

Mittwoch bis Freitag bieten wir warme Küche von 11.30-14.30 Uhr und von 17.30Uhr bis 22 Uhr.
Samstags und Sonntag haben wir durchgehend warme Küche

Kleines vorweg oder einfach so

- 20 **Kleiner bunter Salat** ⁶⁾ 5.40 €
- 21 **Großer bunter Salat** ⁶⁾ 10.90 €
- 22 **Salatteller „Bodensee“**
Knackige Salate von der Insel Reichenau serviert mit gebratenen Fischfilets
18.80 €
- 23 **Carpaccio vom Rind**
mit hausgemachtem Basilikum-Pesto und Parmesanspäne
dazu ein kleines Salatbouquet 12.90 €
- 24 **Hausgemachtes Lachstatar**
vom geräucherten Lachs verfeinert mit frischem Dill
dazu gibt es Kartoffelpuffer und knackiges Salatbouquet 13.50 €

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

Suppen

- 30 **Kürbis-Creme-Suppe**
vom Hokkaido-Kürbis verfeinert mit steirischem Kürbiskernöl
und einer Sahnehaube 5.90 €
- 31 **„Steg4“Festtagssuppe**
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 **Schwäbische Maultäschle „mal anders“**
gebratene Maultaschen auf hausgemachtem Rahmkraut
dazu eine pochierte Willams-Christ-Birne 13.90 €
- 35 **Rosa gebratene Entenbrust**
auf fruchtigem Rotkraut, dazu servieren wir krosse Bratkartoffeln 22.80 €

Vegetarische Gerichte

- Waldpilz-Tagliatelle**
60 Italienische Pasta verfeinert mit cremigem Waldpilzragout
und Grana Padano 15.50 €
- „Konstanzer Gemüsepfännle“**
61 Knackiges, saisonales Marktgemüse in Butter geschwenkt und mit frischen
Kräutern verfeinert, dazu servieren wir frische Kartoffelpuffer 13.50 €
- Hausgemachte Südtiroler Schlutzkrapfen**
63 gefüllt mit Ricotta und Spinat verfeinert mit Nussbutter
und frischen Kräutern 15.90 €

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 €
- 73 **Pumbas Liebling**
kleines paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites 8.90 €

Fleischgerichte

Wiener Schnitzel vom Kalb ²⁾⁶⁾

50 dazu reichen wir krosse Bratkartoffeln, Preiselbeeren
und ein Stück Bio Zitrone 19.80 €

Filet vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein

52 Rosa gebratene Medaillons auf Speck-Rahm-Wirsing
dazu gibt's Butterspätzle 22.50 €

Medaillon vom Rinderfilet

53 Rinderfiletmedaillon 250g begleitet von gebratenen Waldpilzen
und Peiselbeer-Glace 32.50 €

Aus See, Meer & Fluss

Auf der Haut gebratenes Filet vom Zander

40 auf Champagner-Linsen mit einer leichten Rauchnote, verfeinert mit
Rieslingschaum und frischem Salbei 20.50 €

Lachs-Tagliatelle

41 in cremiger Riesling-Sahnesauce, abgeschmeckt mit Knoblauch, Lauchzwiebeln
und Kirschtomaten 16.90 €

Gedämpfte Medaillons vom Kabeljau

42 im Gemüse-Weißwein-Sud gegart, serviert mit cremiger Rieslingsauce
und Petersilienkartoffeln 22.90 €

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

Pizza

Margherita

80 Tomaten, Mozzarella, Basilikum 7.80 €

Constanza

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

Salami

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

Giardiniera

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

Prosciutto e Funghi

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

Hawaii

184 Vorderschinken, Ananas, Tomaten, Mozzarella und Basilikum 11.50 €

Siciliana (scharf)

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

Tonno

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

Vulcano

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

Parma

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

Salmone e Spinaci

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

Duck & Apple

97 Rosa gebratene Entenbruststreifen, Granny Smith-Apfelscheiben, Ziegenkäse, Tomate und Mozzarella 14.90 €

Flammkuchen auf einem Holzbrett serviert

Speck

- 89 Sauerrahm, rote Zwiebeln und Speckwürfel²⁾⁶⁾ 8.90 €

Elsässer Gratinè

- 90 Sauerrahm, rote Zwiebeln, Speckwürfel²⁾⁶⁾ und Bergkäse 10.20 €

Gorgonzola-Feige

- 91 Sauerrahm, Gorgonzola, Feigen, Parmaschinken²⁾⁶⁾ und Rucola 12.50 €

Das süße Ende

Hausgemachtes Tiramisu

- 96 im Glas serviert 6.20 €

Creme Brûlée

- 95 mit frischen Früchten 6.50 €

Schokoladen-Toffee-Brownie

- 94 begleitet von einem hausgemachtem Rum-Karamell, Sauce und frischen Früchten 7.50 €

BEN & JERRY'S Eiscreme 3.10 €

- 93
- Caramel Chew Chew
 - Chocolate Fudge Brownie
 - Cookie Dough
 - Chunky Monkey
 - Strawberry Cheesecake
 - Cookie Dough `Wich 2.50 €



Frischer Kuchen vom Fuchshof

- 99 nach Saison, gerne berät Sie unser Servicepersonal 3.20 €

Aperitif

690	Riesling Sekt Hausmarke „Steg 4“	0,1 l	4.90
692	Champagner Taittinger	0,1 l	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

Säfte

151 / 152	Apfelsaft	0,2 l / 0,4l	3.40 / 4.90
153 / 154	Orangensaft	0,2 l / 0,4l	3.40 / 4.90
155	Tomatensaft	Fl. 0,2 l	3.40
156	Sauerkirschnektar	0,2 l	3.40
157	Bananennektar	0,2 l	3.40
164 / 1641	Johannisbeernektar	0,2 l / 0,4l	3.40 / 4.90
165	Maracujanektar	0,2 l	3.40
167	Rhabarbernektar	0,2 l	3.40
159 / 160	Kirsch-Bananennektar	0,2 l / 0,4l	3.40 / 4.90
161 / 162	Fruchtsaftschorle	0,2 l / 0,4l	3.40 / 4.90
163	Red Bull	0,25 l	4.20



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

Offene Weine rosè

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

Offene Weine Rot

232	Spätburgunder Qualitätswein, trocken	0,2 l	5.20
233	Staatsweingut Meersburg – Bodensee / Baden	0,5 l	10.90
241	Merlot del Veneto	0,2 l	5.20
242	Villa Santa Flavia - Venetien, Italien	0,5 l	10.90
244	Primitivo IGT Puglia	0,2 l	5.20
245	Piane del Levante - Toscana, Italien	0,5 l	10.90
247	Ruby Cabernet	0,2 l	5.20
248	Mc Gregor Winery - Robertson, Südafrika	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
754	Grappa Le Diciotto Lune	2 cl	5.90

JEAN-PAUL METTÉ - Spezialitäten aus dem Elsass

755	Melonenlikör	2 cl	5.50
758	Ingwer Brand	2 cl	6.50
759	Schlehen Brand	2 cl	6.50

DIE EDELOBSTBRENNEREI GEBR. J. & M. ZIEGLER GMBH WURDE BEREITS
1865 IN FREUDENBERG AM MAIN GEGRÜNDET UND STEHT FÜR
DESTILLATIONSKUNST AUF HÖCHSTEM NIVEAU.



518	Ziegler Obstler	2 cl	6.-
519	Ziegler Williams Christ	2 cl	7.-
521	Ziegler Marillenbrand	2 cl	9.90
522	Ziegler Pfirsichlikör	2 cl	7.90
523	Ziegler Johannisbeerlikör	2 cl	7.50

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

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