## Datiles con Bacon — 6,90 €
Datteln im Speckmantel



Steinhäger Häuschen meets MEDITERRAN

# Paella ab 2 Personen

Neu!

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

## Paella de pescado — 39,90 €

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

## Paella de carne — 38,90 €

eine typische, rustikale Kombination aus Hähnchen und Schweinerippchen

## Paella vegetal — 32,90 €

mediterrane, vegetarische Paella – reich an Gemüse und aromatischen Kräutern

Steinhäger Häuschen Meets MEDITERRAN

# 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 €

# 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 hochwohllöbliche Polizeiverwaltung in Halle erteilte ihm **1893** das Schankrecht.

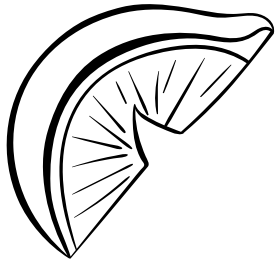
Am **22.6.1929** erwarb Wilhelm Drews das Anwesen und baute es vollständig zu einer Gaststätte um, die dann den Namen Steinhäger Häuschen bekam.

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

Steinhäger Häuschen meets MEDITERRAN

# 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 € | |



# $H_2O$

| | |
|---|---|
| Gerolsteiner 0,25 l<br>still / medium / spritzig | 3,00 € |
| Gerolsteiner 0,75 l<br>still / medium / spritzig | 7,50 € |

# Saftiges

| | |
|---|---|
| Apfel 0,2 l | 3,00 € |
| Orange 0,2 l | 3,00 € |
| Maracuja 0,2 l | 3,00 € |
| Johannisbeere 0,2 l | 3,00 € |
| Rhabarber 0,2 l | 3,00 € |
| Alle Säfte als Schorle 0,4 l | 4,50 € |

Steinhäger Häuschen meets MEDITERRAN

# Limonadiges

| | |
|---|---|
| Erdbeere Mango Limette 0,4 | 6,00 € |
| Maracuja Zitrus 0,4 | 6,00 € |

# Spezielles - Goldberg 0,2 l

| | |
|---|---|
| Bitter Lemon | 3,70 € |
| Tonic Water | 3,70 € |
| Pink Grapefruit | 3,70 € |
| Ginger Ale | 3,70 € |
| Wild Berry | 3,70 € |

Steinhäger Häuschen Meets MEDITERRAN

# 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 | 3,40 € |
| 0,5 l | 5,20 € |

# Hopfiges aus dem Fläschchen

| | |
|---|---|
| Alkoholfrei König Pilsener 0,33 l | 3,40 € |
| Alkoholfreies Radler 0,33 l | 3,40 € |
| Weizen dunkel 0,5 l | 5,20 € |
| Weizen alkoholfrei 0,5 l | 5,20 € |
| Benedektiner Helles alkoholfrei 0,33l | 3,40 € |

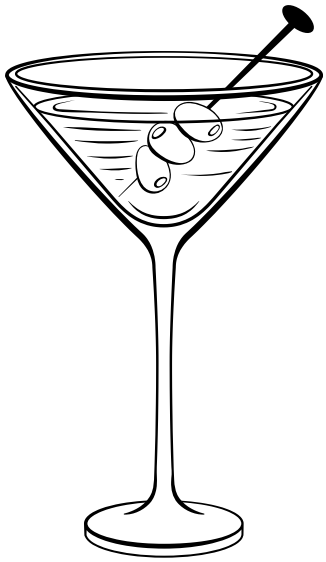
Steinhäger Häuschen Meets MEDITERRAN

# Wie wäre es mit einem Aperitif?

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

# Gerne auch alkoholfrei!

| | |
|---|---|
| **Glitter Spritz**<br>Glitter, Prosecco %, Minze, Orange | 7,00 € |
| **Mediterran**<br>Prosecco %, Erdbeere, Minze, Lime | 7,00 € |
| **Gentleman Art**<br>Gin %, Limette, Grapefruit | 7,00 € |
| **Lillet Berry** | 7,00 € |



Steinhäger Häuschen Meets MEDITERRAN

# Hochprozentiges - pur oder gemixt

## **Gin** 4cl

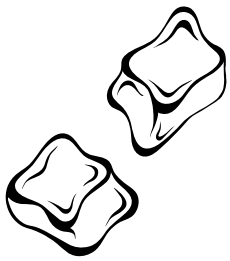
| | |
|---|---|
| Malfy<br>die klassischen Aromen von Koriander, Anis und Wacholder | 6,50 € |
| Gordons Gin<br>Ein klassischer Wacholder- und Zitrusgeschmack<br>mit einer kräftigen, herberen Note | 5,50 € |
| Mare<br>Premium Gin mit vielen mediterranen Kräuter | 7,50 € |
| Hendricks<br>milder Gin mit Orange, Zitrone und Koriander Note | 7,00 € |
| Bombay<br>eine Komposition aus Wacholder, Zitrone und Mandel | 5,50 € |

## **Vodka** 4cl

| | |
|---|---|
| Smirnoff | 5,00 € |
| Absolut | 5,50 € |
| Ciroc | 7,50 € |
| Belvedere | 7,50 € |

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

Steinhäger Häuschen Meets MEDITERRAN



## **Whisky** 4cl

| | |
|---|---|
| Jack Daniel | 6,00 € |
| Jim Beam | 5,00 € |
| Chivas | 7,00 € |
| Famous Grouse | 5,50 € |

## **Rum** 4cl

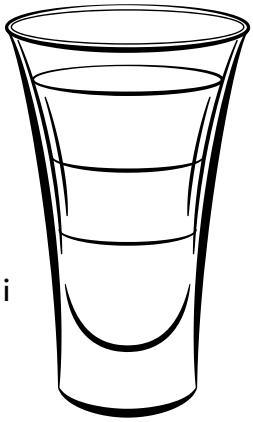
| | |
|---|---|
| Havana club white anejo 3y | 5,00 € |
| Havana club dark anejo 7y | 6,50 € |
| Bacardi carta blanca | 5,00 € |
| Bacardi carta negra | 5,00 € |

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

Steinhäger Häuschen Meets MEDITERRAN

# 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 € |
| Tequila | 3,00 € |
| Fernet Branca | 3,00 € |
| Dos Mas Erdbeere | 3,00 € |
| Salitos Tropical / Tequila Maracuja Chili | 3,00 € |
| Ramazotti 4cl | 4,50 € |



# 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 € |

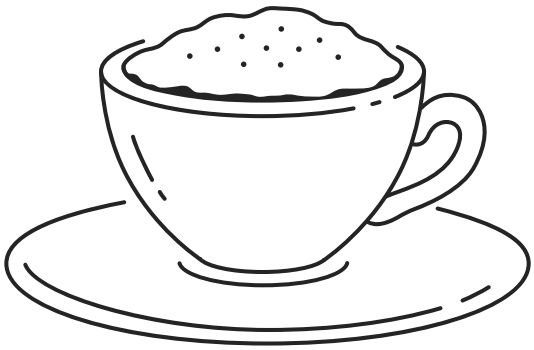
Steinhäger Häuschen Meets MEDITERRAN

# Kaffeeköstlichkeiten

| | |
|---|---|
| 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 € |



Steinhäger Häuschen Meets MEDITERRAN

# Flaschenweine

## Weißwein

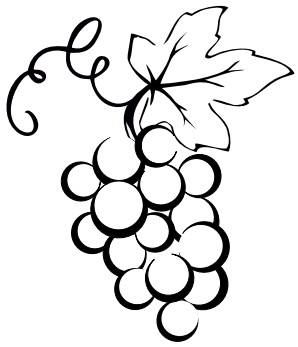
| | | |
|---|---|---|
| **Häuschen Weißwein mediterran**<br>Unser ganz eigener Wein.<br>Alle Geschmakskomponenten von uns persönlich zusammen gestellt. | 6,50 € | 23,50 € |
| **Riesling**<br>lebendiger Wein mit Aromen von reifem Steinobst wie Pfirsich und Aprikose | 7,50 € | 26,00 € |
| **Grauburgunder**<br>belebend und erfrischend,<br>ein Mix aus Kräutern und Früchten | 7,50 € | 26,00 € |
| **Treibstoff**<br>cuvée, trocken - leicht und frisch | 7,50 € | 26,00 € |
| **Sauvignon Blanc**<br>trocken, Ananas, weiße Johannisbeere und reife Stachelbeere | 7,50 € | 26,00 € |
| **Lugana**<br>intensiver, frisch-fruchtiger Charakter | 8,50 € | 29,50 € |
| **N Choice**<br>halbtrocken, fruchtig | 6,50 € | 23,50 € |
| **Malagouzia**<br>Alpha Estate, GR, frisch und knackig mit einem Hauch von Gewürzen und Aromen von Pfirsich, Zitrusfrüchten und exotischen Früchten | 8,50 € | 30,50 € |
| **Amethystos**<br>Cuvée, Rebsorten: Sauvignon Blanc, Assyrtiko. Sehr facettenreiches Aroma von exotischen Früchten | 9,00 € | 31,50 € |
| **Samaropetra**<br>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.**

Steinhäger Häuschen meets MEDITERRAN

# Rotwein

| | | |
|---|---|---|
| **Häuschen Rotwein mediterran**<br>Unser ganz eigener Wein.<br>Alle Geschmakskomponenten von uns persönlich zusammen gestellt. | 6,50 € | 23,50 € |
| **Primitivo**<br>IT, verführerische Aromen von reifen Waldfrüchten, Nelken, Vanille und Kirschen sowie einer unwiderstehlichen Schokoladennote | 8,50 € | 29,50 € |
| **Amethystos**<br>K.Lazaridis, GR, Cabernet Sauvignon, Merlot, gut strukturiertes Bouquet mit Aromen von roten Waldfrüchten und Gewürze | 9,50 € | 32,50 € |



# Rosé

| | | |
|---|---|---|
| **Mundart**<br>trocken - leicht und frisch, Johannisbeere und eine feine Zitrusnote | 6,50 € | 23,50 € |
| **Häuschen Rosé mediterran**<br>Unser ganz eigener Wein.<br>Alle Geschmakskomponenten von uns persönlich zusammen gestellt. | 6,50 € | 23,50 € |

**Fragen Sie uns nach weiteren Weinspezialitäten.**

Steinhäger Häuschen Meets MEDITERRAN

# Perlig

| | | |
|---|---|---|
| Prosecco 0,2l | 6,50 € | |
| **Prosecco DOC Spumante**<br>Frische Zitrusfrüchte und knackige Äpfel<br>gepaart mit einer kräutigen Nuance von Minze | 8,00 € | 27,50 € |
| **Ice Prestige**<br>Scavi und Ray, Vino Spumante mit fruchtigen Noten,<br>eleganter Süße und feiner Perlage | | 34,50 € |
| **Champagner**<br>Moet & Chandon ICE Imperial | | 95,00 € |

Steinhäger Häuschen Meets MEDITERRAN