



Hotel und Weinstube

## **KLEINES und KALTES    small dishes and vespers**

Mediterranes Tellerchen mit Oliven, Hirtenkäse und Tomaten / olives, cheese and tomatoes	<sup>G</sup>	12,90€
Emmentaler Käse-Brot reichlich garniert mit Zwiebeln und Ei/ Emmentaler cheese with bread, onions and egg	<sup>A1,G</sup>	9,80€
Emmentaler Käsewürfel mit Zwiebeln, Olivenöl, Balsamico / Emmental cheese cubes with onions, olive oil and balsamic vinegar	<sup>A1,G</sup>	10,90€
Lyoner Wurstsalat mit Brot/ Lyon sausage salad with bread	<sup>1,9,A1,F,I,M</sup>	9,90€
Straßburger Wurstsalat mit Käsetreifen und Brot/ sausage salad with cheese stripes and bread	<sup>1,9,A1,F,I,M</sup>	11,90€
"Winzer"-Vesper mit verschiedenen Wurstsorten, Schinken und Käse, dazu Brot, Butter und 1 Obstler/ vesper with different sausages, bacon, cheese, bread, butter and schnapps	<sup>1,10,15,A1,C,G,J</sup>	15,90€
Ofenkartoffel m.Kräuter-Quark u.Salat/ oven potato with herbal quark, salad	<sup>FG,J</sup>	9,80€

## **SALATE    salad**

Bunter Salatteller/ mixed salad	<sup>FG,J</sup>	6,50€
Bunter Salatteller mit Schweineschnitzel "Wiener Art" mixed salad with pork Schnitzel	<sup>A1,C,G</sup>	13,90€
Bunter Salatteller mit 2 Schweineschnitzel "Wiener Art" mixed salad with 2 pork Schnitzel	<sup>A1,C,G</sup>	17,90€
Großer bunter Salat mit gebratenen Putenbruststreifen dazu Weißbrot/ mixed salad with turkey and bread	<sup>A1,FG,J,M</sup>	17,90€

## WARMES warm dishes

Italienische Pasta mit mediterranem Gemüse / italian pasta with vegetables	13,90€
Veganes Kartoffelpfännchen mit frischen Kräutern, Knoblauch, Zwiebeln und Paprika/ pan "vegan" with potatoes, herbs, garlic, onion and paprika	14,90€
Schnitzel "Wiener Art" vom Schwein mit Pommes Frites /pork Schnitzel fries	<sup>A1,C,FM</sup> 16,90€
Kleine Portion Schnitzel mit Pommes Frites / small Schnitzel with french fries	small 12,90€
"Winzersteak" vom Schwein mit Zwiebeln, Kräuterbutter u.hausgem.Spätzle /	<sup>A1,C,FG</sup> 17,90€
steak from pork with onions, garlic butter and Spätzle	
Schweine-Cordon bleu gefüllt mit Schinken und Käse dazu Pommes Frites/	<sup>10,A1,C,FG,M</sup> 18,90€
Cordon bleu from pork with french fries	
Putenschnitzel paniert mit hausgemachten Spätzle und Sauce/	<sup>A1,C,FG</sup> 17,90€
turkey Schnitzel with "Spätzle" and sauce	
Putensteak mit pikanter Mexicosauce und Pommes Frites/	<sup>A1,C,FG,J</sup> 18,90€
turkey with mexican sauce and french fries	
Wünschen Sie eine zusätzliche Beilage:	Portion 4,50€
Pommes Frites, Bratkartoffeln oder hausgemachte Spätzle	
... zu obigen Gerichten empfehlen wir einen bunten Salatteller/ mixed salad	<sup>FG,J</sup> 6,50€

## ELSÄSSER FLAMMKUCHEN

## tarte flambée

FLAMMKUCHEN "Original" with cream, bacon and onions <sup>10,A1,G</sup> Elsässer Flammkuchen mit Rahm, Speck und Zwiebeln	9,90€
FLAMMKUCHEN "Gratiné" with cream,bacon,onions,cheese <sup>10,A1,G</sup> Flammkuchen mit Rahm, Speck, Zwiebeln und Käse	11,90€
FLAMMKUCHEN "Knobi" with cream, bacon, onions and garlic <sup>10,A1,G</sup> Elsässer Flammkuchen mit Rahm,Speck,Zwiebeln,Knoblauch	11,90€
FLAMMKUCHEN "Vegi" mit cream,tomatoes,onions,cheese <sup>A1,G</sup> Flammkuchen mit Rahm, Tomaten, Zwiebeln und Käse	11,90€
FLAMMKUCHEN "Feta" with cream,peperoni,olives,feta,onions <sup>A1,G</sup> Flammkuchen mit Rahm, Peperoni, Oliven, Hirtenkäse und Zwiebeln	12,90€
FLAMMKUCHEN "Süß" with cream,apple,sugar,cinnamon <sup>A1,G</sup> Flammkuchen mit Rahm, Apfel, Zimt und Zucker	11,90€

### ***Elsässer Flammkuchen - Der Ursprung***

***Auf den Elsässer Bauernhöfen wurde vor weit über 100 Jahren im hauseigenen Holzbackofen das Brot gemacht. Die Bauern prüften die Hitze des Ofens, indem sie Teig ausrollten und bei noch loderndem Feuer auf dem Stein ausbackten. Eines Tages haben die Bauern den Teig mit Crème, Zwiebeln und Speck garniert - entstanden war eine großartige Delikatesse, la "Tarte Flambée" - der "Elsässer Flammkuchen".***

## DESSERT    dessert / ice cream

"Kleines Dessert" Vanilleeis im warmen Espresso/ espresso vanilla ice cream <sup>6,G</sup>	4,20€
Eisschokolade Vanilleeis Sahne/ ice chocolate vanilla ice cream <sup>G</sup>	groß 6,90€
Eiskaffee mit Vanilleeis Sahne/ ice coffee vanilla ice cream <sup>6,G</sup>	groß 6,90€
"Sanfter Engel" Orangensaft Vanilleeis Sahne/ orange juice vanilla ice cream <sup>G</sup>	groß 6,90€
"Milano" Espresso-Krokanteis Baileys/ espresso ice cream with Baileys <sup>6,G</sup>	6,90€
Zitronensorbet mit Sekt aufgefüllt/ lemon sorbet with champagne	6,90€

Eisspezialitäten / ice cream <sup>8,15,F,G</sup>  
Vanille, Espresso-Krokant, Zitrone

small ball/ kleine Kugel 2,00€  
big ball/große Kugel 3,80€

### Zusatzstoffe:

1 = Konservierungsstoffe , 2 = Mit Antioxidationsmittel , 3 = enthält eine Phenylalaninquelle , 4 = mit Farbstoff ,  
5 = mit Süßungsmittel , 6 = koffeinhaltig , 7 = Säuerungsmittel , 8 = Stabilisatoren , 9 = mit Geschmacksverstärker ,  
10 = mit Phosphat , 11 = chininhaltig , 15 = mit einer Zuckerart und Süßungsmittel/n

### Allergene:

A1 (Glutenhaltiges Getreide (WEIZEN und daraus hergestellte Erzeugnisse)) ,  
A3 (Glutenhaltiges Getreide (GERSTE und daraus hergestellte Erzeugnisse)) , C (Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse) ,  
F (Sjabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse) , G (Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse) ,  
I (Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse) , J (Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse) , L (Schwefeldioxid und Sulfite) ,  
M (Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse)

# DAS ORIGINAL GENIESSSEN!

Coke aus der klassischen Glasflasche.



DAS  ORIGINAL  
ORIGINAL SERVIERT

Coca-Cola, Coke und die Konturflasche sind eingetragene Schutzmarken der The Coca-Cola Company.

## GETRÄNKE

### APERITIF <sup>L</sup>

Sandeman Sherry medium dry oder fino dry <sup>L</sup>	0,05 l	4,90€
Martini bianco oder rosso <sup>L</sup>	0,05 l	4,90€
Kir Royal Sekt mit Cassislikör <sup>L</sup>	0,10 l	4,90€
Campari Orange <sup>4,L</sup>	0,20 l	5,90€
Aperol Sprizz <sup>4,11</sup>	0,20 l	6,90€

### PROSECCO & SEKT <sup>L</sup>

Prosecco Frizzante IGT Piccolo <sup>L</sup>	0,20 l	6,90€
Sekt Cuvee de Waldbronn trocken <sup>L</sup>	0,10 l	3,90€
	0,75 l	22,00€
Pinot Blanc de Noirs trocken Waldumer Winzersekt <sup>L</sup>	0,75 l	26,00€

## **WEISS offen white wines** <sup>L</sup>

Müller-Thurgau QbA Weingut Hiss /Eichstetten-Kaiserstuhl/ Baden <sup>L</sup>	0,20 l 4,90€
Chardonnay Caves Lineran VDP / Frankreich <sup>L</sup>	0,20 l 5,90€
Grauburgunder QbA trocken Waldulmer Ortenau / Baden <sup>L</sup>	0,20 l 6,20€
Gutedel QbA trocken/Markgräfler WG Auggen/ Baden <sup>L</sup>	0,20 l 6,40€
Weissburgunder QbA trocken Weingut Ellermann-Spiegel/ Pfalz <sup>L</sup>	0,20 l 6,50€
Riesling QbA trocken Weingut Geheimer Rat Dr.von Bassermann-Jordan/ Deidesheim /Pfalz <sup>L</sup>	0,20 l 6,90€

## **WEISS Flaschenweine white wine bottles** <sup>L</sup>

Weissburgunder Kabinett trocken Waldulmer Pfarrberg / <sup>L</sup> Ortenau/ Baden	0,75 l 23,00€
Grauer Burgunder trocken vom Kalkstein/Weingut Wolf /Birkweiler/ Pfalz <sup>L</sup>	0,75 l 25,00€
Sauvignon Blanc QbA trocken "Vinum Nobile" Oberkirch / Baden <sup>L</sup>	0,75 l 26,00€
Riesling Kabinett trocken/ Waldulmer Pfarrberg / Ortenau / Baden <sup>L</sup>	0,75 l 26,00€
Lugana DOC Rebsorte Trebbiano di Lugana <sup>L</sup> Azienda Pilandro/ Lombardei (Gardasee) / Italien	0,75 l 29,00€

## **ROT offen red wine** <sup>L</sup>

Les Vignerons rouge Landwein VDP / Frankreich <sup>L</sup>	0,20 l   4,90€
Trollinger Lemberger QbA Haberschlechter Weingut Storz / Württemberg <sup>L</sup>	0,20 l   5,90€
Spätburgunder Rotwein QbA trocken/ Waldulm Ortenau/ Baden <sup>L</sup>	0,20 l   6,20€
Primitivo Puglia IGT Collezione Il Mio / Apulien Italien <sup>L</sup>	0,20 l   6,30€
"Simsalabim" Cabernet Sauvignon& roter Burgunder/ QbA trocken <sup>L</sup> Weingut Ellermann-Spiegel/ Pfalz	0,20 l   6,90€

## **ROT Flaschenweine red wine bottles** <sup>L</sup>

Spätburgunder Rotwein Kabinett trocken Waldulmer Pfarrberg/ Baden <sup>L</sup>	0,75 l   26,00€
"Simsalabim" Cabernet Sauvignon& roter Burgunder QbA trocken / <sup>L</sup> Weingut Ellermann-Spiegel/ Pfalz	0,75 l   26,00€
Crianza DOCA Tempranillo, Garnacha& Graciano / <sup>L</sup> Hacienda Lopez de Haro / Rioja/ Spanien	0,75 l   26,00€
Pulverhaus Spätburgunder& St.Laurent, <sup>L</sup> Weingut Schwedhelm/ Zellertal/ Pfalz	0,75 l   29,00€

**GENUSS-GARANTEN Italienische Spitzen Rotweine  
Kostbarkeiten aus unserem Weinkeller**

**Italian top red wines**

Trefilari Primitivo Salento IGT <sup>L</sup> 0,75 l 34,00€  
Weingut Cantina Sampietrana / Apulien Italien

Poggio delle Faine Rosso IGT <sup>L</sup> 0,75 l 34,00€  
Weingut Poggio / Toskana Italien

**ROSE offen rose wine <sup>L</sup>**

Spätburgunder Weissherbst QbA/ Rammersweier /Ortenau/ Baden <sup>L</sup> 0,20 l 5,90€

Spätburgunder Weissherbst QbA trocken / Waldulmer/ Ortenau/ Baden <sup>L</sup> 0,20 l 6,20€

**ROSE Flaschenwein rose wine <sup>L</sup>**

"Windrose" rose QbA trocken Cabernet Sauvignon & Spätburgunder <sup>L</sup> 0,75 l 24,00€  
Weingut Ellermann Spiegel / Kleinfischlingen/ Pfalz

**WEIN SCHORLE <sup>L</sup>**

Badisches Weissweinschorle <sup>L</sup> 0,20 l 3,90€

Badisches Grauer Burgunder-, Spätburgunder Rot- oder Weißherbst-Schorle <sup>L</sup> 0,20 l 4,40€

## **BIER beer**

Krombacher Pils vom Fass <sup>A3</sup>	0,30 l   3,80€ 0,40 l   4,50€
Unser Helles serviert im Steinkrug <sup>A3</sup>	0,50 l   4,90€
Krombacher Hefeweizen oder Hefeweizen alkoholfrei <sup>A3</sup>	0,50 l   4,90€
Krombacher alkoholfreies Pils <sup>A3</sup>	0,33 l   3,80€

## **SOFTDRINKS**

Coca-Cola® <sup>4,6,7</sup>	Flasche 0,33 l   3,50 €
Coca-Cola Zero Sugar® <sup>3,4,5,6,7</sup>	Flasche 0,33 l   3,50€
mezzo mix® <sup>4,6,7,8</sup>	Flasche 0,33 l   3,50 €
Fanta® <sup>2,4,7,8</sup>	Flasche 0,33 l   3,50 €
Schweppes Bitter Lemon <sup>2,5,7,11</sup>	Flasche 0,20 l   3,30€
Zitronenlimonade <sup>5,7</sup>	0,20 l   2,30 € 0,40 l   3,80 €

## **MINERALWASSER mineral water**

Teinacher Gourmet classic, medium und still	0,25 l   2,60€ 0,75 l   5,40€
---------------------------------------------	----------------------------------



Hier aus der klassischen Glasflasche serviert

## FRUCHTSÄFTE juice

Kumpf Multivitaminsaft-, Apfelsaft-, Orangensaft-Schorle	0,20 l	2,80€
oder Johannisbeernektar-Schorle	0,40 l	4,20€
Kumpf Multivitaminsaft, Apfelsaft, Orangensaft oder Johannisbeernektar	0,20 l	3,00€
	0,40 l	4,90€

## RÖSTWERK Herzog-KAFFEE aus der Manufaktur Waldbronn coffee <sup>6</sup>

Die Erfolgsgeschichte von Herzogkaffee begann 2016, als sich Sven Herzog und Jochen Ludat entschlossen, das Röstwerk Herzogkaffee zu eröffnen. Röstmeister Jochen Ludat gewann 2019 den internationalen Liberica Coffee Award in der Kategorie „Best Flavor“. Mit diesem Erfolg wurde aus dem Start-Up eine etablierte Rösterei und auch die zwei gewonnenen Falstaff-Publikumsvotings mit dem Titel „beliebteste Rösterei Baden-Württembergs“ stellten die Weichen für die Zukunft. Die Leidenschaft zum Kaffee ist es, die das Röstwerk von HerzogKaffee zu einer der beliebtesten Röstereien des Landes gemacht hat. Nachhaltig in der natürlichen Umgebung angebaut, handgepflückt- und verlesen, schonend verarbeitet und im Trommelröster behutsam geröstet - das ist Kaffee und Espresso aus dem Röstwerk von HerzogKaffee Waldbronn.

Röstwerk Café Crema <sup>6</sup>	Tasse	3,00€
	groß	4,80€
	Kännchen	5,40€

Röstwerk Cappuccino oder Milchkaffee <sup>6</sup>	Tasse	3,50€
	groß	4,80€

Röstwerk Latte Macchiato <sup>6</sup>	groß	4,80€
---------------------------------------	------	-------

Röstwerk Espresso <sup>6</sup>		2,90€
--------------------------------	--	-------

Tee verschiedene Sorten	0,3ltr.Glas	3,80€
Earl Grey, Fenchel, Kamille, Pfefferminze, Roibusch, Grüner Tee, Darjeeling, Früchtetee		

## DIGESTIF

Badisches Obstwasser Elztalbrennerei Georg Weis	0,02 l   2,80€
Badischer Topinambur, Williams Christ Birne oder Kirschwasser Elztalbrennerei Georg Weis	0,02 l   2,90€
Elsässer Edelschnäpse aus dem Hause Klipfel: Mirabelle, Framboise, Poire Williams, Marc de Gewürztraminer, Zibärtele, Vielle Prune	0,02 l   4,90€
Schwarzwald Imker Honigschnäpse 30%, Fernet Branca 39%, Malteserkreuz Aquavit eisgekühlt	0,02 l   3,80€
Waldbronner Quell 32%, nach Opa Hermanns Rezept	0,02 l   3,50€
<p>Eine Eigenkreation von Hermann Steppe, dem Gründer vom Hotel und Restaurant Weinhaus Steppe. Mit einer kleinen Likörfabrik begann in den 50er Jahren der Betrieb. Ein Weinhandel kam dazu und Anfang der 70er Jahre wurden die Weinstube sowie sechs Fremdenzimmer hinzugebaut. Im Jahre 1990 wurde das Hotel und der Gastronomie-Betrieb von der Tochter Susanne Rupp übernommen und bis heute ganz im Sinne der Eltern weitergeführt. Hermann Steppe und seine geschäftstüchtige Gattin Gertrud sind im Alter von 80 Jahren verstorben, doch Sie haben im ganzen Haus Ihre Spuren hinterlassen.</p>	
Ramazotti 30% italienischer Kräuterbitter	0,04 l   4,80€
Grappa di Prosecco Andrea Da Ponte Unica 10 Jahre gereift 40%	0,02 l   6,50€
Remy Martin VSOP 40%	0,02 l   5,90€
Bacardi Cola oder Orange 37%	0,20 l   6,50€

Keine Abgabe von Alkohol an Jugendliche unter 16 Jahren.  
Keine Abgabe von Spirituosen, Liköre und Alkopops an Jugendliche unter 18 Jahren.  
Im Zweifel werden wir uns vor Verkauf von Alkohol den Ausweis zeigen lassen.  
§9 Jugenschutzgesetz (JuSchuG) Keine Abgabe von Alkohol an Jugendliche unter 16 Jahren.  
Keine Abgabe von Spirituosen, Liköre und Alkopops an Jugendliche unter 18 Jahren.  
Im Zweifel werden wir uns vor Verkauf von Alkohol den Ausweis zeigen lassen.  
§9 Jugenschutzgesetz (JuSchuG)



***Nach über 50 Jahren Hotel-Restaurant "Weinhaus Steppe"  
wurden die Weichen neu gestellt.  
Aus Hotel-Restaurant wurde Hotel-Weinstube "Weinhaus Steppe"...***

Im Sommer 2022 mussten wir uns von unserem traditionellen Speiserestaurantbetrieb verabschieden. Unser neues Motto lautet: „Back to the roots“. Ganz wie damals als Hermann u. Gertrud Steppe im Jahre 1972 Ihr Weinhaus eröffnet haben.

Wir freuen uns, Sie im Weinhaus Steppe mit einem kleinen, überschaubaren Speisenangebot wieder begrüßen zu dürfen. Personelle, familiäre und betriebswirtschaftliche Gründe haben uns zu einem neuen Konzept und gekürzten Öffnungszeiten gezwungen.

Wir bedanken uns bei all unseren Gästen, die uns über Jahrzehnte die Treue hielten. Es würde uns freuen, wenn Sie sich auch mit unserem neuen „Weinhaus Steppe“ bzw. mit dem alten „Weinhaus Steppe“ wieder anfreunden könnten und heißen Sie zu folgenden Zeiten herzlich Willkommen:

***Montag, Dienstag und Mittwoch von 18Uhr bis 22Uhr  
Warme Küche von 18.00Uhr bis 20.30Uhr***

*Ihr Weinhaus Steppe Team und Familie Rupp*





Dieser Betrieb wurde nach den Richtlinien der  
**Deutschen Hotelklassifizierung**

eingestuft.  
**HOTEL & WEINSTUBE STEPPE**  
**FRAU SUSANNE RUPP**  
**76337 WALDBRONN-REICHENBACH**

Das Hotel ist berechtigt, diese Auszeichnung im Zeitraum

**NOVEMBER 2023 BIS OKTOBER 2026**

zu führen und vertragsgemäß zu nutzen.



**SUPERIOR**

Dieses Hotel erreichte deutlich mehr Wertungspunkte als für seine Kategorie erforderlich.

  
Jürgen Kirchherr  
Geschäftsführer  
DEHOGA Tourismus Baden-Württemberg GmbH

**DEHOGA**  
 **Tourismus**  
BADEN-WÜRTTEMBERG

  
Fritz Engelhardt  
Aufsichtsratsvorsitzender  
DEHOGA Tourismus Baden-Württemberg GmbH





Hotel und Weinstube