

Montag bis Freitag von 11.30 bis 14.30 Uhr und 17.30 bis 22.00 Uhr
Samstag, Sonntag und an Feiertagen haben wir durchgehend warme Küche.

Kleines vorweg oder einfach so

- ²⁰ **Kleiner bunter Salat vom Büffet⁶⁾** 5,40 €
- ²¹ **Großer bunter Salat vom Büffet⁶⁾** 10,90 €
- Salatteller „Bodensee“**
²¹ Knackige Salate von der Insel Reichenau
serviert mit gebratenen Fischfilets von Zander, Saibling und Lachs 18,80 €
- Carpaccio vom Rind**
²² mit hausgemachtem Basilikum-Pesto und Parmesanspäne
dazu ein kleines Salatbouquet 12,90 €
- Karamellisierter Ziegenkäse**
²³ auf frischer Rauke, dazu geröstete Pinienkern und pochierte Birne 13,50 €
- Hausgemachter Rindfleischsalat**
²⁴ Rindfleischstreifen an einer würzigen Vinaigrette von roten Zwiebeln,
Essiggurken und Paprikaschoten dazu gibt's hausgemachter Kräuterdip
und frisches Bauernbrot 13,90 €
- Lachsfilet „a la Küchenchef“**
²⁵ roh mariniert in Himbeeressig, Bio-Zitrone, Kürbiskernöl und Meersalz
gereicht mit hausgemachtem Reibekuchen,
Birnen-Meerrettich und knackigen Rucola Salat 15,90 €

Das hier verwendete Salatdressing
halten wir für Sie zum Mitnehmen bereit.
Fragen Sie einfach unser Servicepersonal.

Suppen

Cremiges Spinatsüppchen

- 30 verfeinert mit gerösteten Kokosflocken und frischem Blattspinat 5,90 €

„Steg4“Festtagssuppe

- 31 kräftige Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Markklößchen, Kräuterflädle und Maultäschle 7,90 €

Regionale Gerichte

33 Allgäuer Käsespätzle

mit kräftigem Appenzeller und Allgäuer-Berg Käse, dazu krosse Röstzwiebeln 11,90 €

34 Bauerngröstel

Rindfleischwürfel mit Bratkartoffeln und Zwiebeln obenauf ein Spiegelei im Reindl serviert 13,80 €

35 Schwäbische Maultäschle „mal anders“

gebratene Maultaschen auf hausgemachtem Rahmkraut dazu eine fruchtige Chili-Birne 13,90 €

Vegetarische Gerichte

Spaghetti pesto

- 60 in hausgemachtem Basilikum-Pesto geschwenkte Spaghetti mit einem Hauch Knoblauch, sonnengereiften Tomaten und Parmesanspänen 12,90 €

„Konstanzer Gemüsepfännle“

- 61 Knackiges, sommerliches Gemüse in Butter geschwenkt und mit saisonalen Kräutern verfeinert, dazu servieren wir frische Kartoffelpuffer 13,50 €

Chili-Vanille-Nudeln

- 62 Penne rigate an einer leichten Sahneseauce dazu getrocknete Chilischoten, Erdnüsse und frischen Basilikum, verfeinert mit einer Vanilleschote 13,60 €

Hausgemachte Ravioli

- 63 mit Ricotta-Spinat Füllung geschwenkt in Salbeibutter dazu gehobelter Grana Padano 14,20 €

Fleischgerichte

Wiener Schnitzel vom Kalb ²⁾⁶⁾

50 dazu reichen wir Kartoffelsalat mit frischen -Kräutern
Preiselbeeren und einem Stück Bio Zitrone 19,80 €

Kalbsleber-Birnen-Ragout

51 gebratene Kalbsleber in einer Rotweinsauce geschwenkt
mit fruchtigen Birnenspalten auf grünen Bandnudeln 19,50 €

Filet vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein

52 Rosa gebratene Medaillons auf karamellisiertem Mangold
dazu gibt's Butterspätzle 22,50 €

Gegrilltes Rumpsteak vom Allgäuer Weideochsen

53 serviert mit Barolo Jus und Risolee Kartoffeln 28,90 €

Aus See, Meer & Fluss

Filet vom Zander

40 auf der Haut kross gebraten,
mit Rahmsauerkraut und Petersilienkartoffeln 19,80 €

Gegrillte Tranche vom Lachs

41 an Rieslingschaum dazu servieren wir Gemüsenudeln 22,50 €

Gebratenes Saibling Filet

42 mit einer frischen Kräuterrahm-Sauce und Kartoffelgnocchi 23,50 €

Bitte haben sie Verständnis dafür, dass Pizzen, Flammkuchen und andere Gerichte nicht immer gleichzeitig serviert werden können und Sonderwünsche nur berücksichtigt werden können, wenn es der Betrieb zulässt.

Pizza

80 Margherita

Tomaten, Mozzarella, Basilikum 7.80 €

81 Constanza

Sardellen, Kapern, schwarze Oliven ³⁾, Tomaten, Mozzarella und Basilikum 9.90 €

82 Salami

Salami ²⁾⁶⁾, Tomaten, Mozzarella, Basilikum 10.90 €

Giardiniera

83 Zucchini, Artischocken, Paprika, Champignons, Broccoli, frische Tomaten, Mozzarella, Basilikum 10.90 €

84 Prosciutto e Funghi

Vorderschinken ⁶⁾, Pilze, Tomaten, Mozzarella, Basilikum 10.90 €

184 Hawaii

Vorderschinken, Ananas, Tomaten, Mozzarella und Basilikum 11.50 €

85 Siciliana (scharf)

pikante Salami ²⁾⁶⁾, rote Zwiebeln, Tomaten, Mozzarella und Basilikum 11.90 €

188 Tonno

Thunfisch, rote Zwiebeln, Paprika, Tomaten, Mozzarella und Basilikum 12.90 €

86 Vulcano

Garnelen, Chili, rote Zwiebeln, Kirschtomaten, Salsa Verde 13.90 €

87 Parma

Parmaschinken ²⁾⁶⁾, Rucola, Parmesan, Tomaten, Mozzarella, und Basilikum 13.90 €

88 Salmone e Spinaci

Lachs, Gorgonzola, Spinat, Tomaten, Mozzarella, Basilikum 14.30 €

Flammkuchen auf einem Holzbrett serviert

89 Speck

Sauerrahm, rote Zwiebeln und Speckwürfel ²⁾⁶⁾ 8.90 €

90 Elsässer Gratinè

Sauerrahm, rote Zwiebeln, Speckwürfel ²⁾⁶⁾ und Bergkäse 10.20 €

91 Gorgonzola-Feige

Sauerrahm, Gorgonzola, Feigen, Parmaschinken ²⁾⁶⁾ und Rucola 12.50 €

92 Apfel-Zimt

Sauerrahm, Apfel und Zimt 8.90 €

Für unsere Kleinen

Für Kinder bis 12 Jahre

- 70 **„Calimero“ Portion Pommes Frites**
mit Ketchup^{3,4} und Mayonnaise^{3,4} 4.90 €
- 71 **Nudeln mit Tomatensauce** 5.90 €
- 72 **Captain Blaubärs Seemannsteller**
Fischstäbchen mit Pommes frites 6.50 €
- 73 **Pumbas Liebling**
kleines paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites 8.90 €
- 74 **Chicken Nuggets**
mit Pommes frites 8.50 €

Das süße Ende

- 96 **Hausgemachtes Tiramisu**
im Glas serviert 6.20 €
- 95 **Creme Brûlée**
mit frischen Früchten 6,50 €
- 94 **Hausgemachtes
Schwarzwälder-Kirsch-Törtchen** 6,90 €
- 93 **BEN & JERRY`S Eiscreme** 3,10 €
 - Caramel Chew Chew
 - Chocolate Fudge Brownie
 - Cookie Dough
 - Chunky Monkey
 - Strawberry Cheesecake
 - Cookie Dough `Wich 2,50 €
- 99 **Frischer Kuchen vom Fuchshof**
nach Saison, gerne berät sie unser Servicepersonal 3.20 €



Aperitif

690	Riesling Sekt Hausmarke „Steg 4“	0,1l	4.90
692	Champagner Taittinger	0,1l	10.90
3693	Champagner Taittinger	0,375 l	39.00
694 / 695	Sherry Cream / Dry Fino	5 cl	5.00
696	Martini Bianco	5 cl	4.90
697 / 698	Campari Soda ¹ / Orange ¹	4 cl	6.50
699	Aperol Spritz ^{1,11}	0,2 l	6.50
700	Hugo ³	0,2 l	6.50
702	Lillet Berry²	0,2 l	6,50

Warme Getränke

101	Latte Macchiato	3.50
102	Milchkaffee	3.50
103	Cappuccino	3.00
106	Kaffee Creme	3.00
107	Kaffee Haag	3.00
108	Espresso	2.20
109	Doppelter Espresso	4.10
110	Kakaohaltiges Heißgetränk	3.50
111	mit Sahne	3.70

Offener Tee im Kännchen

-	Schwarzer Tee: Darjeeling Royal First flush	
-	Schwarzer Tee: Earl Grey Blatt	
114	- Grüner Tee: China Jasmine Souchong	4.70
-	Rooibusch: Rooibush Royal Sanddorn	
-	Kräuter: Kräutergarten	
-	Früchte: Vita Orange	
-	Früchte: Sommerbeere	



Tee im Glas

-	Schwarztee	
115	- Pfefferminz	
-	Kamille	2.70
-	Früchte	
-	Hagebutten	

Kalte Getränke

121	Eistee Pfirsich ^{1,2,6}	0,2 l	2.60
122	Eistee Pfirsich ^{1,2,6}	0,4 l	4.20
123	Tafelwasser	0,2 l	2.50
124	Tafelwasser	0,4 l	3.90
125	Randegger Gourmet naturell	Fl. 0,25 l	2.90
3125	Randegger Gourmet naturell	Fl. 0,75 l	6,20
126	Randegger Gourmet Classic	Fl. 0,25 l	2.90
127	Randegger Gourmet Classic	Fl. 0,75 l	6,20
128	Zitronenlimonade ^{2,6}	0,2 l	2.60
129	Zitronenlimonade ^{2,6}	0,4 l	4.20
130	Apfelsaftschorle ^{1,2,6}	0,2 l	2.60
131	Apfelsaftschorle ^{1,2,6}	0,4 l	4.20
146	Johannisbeerschorle ^{1,2,6}	0,2 l	2.60
147	Johannisbeerschorle ^{1,2,6}	0,4 l	4.20
132	Cola ^{1,10}	0,2 l	2.60
133	Cola ^{1,10}	0,4 l	4.20
134	Cola Zero ^{1,3,10,12}	0,2 l	2.60
135	Cola Zero ^{1,3,10,12}	0,4 l	4.20
136	Orangenlimonade ^{1,2,6}	0,2 l	2.60
137	Orangenlimonade ^{1,2,6}	0,4 l	4.20
138	Cola-Orangen-Mix ^{1,2,3,10,12}	0,2 l	2.60
139	Cola-Orangen-Mix ^{1,2,3,10,12}	0,4 l	4.20
140	Bitter Lemon ^{6,11}	0,2 l	3.60
141	Tonic Water ^{6,11}	0,2 l	3.60
142	Ginger-Ale ^{1,6,11}	Fl. 0,2 l	3.60
143	Rivella rot	Fl. 0,33 l	3.60

1)

MIT FARBSTOFF

2) MIT KONSERVIERUNGSMITTEL

3) MIT SÜSSUNGSMITTEL

4) MIT GESCHMACKSVERSTÄRKER

5) GESCHWEFELT

6) MIT ANTIOXIDATIONSMITTEL

10) COFFEINHALTIG

11) CHININHALTIG

12) BEI ASPARTAM (E951) ZUSÄTZLICH: ENTHÄLT EINE PHENYLALANINQUELLE

Bier vom Fass

171	Beck's Pils	0,3 l	3.30
172	Beck's Pils gespritzt süß / sauer	0,3 l	3.30
175	Löwenbräu Export	0,4 l	3.60
176	Radler süß / sauer	0,4 l	3.60
177	Franziskaner Weizen Hefe hell	0,3 l	3.30
178	Franziskaner Weizen Hefe hell	0,5 l	3.90
179	Cola-Weizen^{1,10}	0,5 l	3.90
180	Bananen-Weizen	0,5 l	4.10

Flaschenbiere

191	Franziskaner Weizen Kristall	0,5 l	3.90
192	Franziskaner Weizen Hefe dunkel	0,5 l	3.90
194	Franziskaner Alkoholfrei	0,5 l	3.90
193	Beck's Alkoholfrei	0,33 l	3.30
173	Corona	0,357 l	3.90



Offene Weine weiß

202	Müller-Thurgau Qualitätswein trocken Staatsweingut Meersburg – Bodensee / Baden	0,2 l	4.90
203		0,5 l	9.90
205	Weißburgunder Qualitätswein trocken Weingut Dreissigacker - Rheinhessen	0,2 l	5.20
206		0,5 l	10.90
208	Riesling Qualitätswein trocken Weingut Karl Pfaffmann - Walsheim an der Pfalz	0,2 l	5.20
209		0,5 l	10.90
211	Chardonnay del Veneto Villa Santa Flavia - Venetien, Italien	0,2 l	5.20
212		0,5 l	10.90
301/ 302	Weinschorle weiss sauer / süss	0,2 l	4.20

Offene Weine rosè

229	Weißherbst Qualitätswein trocken Staatsweingut Meersburg – Bodensee / Baden	0,2 l	5.20
230		0,5 l	10.90
226	Santa Digna Cabernet Sauvignon Rosè Miguel Torres – Südamerika, Chile	0,2 l	7.50
227		0,5 l	16.50

Offene Weine Rot

232	Spätburgunder Qualitätswein, trocken Staatsweingut Meersburg – Bodensee / Baden	0,2 l	5.20
233		0,5 l	10.90
241	Merlot del Veneto Villa Santa Flavia - Venetien, Italien	0,2 l	5.20
242		0,5 l	10.90
244	Primitivo IGT Puglia Piane del Levante - Toscana, Italien	0,2 l	5.20
245		0,5 l	10.90
247	Ruby Cabernet Mc Gregor Winery - Robertson, Südafrika	0,2 l	5.20
248		0,5 l	10.90

Flaschenweine Weiß

Vinas Esmeralda

- 265 Miguel Torres, Catalunya - Spanien
Die Cuveè aus Moscatel d`Alexandria und Gewürztraminer verführt mit ihrem üppigen Bouquet von weißen Rosen, Geißblatt und Jasmin. Am Gaumen frisch und aromatisch mit feiner Frucht und zarten Gewürzen im Finale. 0,75l 27.50

Weißburgunder Jungfernstieg

- 261 Staatsweingut Meersburg, Bodensee, Deutschland
reife Zitrusfrüchte und grüne animierende Noten in fein dosierten Proportionen bilden eine komplexe, aber schlanke Struktur. Ein raffinierter Wein! 0,75 L 32.50

Grüner Veltiner „Federspiel Terrassen“

- 262 Weingut Domäne Wachau, Niederösterreich
Leicht exotische Fruchtaromen, die typisch feine Veltliner-Würze von weißem Pfeffer und die Frucht gelber Äpfel im Bouquet runden diesen Wein zu einem gelungenem Erlebnis ab. 0,75l 29.50

Masianco delle Venezie IGT

- 264 Masi, Venetien
Die Kombination aus der Verduzzo-Traube und der Pinot Grigio-Traube verleihen diesem Italiener ein frisch-fruchtiges Aroma von Zitrusfrüchten, gepaart mit warmen Noten von Aprikose, Honig und getrockneten Feigen, sowie einem delikaten Vanilleton 0,75 L 34.-

Grauburgunder KLUMPP

- 263 Klumpp, Kraichgau, Baden, Deutschland
Körperreicher trockener Grauburgunder mit schönem Schmelz, einer reifen gelbfleischigen Frucht. (reife Birne, Quitte, dezente Raucharomatik) und einer saftigen Säurestruktur. 0,75 L 34.-

Riesling NO. 3

- 260 Philipp Kuhn, Pfalz, Deutschland
Der Wein zeichnet sich durch frische Frucht nach Weinberg-pfirsich, Aprikose und Zitrus aus. In ganzer Linie hält er sich an eine filigrane Struktur, ist herzhaft, pikant und zeigt viel Temperament. 0,75 L 29.-

Flaschenweine Rosè

Santa Digna Cabernet Sauvignon Rosè

- 267 Miguel Torres, Chile - Südamerika
Am Gaumen kraftvoll, erfrischend mit saftiger Frucht und delikatem Säurespiel, im Finale elegant und sinnlich zugleich mit langem fruchtig aromatischem Nachhall. 0,75l 26.50

Spätburgunder Weißherbst

- 266 Staatsweingut Meersburg, Bodensee, Deutschland
Ein sehr aromatischer Weißherbst mit den typischen Noten des blauen Spätburgunders: Himbeeren, Erdbeeren und Veilchen. Ein Rose der Extraklasse Qualitätswein.
0,75 L 29.50

Flaschenweine Rot

Spätburgunder Rieschen

- 270 Staatsweingut Meersburg, Bodensee, Deutschland
Mit feinen Aromen von dunklen Früchten und würzigen Rösttönen und seiner komplexen Struktur ist er einfach eine Gaumenfreude und das herrliche Rubinrot erfreut die Augen. 0,75 L 32.50

Primitivo di Manduria DOC

- 274 Feudi di San Gregorio, Apulien, Italien
Dieser rotwein besticht mit Aromen von Kirschen, Erdbeeren und süßen Gewürzen. Geschmacklich verwöhnt er weich und mineralisch mit eleganten Tanninen und einem Hauch von Zimt. 0,75l 29.50

Barbera D'Asti „FIULOT“

- 276 Prunotto, Piemont, Italien
In der Nase erinnert sein Duft an Pflaumen und Kirschen. dieser Barbera d'Asti besitzt eine bemerkenswert feine Struktur und geschliffene Tannine. 0,75 L 33.50

Imperia

- 271 Spitalkellerei Konstanz, Bodensee, Baden
Das Cuvée aus Spätburgunder, Regent und Cabernet Mitos hat ein tiefdunkles Kirschrot, ansprechend kräftiges, würziges Bukett mit Beerenaromen und dezenter Holzfassnote. 0,75 L 34.50

Ripasso „Villa Cavarena“ DOC

- 273 Allegrini, Venetien, Italien
Von tief rubinroter Farbe und einem großzügigen und eleganten Bukett. Duftnoten nach Vanille, Zimt und grüner Haselnuss-schale. reife Frucht, fast schon Konfitüre. Trocken und vollmundig, jedoch nicht streng mit anhaltendem Abgang. 0,75 L 39.50

Baron de Ley Reserva

- 272 Barón de Ley, S.A. Rioja-Spanien
Tolles Aroma reifer Beeren und einen Hauch von Dattel-pflaumen. Zählt zu den modernen und besten Rioja's 0,75 L 39,50

Brolo di Campofiorin – ROSSO DEL VERONESE IGT

- 275 Masi, Venetien
Ein innovativer Wein der auf wunderschöne Weise Eleganz mit Ausdruck und Konzentration verbindet. Mit Aromen von reifen Früchten, sowie einem nachhaltigen Finale verwöhnt er vom ersten Tropfen an. 0,75l 42.50

Bitte erfragen sie die aktuellen Jahrgänge

Digestif

Grappa

750	Grappa Andrea da Ponte	2 cl	4.50
751	Grappa Uvaviva di Poli	2 cl	6.90
752	Grappa Morbida di Poli	2 cl	5.90
754	Grappa Le Diciotto Lune	2 cl	5.90

JEAN-PAUL METTÉ - Spezialitäten aus dem Elsass

755	Melonenlikör	2 cl	5.50
756	Vogelbeeren Brand	2 cl	6.50
757	Williams Christ Brand	2 cl	6.50
758	Ingwer Brand	2 cl	6.50
759	Schlehen Brand	2 cl	6.50

SENF - BODENSEE BRÄNDE

513	BODENSEE Obstler	2 cl	3.60
514	BODENSEE Cox-Orange	2 cl	3.60
515	BODENSEE Williams	2 cl	3.60
516	BODENSEE Kirschwasser	2 cl	3.60
517	BODENSEE Mirabelle	2 cl	3.60

Whiskey

500	Johnnie Walker Red Label	4 cl	6.50
501	Chivas Regal	4 cl	8.50
502	Tullamore Dew	4 cl	6.50
503	Jack Daniels Black Label	4 cl	6.50
504	Canadian Club	4 cl	6.50
506	Glenfiddich, 15 Jahre	4 cl	6.80
508	Lagavulin, 16 Jahre	4 cl	9.50

Brandy & Cognac

509	Torres Imperial 20 Jahre	2 cl	5.90
510	Lepanto Solera Gran Reserva	2 cl	5.90
511	Remy Martin V.S.O.P.	2 cl	4.80
512	Calvados Père Magloire V.S.O.P.	2 cl	4.50

Restaurant - Café – Bar



Hafenstraße 8
78462 Konstanz
Tel. +49 (0)753117428
Fax +49 (0)75313697642

kontakt@steg4.de
www.steg4.de