



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



Kürbissuppe 

8,50 €

Bruschetta 

geröstetes Baguette mit Tomaten und Parmesan

8,50 €

Scampi

gebraten auf Zwiebeln und Tomaten, mit Aioli und Brot

12,00 €

Gebackener Schafskäse 

8,00 €

Aioli 

mit Brot

4,50 €

Zaziki 

mit Brot

4,50 €

Kleine gebackene Kräuterkartoffeln

mit Dip und buntem Salat 

12,50 €

plus Räucherlachs

15,50 €

Serrano Schinken

auf knusprigem Brot verfeinert mit
hausgemachter Tomatenmarmelade

8,50 €

Scampi Pil Pil

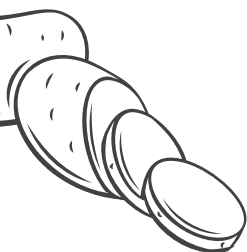
Garnelen in heißem Öl mit Knoblauch und Chili,
nach spanischer Art

10,50 €

Rinder-Carpaccio

Fein gehobelte Rinderfiletscheiben,
verfeinert mit Parmesan, Balsamico und Rucola

10,50 €



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

+4,50 €

Lachs zum Salat

+9,50 €

Ein voller Teller der die Seele wärmt

Frische Pasta

mit Basilikum Knoblauch Pesto

14,50 €

Scampis zur Pasta

+6,00 €

Lachs zur Pasta

+9,00 €



Spare Ribs

mit Pommes, Coleslaw und BBQ Sauce

21,50 €

Häuschenburger*

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

17,00 €

plus Bacon und Spiegelei

+2,50 €

 *diesen Burger servieren wir auch als vegetarische Variante

Rumpsteak

mit Pommes oder Bratkartoffel und mediterranem
Pfannengemüse

29,50 €

Schweinemedallions im Speckmantel

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

25,50 €



Drei Mini Hähnchen Schenkel

in Kräuter-Zitronen-Weißweinsauce, serviert mit mediterranem Pfannengemüse und Kräuterkartoffeln

18,50 €

Grünkohl

mit Mettenden, Kasseler und Bratkartoffeln

20,50 €

vegetarisches Auberginenschnitzel

mit Pommes oder Bratkartoffel und buntem Salat

16,50 €

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 €)

Ab Ende November

Ochsenbäckchen

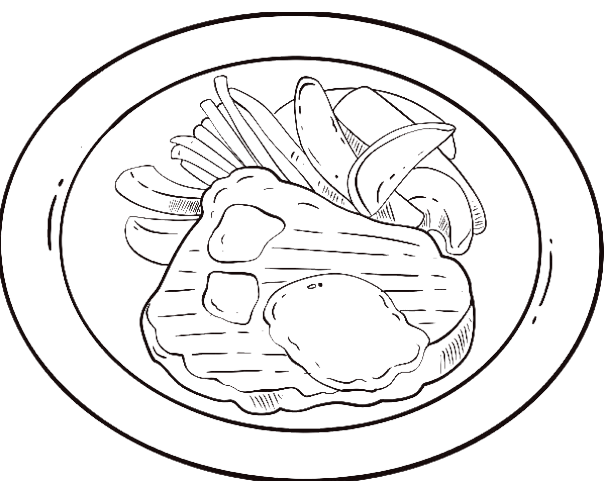
mit Salzkartoffeln oder Süßkartoffelpüree und Rotkohl

26,50 €

Gans

Brust und Keule mit Rotkohl und Klöße

32,50 €



Darf es ein bisschen Meer sein?

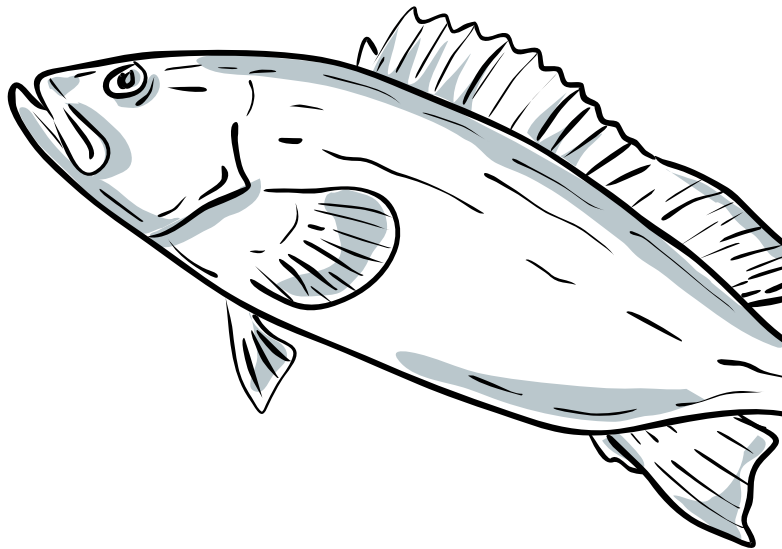
Oktopus gegrillt 18,50 €
mit Süßkartoffel Püree und Salatbeilage

Wolfsbarsch Filet 27,90 €
mit mediterranem Pfannengemüse, wahlweise
Kräuterkartoffeln oder Kartoffel Thunfisch Salat

Fischplatte 32,90 €
Calamari Ringe, 2 Stück Fischfilet, Scampi, mediterranes
Pfannengemüse wahlweise Kräuterkartoffeln oder
Kartoffel Thunfisch Salat

Miesmuscheln 15,50 €
in aromatischer Tomaten-Knoblauch-Weißwein Sauce

Gegrillte Calamari 19,50 €
serviert mit Salat und mediterranem Gemüse





Mediterrane Tapas

Perfekt als Vorspeise oder zum Teilen – aromatische Kleinigkeiten mit mediterranem Charakter.

Pulpo a la Gallega

gekochter Oktopus serviert mit Olivenöl, grobem Salz und Paprikapulver

8,90 €

Croquetas de Verduras

Gemüsekroketten

6,90 €

Chorizo al Vino Tinto

würzige Chorizo geschmort in Rotwein

6,50 €

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

5,90 €

Pisto con Tomate

ein warmes, aromatisches Gemüsegericht

5,90 €

Pincho de Gambas al Ajillo

Knoblauch-Garnelen-Spießchen

6,90 €

Albóndigas en salsa de tomate con verduras

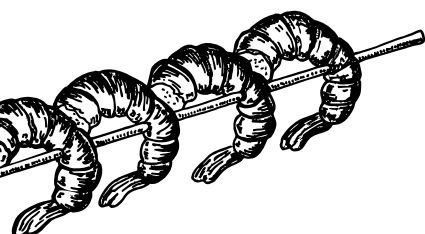
spanische Rinderhack-Fleischbällchen in Tomatensauce mit Gemüse

6,90 €

Dátiles con Bacon

Datteln im Speckmantel

6,90 €



Paella ab 2 Personen



Unsere Paella wird frisch und traditionell zubereitet –
bitte mindestens einen Tag im Voraus bestellen.

Paella de pescado

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

38,90 €

Paella de carne

eine typische, rustikale Kombination aus
Hähnchen und Schweinerippchen

36,90 €

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

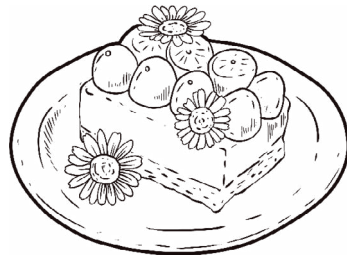
mit einer Kugel Eis und Erdbeersirup

8,50 €

Vanilleeis

mit heißen Himbeeren
oder mit heißer Schokolade

7,50 €



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.

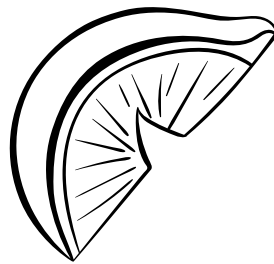
Am **22.6.1929** erwarb Wilhelm Drews das Anwesen und baute es vollständig zu einer Gaststätte um, die dann den Namen Steinhäger Häuschen bekam.

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 €

Saftiges

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 €



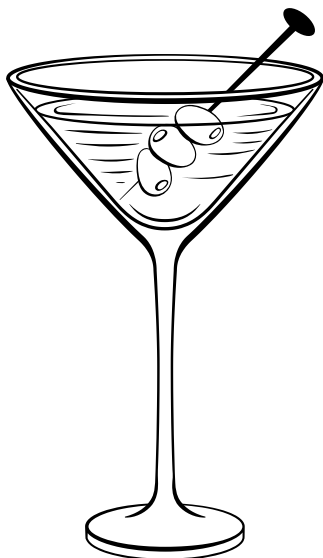
MEDITERRAN

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 Kräutern 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

6,00 €

Jim Beam

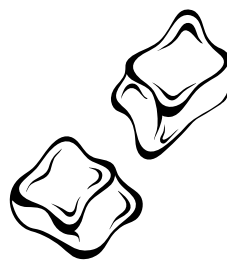
5,00 €

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

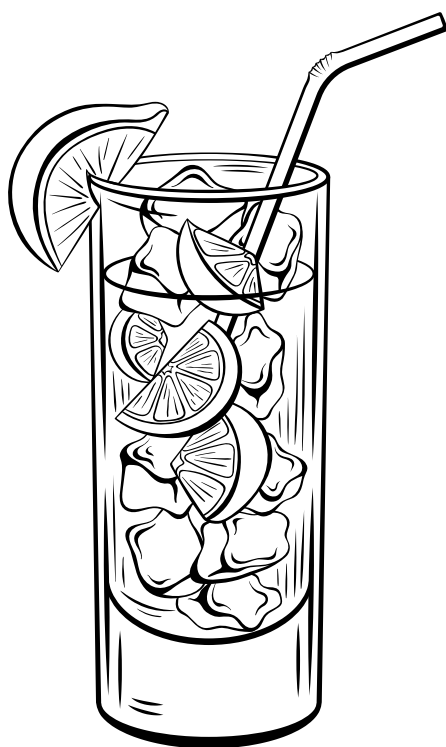
5,00 €

Bacardi carta negra

5,00 €

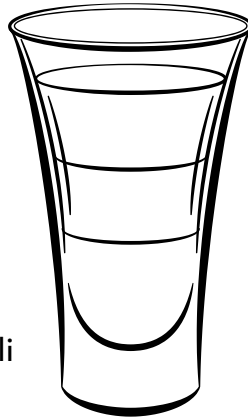
Alle Spirituosen servieren wir Ihnen gerne als Longdrink

+ 2,00 €



Kurzes 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

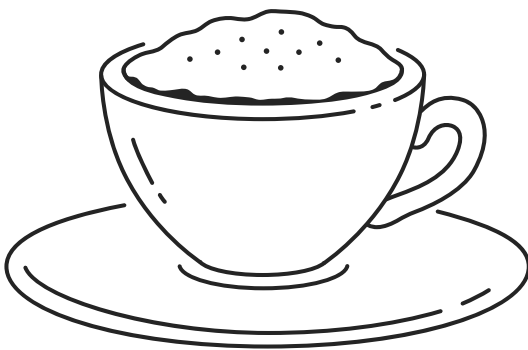
Marille	3,50 €
Birne	3,50 €
Haselnuss	3,50 €
Metaxa 7 Sterne	4,00 €
Metaxa 12 Sterne	6,00 €
Zipouro griechischer Grappa	3,50 €
Grappa	4,50 €

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 Fernsehsendung „Wer wird Millionär“.



Flaschenweine

Weißwein

Häuschen Weißwein mediterran Unser ganz eigener Wein. Alle Geschmackskomponenten von uns persönlich zusammen gestellt.	6,50 €	23,50 €
Sauvignon Blanc trocken, mit exotischen Früchten und grüner Paprika	7,00 €	24,00 €
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		30,50 €

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

29,50 €

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

Amethystos

32,50 €

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



Rosé

trocken mit saftigen Fruchtaromen

6,50 € 23,50 €

von Johannisbeere, Himbeere, Apfel, Kräutern und Zitrusnoten

Häuschen Rosé mediterran

6,50 € 23,50 €

Unser ganz eigener Wein.

Alle Geschmackskomponenten von uns persönlich zusammen gestellt.

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

