



WEINHAUS STEPPE

KLEINES und KALTES small dishes and vespers

Mediterranes Tellerchen mit Oliven, Hirtenkäse und Tomaten / olives, cheese and tomatoes	G	10,90€
Emmentaler Käse-Brot mit Zwiebeln und Ei/ Emmentaler cheese with bread, onions and egg	A1,G	8,90€
Emmentaler Käsewürfel mit Zwiebeln, Olivenöl, Balsamico / Emmental cheese cubes with onions, olive oil and balsamic vinegar	A1,G	9,90€
Lyoner Wurstsalat mit Brot/ Lyon sausage salad with bread	1,9,A1,F,I,M	8,90€
Straßburger Wurstsalat mit Käsetreifen und Brot/ cheese stripes and bread	1,9,A1,F,I,M	10,90€
"Winzer"-Vesper mit verschiedenen Wurstsorten, Schinken und Käse, dazu Brot, Butter und 1 Obstler/ vesper with different sausages, bacon, cheese, bread, butter and schnapps	1,10,15,A1,C,G,J	14,90€
Ofenkartoffel m.Quark u.Salatgarnitur/ oven potato with herbal quark, salad	F,G,J	8,50€

SALATE salad

Bunter Salatteller/ mixed salad	F,G,J	5,90€
Salat mit gebratenen Putenbruststreifen dazu Weißbrot/ mixed salad with turkey and bread	A1,F,G,J,M	14,90€
Salat "Mediterran" mit Tomaten, Oliven, Zwiebeln, Hirtenkäse und Weißbrot/ salad with tomatoes, olives, onion, cheese and bread	A1,C,G	15,90€
Salat mit Scampispieß u. Weißbrot/ mixed salad with shrimps skewer, bread	A1,B,F,G,J,M	16,90€

WARMES warm dishes

Veganes Kartoffelpfännchen mit frischen Kräutern, Knoblauch, Zwiebeln und Paprika/ pan "vegan" with potatoes, herbs, garlic, onion and paprika 12,90€

Schnitzel "Wiener Art" vom Schwein mit Pommes Frites / ^{A1,C,FM} 14,90€
pork Schnitzel with french fries small 10,90€
Kleine Portion Schnitzel mit Pommes Frites / small Schnitzel with french fries

Schweine-Cordon bleu gefüllt mit Schinken und Käse dazu Pommes Frites/ ^{10,A1,C,FG,M} 16,90€
Cordon bleu from pork with french fries

Putenschnitzel paniert mit Spätzle und Sauce/ ^{A1,C,FG} 15,90€
turkey Schnitzel with "Spätzle" and sauce

Puten Cordon-bleu gefüllt mit Schinken und Frischkäse dazu Bratkartoffeln / ^{A1,C,FG,J} 17,90€
Cordon bleu turkey with fried potatoes

... zu obigen Gerichten empfehlen wir einen bunten Salatteller/ mixed salad ^{FG,J} 5,90€

Wünschen Sie eine zusätzliche Beilage: Portion 4,50€
Pommes Frites, Bratkartoffeln oder Spätzle

ELSÄSSER FLAMMKUCHEN

tarte flambée

FLAMMKUCHEN "Original" with cream, bacon and onions ^{10,A1,G} Elsässer Flammkuchen mit Rahm, Speck und Zwiebeln	8,90€
FLAMMKUCHEN "Gratiné" with cream,bacon,onions,cheese ^{10,A1,G} Flammkuchen mit Rahm, Speck, Zwiebeln und Käse	10,90€
FLAMMKUCHEN "Knobi" with cream, bacon, onions and garlic ^{10,A1,G} Elsässer Flammkuchen mit Rahm,Speck,Zwiebeln,Knoblauch	10,90€
FLAMMKUCHEN "Vegi" mit cream,tomatoes,onions,cheese ^{A1,G} Flammkuchen mit Rahm, Tomaten, Zwiebeln und Käse	10,90€
FLAMMKUCHEN "Hawaii" with cream,bacon,pineapple, cheese ^{1,10,A1,G} Flammkuchen mit Rahm, gek.Schinken, Ananas und Käse	10,90€
FLAMMKUCHEN "Feta" with cream,peperoni,olives,feta,onions ^{A1,G} Flammkuchen mit Rahm, Peperoni, Oliven, Hirtenkäse und Zwiebeln	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 ^{6,G}	4,20€
Eisschokolade Vanilleeis Sahne/ ice chocolate vanilla ice cream ^G	groß 6,90€
Eiskaffee mit Vanilleeis Sahne/ ice coffee vanilla ice cream ^{6,G}	groß 6,90€
"Sanfter Engel" Orangensaft Vanilleeis Sahne/ orange juice vanilla ice cream ^G	groß 6,90€
"Milano" Espresso-Krokanteis Baileys/ espresso ice cream with Baileys ^{6,G}	6,90€
Zitronensorbet mit Sekt aufgefüllt/ lemon sorbet with champagne	6,90€

Eisspezialitäten / ice cream ^{8,15,F,G}
Vanille, Espresso-Krokant, Schokolade, Zitrone

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

Zusatzstoffe:

1 = Konservierungsstoffe, 2 = Mit Antioxidationsmittel, 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)),
B (Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse), C (Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse),
F (Sojabohnen 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)

Fuze Tea. Der Eistee aus gebrühtem Tee.*

Fuze Tea Schwarzer Tee Zitrone
und Schwarzer Tee Pfirsich
in der Mehrweg Glasflasche!

0,3l
Glasflasche
MEHRWEG

3,50 €

inkl. Pfand und MwSt.



fuzetea®

*Fuze Tea wird mit einem konzentrierten Aufguss von Teeblättern hergestellt.
Fuze Tea ist eine eingetragene Schutzmarke der DP Beverages Limited.

APERITIF ^L

Sandeman Sherry medium dry oder fino dry ^L	0,05 l 4,90€
Martini bianco oder rosso ^L	0,05 l 4,90€
Kir Royal Sekt mit Cassislikör ^L	0,10 l 4,90€
Campari Orange ^{4,L}	0,20 l 5,90€
Aperol Sprizz ^{4,11}	0,20 l 6,50€

PROSECCO & SEKT ^L

Prosecco Frizzante IGT Piccolo ^L	0,20 l 6,50€
Sekt Cuvee de Waldbronn trocken ^L	0,10 l 3,90€ 0,75 l 22,00€
Pinot Blanc de Noirs trocken Waldumer Winzersekt ^L	0,75 l 25,00€

WEISS offen white wines ^L

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

WEISS Flaschenweine white wine bottles ^L

Weissburgunder Kabinett trocken Waldulmer Pfarrberg / ^L Ortenau/ Baden	0,75 l 22,00€
Sauvignon Blanc QbA trocken "Vinum Nobile" Oberkirch / Baden ^L	0,75 l 25,00€
Grauburgunder trocken Weingut Schwedhelm /Zellertal/ Pfalz ^L	0,75 l 25,00€
Riesling Kabinett trocken/ Waldulmer Pfarrberg / Ortenau / Baden ^L	0,75 l 22,00€
Lugana DOC Rebsorte Trebbiano di Lugana ^L Azienda Pilandro/ Lombardei (Gardasee) / Italien	0,75 l 29,00€

ROT offen red wine ^L

Les Vignerons rouge Landwein VDP / Frankreich ^L	0,20 l 4,50€
Trollinger Lemberger QbA Haberschlechter Weingut Storz / Württemberg ^L	0,20 l 5,50€
Spätburgunder Rotwein QbA trocken/ Waldulm Ortenau/ Baden ^L	0,20 l 5,90€
Primitivo Puglia IGT Collezione Il Mio / Apulien Italien ^L	0,20 l 5,90€
"Simsalabim" Cabernet Sauvignon& roter Burgunder/ QbA trocken ^L Weingut Ellermann-Spiegel/ Pfalz	0,20 l 6,90€

ROT Flaschenweine red wine bottles ^L

Spätburgunder Rotwein Kabinett trocken Waldulmer Pfarrberg/ Baden ^L	0,75 l 22,00€
"Simsalabim" Cabernet Sauvignon& roter Burgunder QbA trocken / ^L Weingut Ellermann-Spiegel/ Pfalz	0,75 l 25,00€
Crianza DOCA Tempranillo, Garnacha& Graciano / ^L Hacienda Lopez de Haro / Rioja/ Spanien	0,75 l 25,00€
Pulverhaus Spätburgunder& St.Laurent, ^L 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 ^L 0,75 | 34,00€
Weingut Cantina Sampietrana / Apulien Italien

Poggio delle Faine Rosso IGT ^L 0,75 | 34,00€
Weingut Poggio / Toskana Italien

ROSE offen rose wine ^L

Spätburgunder Weissherbst QbA trocken Waldulm /Ortenau/ Baden ^L 0,20 | 5,90€

Spätburgunder Weissherbst QbA / Rammersweier/ Ortenau/ Baden ^L 0,20 | 5,90€

ROSE Flaschenwein rose wine ^L

"Windrose" rose QbA trocken Cabernet Sauvignon & Spätburgunder ^L 0,75 | 22,00€
Weingut Ellermann Spiegel / Kleinfischlingen/ Pfalz

WEIN SCHORLE ^L

Badisches Weissweinschorle ^L 0,20 | 3,80€

Badisches Grauer Burgunder- oder Spätburgunder-Schorle ^L 0,20 | 4,40€



BIER beer

Krombacher Pils vom Fass	0,30 l 3,50€ 0,40 l 4,20€
Krombacher Helles serviert im Steinkrug	0,50 l 4,80€
Krombacher Hefeweizen oder Hefeweizen alkoholfrei	0,50 l 4,80€
Krombacher alkoholfreies Pils	0,33 l 3,50€

SOFTDRINKS

Coca-Cola® ^{4,6,7}	Flasche 0,33 l 3,50 €
Coca-Cola Zero Sugar® ^{3,4,5,6,7}	Flasche 0,33 l 3,50€
mezzo mix® ^{4,6,7,8}	Flasche 0,33 l 3,50 €
Fanta® ^{2,4,7,8}	Flasche 0,33 l 3,50 €
Fuze Tea® Schwarzer Tee Zitrone ^{2,7}	Flasche 0,3l 3,50€
Fuze Tea® Schwarzer Tee Pfirsich ⁷	Flasche 0,3l 3,50€
Schweppes Bitter Lemon ^{2,5,7,11}	Flasche 0,20 l 3,20€
Zitronenlimonade ^{5,7}	0,20 l 2,20 € 0,40 l 3,50 €



Hier aus der klassischen Glasflasche serviert

MINERALWASSER mineral water

Teinacher Gourmet classic, medium und still 0,25 l 2,50€
0,75 l 5,20€

FRUCHTSÄFTE juice

Kumpf Apfelsaft, Orangensaft oder Multivitaminsaft 0,20 l 2,80€
0,40 l 4,80€

Kumpf Apfelsaft-, Orangensaft- oder Multivitaminsaft-Schorle 0,20 l 2,50€
0,40 l 3,90€

ViO® Schorle Johannisbeere, ViO® Schorle Rhabarber Flasche 0,3 l 3,50€

CHAQWA® KAFFEE & TEE coffee & tea ⁶

Chaqwa® Café Crema ⁶ Tasse 2,90€
groß 4,50€
Kännchen 5,40€

Chaqwa® Cappuccino oder Milchkaffee ⁶ Tasse 3,50€
groß 4,50€

Chaqwa® Latte Macchiato ⁶ groß 4,50€

Chaqwa® Espresso ⁶ 2,80€

Tee verschiedene Sorten 0,3ltr.Glas 3,50€
Earl Grey, Fenchel, Kamille, Pfefferminze,
Roibusch, Grüner Tee, Darjeeling, Früchtetee



Hier aus der klassischen Glasflasche serviert

DIGESTIF

Badisches Obstwasser Elztalbrennerei Georg Weis	0,02 l 2,50€
Badischer Tobinambur, Williams Christ Birne, Mirabellen- oder Kirschwasser Elztalbrennerei Georg Weis	0,02 l 2,90€
Elsässer Edelschnäpse aus dem Hause Klipfel: Kirsche, Mirabelle, Framboise, Poire Williams, Marc de Gewürztraminer, Zibärtele, Vielle Prune	0,02 l 4,90€
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%, Fernet Branca 39%	0,02 l 3,80€
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 Jugendschutzgesetz (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 Jugendschutzgesetz (JuSchuG)

FÜR ALLE, DIE DAS ORIGINAL LIEBEN.

Coke aus der klassischen Glasflasche.



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

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

Unser neues Motto lautet: „Back to the roots“.
Ganz wie damals als Hermann und 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
Küche von 18.30Uhr bis 20.30Uhr***

***Wir werden nicht mehr alle unsere Räumlichkeiten anbieten und
gastronomisch bewirten können. Aber vielleicht entdecken Sie ja
auch ganz neue Lieblingsecken innerhalb den jeweils geöffneten
Plätzen. Besten Dank für Ihr Verständnis.***

Ihr Weinhaus Steppe Team und Familie Rupp



**WEIN
HAUS
STEPPE**



**HOTEL
WEINSTUBE**