



*Steinhäger Häuschen*

Steinhäger  
**Häuschen**  
Meets  
MEDITERRAN

*Das Steinhäger Häuschen bleibt das Steinhäger Häuschen!*

Denn seit 1929 trägt es diesen Namen, wenn auch mit kleinen Unterbrechungen.

Und daran wollen wir nichts ändern.

Aber auch wir als Gastronomen haben unsere eigene Handschrift, unsere Herkunft, die in unser Konzept mit einfließt. Daher bekommt das „Häuschen“, wie es liebevoll von vielen genannt wird, den Zusatz „meets mediterran“.

Viele kennen uns und unser Angebot bereits von vielzähligen Veranstaltungen wie Weinmarkt, Gourmetfrühling oder Weihnachtsmarkt. Unsere dort angebotenen mediterranen Köstlichkeiten werden im Steinhäger Häuschen Einzug halten und die Speisekarte erweitern.

Aus tiefstem Herzen stehen wir für Gastfreundlichkeit, Genuss und Gemütlichkeit.

Wir heißen Sie herzlich willkommen!

*Maida und Ilias Attinos*

# Für den ersten Hunger



## Kürbissuppe

mit Kürbiskernen und Kürbis Öl 

7,00 €

## Bruschetta

geröstetes Baguette mit Tomaten und Parmesan 

8,50 €

## Pfifferling Bruschetta

mit Walnusspesto und gehobeltem Parmesan 

11,00 €

## Scampi

mit Aioli und Brot

12,00 €

## Aioli

mit Brot 

4,50 €

## Gebratener Schafskäse

7,50 €

# Kleinigkeiten für zwischendurch

## Reibekuchen

mit Zitronenschmand, Salatbeilage, Schnippelschinken  
oder Räucherlachs

12,50 €

14,50 €

## Frikadelle

mit Bratkartoffeln und Salat

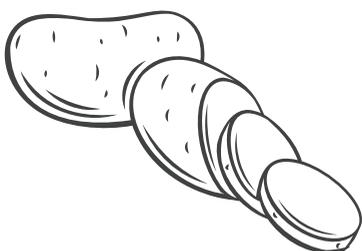
12,50 €

## Backkartoffel

mit Lauchcreme und buntem Salat   
plus Räucherlachs

12,50 €

15,50 €



 **Vegan**

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

Steinhäger  
**Häuschen**  
  
MEDITERRAN

## ... da haben wir den Salat



### Bunter Blattsalat

mit Kürbismürfeln, gebratenen Pilzen, Trauben und Walnüssen   
plus gebratene Roastbeef Scheiben

15,00 €

20,00 €

### Salat der Saison

mit Hausdressing, Ziegenkäse, Honig 

15,00 €

### Caesar Salad

Romanasalat, Croutons, Parmesan, Tomaten   
plus Hähnchenstreifen

14,00 €

17,00 €

## Herbstliebe



### Gebratenes Zanderfilet

auf einem Pfifferling-Rahmwirsing, dazu Kartoffelstampf

25,00 €

### Kürbis Ravioli

mit Walnusspesto und gehobeltem Parmesan

22,00 €

### Zwei Wildbratwürste

auf Rahmwirsing und Bratkartoffeln

22,00 €

### Kalbsleber

mit Schmorzwiebeln, Apfel, Bratenjus und Kartoffelstampf,  
dazu ein bunter Salat

25,00 €



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



MEDITERRAN

# Ein voller Teller der die Seele wärmt

## Frische Pasta

mit Scampis und Basilikum Knoblauch Pesto

19,50 €

## Spare Ribs

mit Pommes, kleine Salatbeilage und BBQ Sauce

19,50 €

## Herbstlaubburger

Rinderpatty, bunter Blattsalat mit gebratenen Pilzen und Trauben, Preiselbeercreme, geriebener Käse, dazu Pommes

17,00 €

## Häuschenburger

Rinderpatty, Tomatenscheiben, Lauchzwiebel, Barbecue-Röstzwiebelcreme, dazu Pommes

16,00 €

 alle Burger servieren wir auch als vegetarische Variante

## Schweinefilet im Speckmantel

mit Pfeffersauce, Bratkartoffel und buntem Salat

25,00 €

## Rumpsteak

250g mit gebratenem Gemüse, Bratkartoffel und Kräuterbutter

29,50 €

## Hähnchenbrustfilet

mit gebratenem Gemüse und Bratkartoffel

22,00 €

## Schnitzel

mit Bratkartoffeln oder Pommes und Salat

Wiener Art

18,50 €

Paprika

21,00 €

Champignon-Rahm

21,00 €

Pfeffer-Rahm

21,00 €

Zwiebel

21,00 €

Wienerschnitzel (Kalbfleisch)

26,00 €



## Senioren-Teller

Eine Auswahl an Hauptgerichten servieren wir Ihnen auch gerne als Senioren-Portion (-5,00 €)

# Was Süßes zum Abschluss?

**Kaffee Panna Cotta**  
mit Pflaumen

**Vanilleeis**  
mit heißen Kirschen und Sahne

**Kindereis**  
Vanilleeis mit Schokosauce, Smarties und Eiswaffel



6,00 €

6,00 €

2,50 €

## 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.

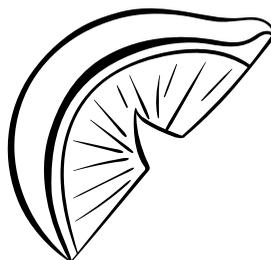
**1882** erwarb Hermann Dahlkötter das Anwesen. Er baute einige Räume um, in denen er einen regelrechten Kram-Laden einrichtete. So soll denn auch schon mal eine Flasche unter dem Tresen geöffnet worden sein, um einem armen Deifel ein Gläschen zu verkaufen, da er für mehr kein Geld besaß. Die hochwohllobliche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

# Sofftes gegen den Durst

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



## H<sub>2</sub>O

Gerolsteiner 0,25 l still / medium / spritzig	2,30 €
Gerolsteiner 0,75 l still / medium / spritzig	6,80 €

# Saftiges

Apfel 0,2 l	2,60 €
Orange 0,2 l	2,60 €
Maracuja 0,2 l	2,60 €
Johannisbeere 0,2 l	2,60 €
Rhabarber 0,2 l	2,60 €
Alle Säfte als Schorle 0,4 l	4,50 €

# Limonadiges

Limette Kokos 0,4	5,00 €
Maracuja Zitrus 0,4	5,00 €

# Spezielles - Goldberg 0,2 l

Bitter Lemon	3,00 €
Tonic Water	3,00 €
Pink Grapefruit	3,00 €
Ginger Ale	3,00 €
Wild Berry	3,00 €



# Hopfiges vom Fass



König Pilsener

0,2 l

0,4 l

2,20 €

4,10 €

Pott's

0,2 l

0,4 l

2,20 €

4,10 €

Benediktiner hell

0,3 l

3,30 €

Sandforther

0,3 l

3,30 €

Benediktiner Weizen

0,3 l

0,5 l

3,30 €

5,20 €

# Hopfiges aus dem Fläschchen

Alkoholfrei König Pilsener 0,33 l

3,30 €

Alkoholfreies Radler 0,33 l

3,30 €

Zwickel 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	6,90 €
Lillet Wild Berry	6,90 €
Lillet Hugo	6,90 €
Lillet White Peach	6,90 €
Hugo Classic	6,90 €
Limoncello Spritz	6,90 €
Absolut Sensation Tropical Fruit (fruchtiger Aperitif)	6,90 €
Martini bianco	4,50 €
Campari Bitter Lemon oder Orange	5,50 €
Baileys	4,50 €

# Gerne auch alkoholfrei!

Glitter Spritz	
Glitter, Prosecco %, Minze, Orange	5,50 €
Mediterran	
Prosecco %, Erdbeere, Minze, Lime	5,50 €



# 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

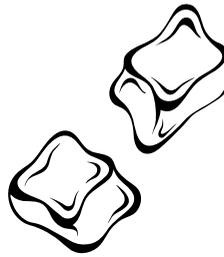
5,00 €

### Belvedere

7,50 €



## 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

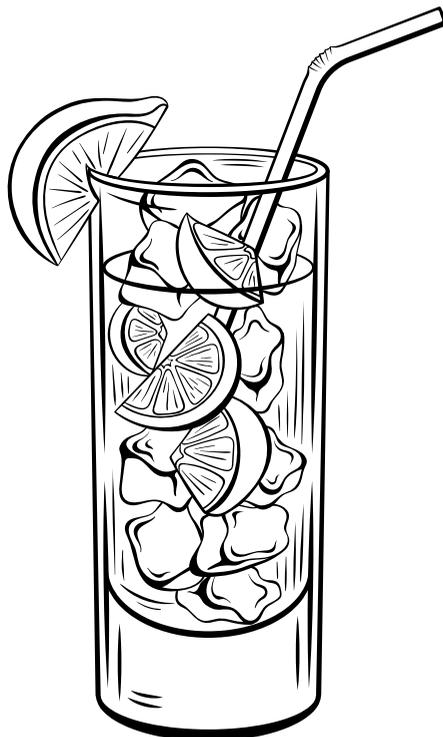
5,00 €

Bacardi carta negra

5,00 €

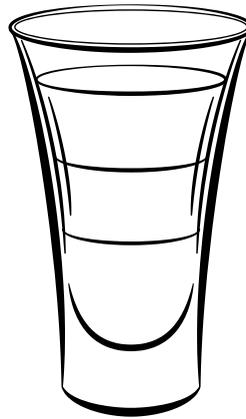
Alle Spirituosen servieren wir Ihnen gerne als Longdrink

+ 2,00 €



# Kurzes

Urbrannt	2,00 €
Wacholder	2,00 €
Bielefelder Luft	2,00 €
Jägermeister	2,50 €
Kisker Kirsche	2,00 €
Ouzo Pilavas	2,00 €
Jubiläums Akvavit	3,00 €
Sambuca	2,50 €
Ramazotti	3,00 €
Tequila	3,00 €
Fernet Branca	3,00 €
Dos Mas Erdbeere	3,00 €
Limoncello Crema	3,00 €



# Gebranntes

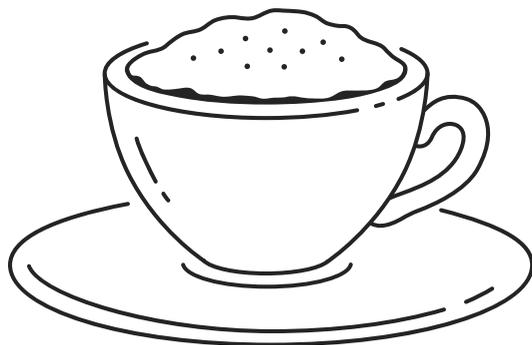
Marille - Birne/Haselnuss	3,00 €
Metaxa 7 Sterne	3,00 €
Metaxa 12 Sterne	4,50 €
Zipouro griechischer Grappa	3,50 €
Cardenal Mendoza spanischer Brandy	4,50 €

# Kaffeeköstlichkeiten

Americano	2,60 €
Espresso	2,20 €
Espresso doppio	3,40 €
Cappuccino	3,30 €
Kaffee Latte	3,80 €

# Und was ist mit Tee?

Klassik	2,80 €
Rooibos	2,80 €
Früchte	2,80 €
Grüner Tee	2,80 €
Minze	2,80 €



# Darfs ein Gläschen sein?

Hauswein weiß 0,2l	5,00 €
Weinschorle 0,2l	4,50 €
Hauswein rot 0,2l	5,00 €
Hauswein rosé 0,2l	5,00 €
Prosecco 0,1l	3,50 €
Prosecco 0,2l	6,00 €

## 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 Fernsehsendung „Wer wird Millionär“.



# Flaschenweine

## Weißwein

### Sauvignon Blanc

Dr. Köhler, trocken, mit exotischen Früchten und grüner Paprika

6,50 € 23,50 €

### Riesling

Dr. Köhler, lebendiger Wein mit Aromen von reifem Steinobst wie Pfirsich und Aprikose

6,50 € 23,50 €

### Grauburgunder

Pfandturn, belebend und erfrischend, ein Mix aus Kräutern und Früchten

6,00 € 21,00 €

### Weißburgunder - Chardonnay

Pfannebecker, vielschichtiges Aromaspiel mit blumigen Komponenten

6,50 € 23,50 €

### Lugana

Scavi DOC, IT, intensiver, frisch-fruchtiger Charakter

7,50 € 25,50 €

### Protos Verdejo

Bodegas, ES, reich an Bouquet, Rasse, Frische und Finesse

28,50 €

### Malagouzia

Alpha Estate, GR, frisch und knackig mit einem Hauch von Gewürzen und Aromen von Pfirsich, Zitrusfrüchten und exotischen Früchten

28,50 €

### White Bottle

Hatzimichalis, GR, Sauvignon Blanc, Assyrtiko - eleganter Weißwein mit Zitrus und Jasminnote

32,50 €

## Rotwein

### Primitivo

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

7,20 € 25,00 €

### Cabmerlo

Dr. Köhler, trocken, schwarzer Johannisbeere, Rinde, etwas Crème Brûlée und etwas Cassis-Likör

6,50 € 23,50 €

### Protos Roble

Bodegas, ES, Tempranillo, im Holzfass gereift, intensiv fruchtiges und einladendes Bouquet mit Aromen nach reifen Waldfrüchten, Süßholz, Blaubeere und Vanille

29,50 €

### Amethystos

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

32,50 €

## Rosé

### Merlot Rosé

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

6,00 € 21,00 €

### Rosé

Alpha Estate, GR. die reichen Fruchtaromen und die hervorragende Balance werden durch den ausdrucksstarken Abgang abgerundet

30,50 €

## Perlig

### Prosecco Frizzante

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

6,00 € 22,00 €

### Prosecco DOC Spumante

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

26,50 €

### Ice Prestige

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

28,50 €

