

Speisekarte

*Herzlich willkommen im
Hotel & Restaurant Steinkrug*



*Erleben Sie im Steinkrug auch Ihre individuellen Feierlichkeiten.
Drüber hinaus laden gemütliche Zimmer im Hotel zur Übernachtung
und einem leckeren Frühstück am nächsten Morgen ein.*

*- sprechen Sie uns an, wir beraten Sie gern -
Besuchen Sie auch unsere Homepage unter:*

www.steinkrug.de

Ihr Steinkrug Team

Früher spannten hier die Fuhrleute aus.

Die Anschrift „Lindenallee 26“ erinnert noch heute an Zeiten, als Pferdekutschen das Straßenbild bestimmten. Ursprünglich war das Haus eine Poststation, an der die Kutschen auf dem Weg nach Hannover Halt machten.

Nach dem 30-jährigen Krieg, als sich die alte hannoversche Heerstraße für Pferdegespanne als zu steil erwies und ein neuer Deisterübergang, dem die heutige B 217 im wesentlichen noch entspricht, gebaut und 1670 fertiggestellt wurde, muss auch schon bald ein Gasthaus angelegt worden sein. Kulinarisch hat sich aber Vieles weiterentwickelt und dem Zeitgeist angepasst

Eine urkundliche Bestätigung des Steinkruges, welcher seinen Namen dem damaligen Steinbruch auf der gegenüberliegenden Straßenseite verdankt, liegt allerdings erst aus dem Jahre 1750 vor. Da auch viele Glasbläser zu dieser Zeit den Steinkrug besucht haben, hat man ihnen damals zu Ehren den „Glasbläsersteller“ serviert.

Schon früher wurde hier eine so genannte "Postlege", eine Postabholstelle, eingerichtet. Die ursprüngliche Gaststätte wurde nach und nach durch Anbauten erweitert und erhielt auch einen Saal. Pläne für einen grundlegenden Umbau erstellte der hannoversche Hofbaudirektor Georg Ludwig Laves. Der Unterbau des Hauses besteht übrigens aus den gleichen Quadersteinen wie sie für das Kellergeschoss des neuen Rathauses in Hannover und beim Bau der Oper verwendet wurden. Die Quader stammen aus den Steinbrüchen der Familie Knigge.

Schon bald entwickelte sich der Gasthof zu einem beliebten Ausflugslokal. 1976 wurde der "Steinkrug" wieder umgebaut und von Grund auf renoviert. Für den gelungenen Innenausbau erhielt der hannoversche Architekt Dr. Peter Grobe damals den BDA-Preis (Bund Deutscher Architekten). Das 52 m lange denkmalgeschützte Gebäude besteht aus fünf Teilen: von Westen nach Osten sind dieses das Jagdzimmer, der Kniggesaal, die Reiterbar, die Poststube und eine Kaffeestube als vorgelagerte Veranda.

Egon Schirmbeck stellt in seinem Buch "Restaurants, Architektur und Ambiente" eine internationale Auswahl von 37 Restaurants vor, die sich durch überdurchschnittliches, gestalterisches Niveau auszeichnen. Über den "Steinkrug" wird auf den Seiten 74 und 75 ausführlich berichtet.



Kulinarischer Winter

<i>Kürbis-Orangen Suppe</i>	6,90
<i>Grünkohl mit Kasseler, Bregenwurst, gebratenes Bauchfleisch³, und Salzkartoffeln</i>	14,90
<i>Grünkohl mit Kasseler, Bregenwurst und Salzkartoffeln</i>	13,90
<i>Gegrillte Haxe auf Bayerisch Kraut und Kartoffelstampf</i>	13,50
<i>Geschmorte Gänsebrust an Bratensauce, Apfelrotkohl, und Kartoffelklöße</i>	21,90
<i>Geschmorte Gänsekeule an Bratensauce, Speckrosenkohl, und Kartoffelklöße</i>	20,90
<i>Zimt-Parfait mit Rumfrüchten</i>	7,50
<i>Jeden Dienstag Schnitzel-Tag! - 2 zum Preis von 1 2 x Steinkrug-Schnitzel mit Champignons-Sauce, Bratkartoffeln und Salat nur 13,90 €</i>	

Hotel Restaurant Steinkrug – Inh. Nico Christou

Telefon: 05045 91111

E-Mail: info@steinkrug.de

Net: www.steinkrug.de

Öffnungszeiten:

Montag: Ruhetag

Dienstag – Donnerstag: 17:00 – 22:00 Uhr

Freitag- Samstag: 12:00 – 22:00 Uhr

Sonntag: 12:00 – 21:00 Uhr

*Feiern jeder Art bis 120 Personen im Kniggesaal
oder im Postzimmer (bis 35 Personen)*

Feiern Sie im historischen Ambiente und lassen Sie sich kulinarisch verwöhnen

Alle Preise in € und inkl. MwSt.

Informationen über die verwendeten Lebensmittelzusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite!

Vorspeisen

*Gebratene Garnelen, an Salatbouquet
und Kräuterbaguette*

11,90

Kartoffel-Gemüse Quiche auf Kräuter-Tomaten Sauce

9,90

Suppen

Tomaten Consommé mit Concassée

5,90

Grüne Erbsensuppe mit Minzpesto

5,50

Möhren-Ingwer Suppe

6,00

Salate

Salatteller mit Pinienkernen, gebratenen Rinderstreifen und Champignons

15,80

*Salatteller mit frischen Früchten, Champignons, Walnusskernen
und gebratenem Hähnchenbrustfilet*

13,50

dazu Baguette und Dressing nach Wahl: Joghurt, Honig-Senf

*Informationen über die verwendeten Lebensmittelzusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite!
Die Allergenkezeichnung steht Ihnen bei Bedarf zur Verfügung – bitte sprechen Sie hierzu bitte
unser Servicepersonal an*



Alle Preise in € und inkl. MwSt.

Hauptgang

*Saltimbocca vom Wildschwein
an Gemüse-Lauch Gnocchi
19,50*

*Lammkarré an Kartoffel-Petersilienstampf
und Bohnenbündchen
24,50*

*Schweinemedallions auf Gorgonzolasauce
und Pappardelle
16,90*

*Gebratene Entenbrust an Honigschalotten
und Schupfnudeln
18,90*

*Rumpsteak (220 g) mit Süßkartoffel-Pommes
Kräuter Schmand und Salat
23,90*

Aus Fluss und Meer

*Gebratenes Doraden Filet
an mediterranem Gemüse und Polenta
19,50*

*Gebratenes Zanderfilet an Zitronensauce
und Rote Beete Risotto
18,50*



Alle Preise in € und inkl. MwSt.

Informationen über die verwendeten Lebensmittelzusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite!

Klassiker

*„Steinkrugschnitzel“
mit sautierten Pilzen in Rahmsauce, Bratkartoffeln und Salat
13,90*

*„Steinkrug Curry Special“
Currywurst³ in Currysauce, Bacon Chip, Röstzwiebeln und Pommes Frites
9,80*

*Rinderroulade, Brokkoli, Salzkartoffeln
15,80*

*Königsberger Klopse,
Petersilienkartoffeln, Salat der Saison
11,90*

*Forelle Müllerin mit Salzkartoffeln,
Salat der Saison
14,90*

*Sauerfleisch,
Remouladensauce, Bratkartoffeln
11,50*

*Tafelspitz,
Meerrettichsauce, Petersilienkartoffeln
15,90*



Alle Preise in € und inkl. MwSt.

Informationen über die verwendeten Lebensmittelzusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite!

Vegetarischer Genuss

Gemüse-Gnocchi Pfanne in Gorgonzolasauce
13,50

Waldpilzrisotto mit frittiertem Rucola und Parmesan
14,50

Bruschetta Ravioli in Pesto-Schaum
14,00

Vegan

Dinkel-Maultaschen auf Orangen-Chicorée
14,90

Rote Beete Grünkern-Hamburger mit gelber Paprikasauce
13,50

Dessert

Geflämmte Vanillecreme mit Beerenragout, und 1 Kugel Champagnereis
6,80

Lauwarmes Schokoladenküchlein auf Vanille-Himbeerspiegel
7,50

Waldhonig-Pumpernickel Parfait
7,90



Kalte Getränke

<i>Coca Cola / Light / Zero</i> ^{2,8}	0,3 l	2,80
<i>Fanta</i> ^{2,3}	0,3 l	2,80
<i>Spezi</i> ^{2,3,8}	0,3 l	2,80
<i>Sprite</i> ^{2,3}	0,3 l	2,80
<i>Apfelschorle</i>	0,3 l	2,80
<i>Softdrinks</i> ^{2,3,5,8}	0,4 l	3,80



<i>Gourmet (Flasche)</i>	0,25 l	2,50
	0,75 l	4,90



<i>Bitter Lemon</i> ⁷	0,2 l	2,80
<i>Ginger Ale</i> ⁷	0,2 l	2,80
<i>Tonic Water</i> ⁷	0,2 l	2,80



<i>Orangensaft</i>	0,2 l	2,60
<i>Apfelsaft</i>	0,2 l	2,60
<i>Johannisbeernektar</i>	0,2 l	2,80
<i>Kirschnektar</i>	0,2 l	2,80
<i>Traubensaft</i>	0,2 l	2,80
<i>Bananennektar</i>	0,2 l	2,80
<i>Rhabarbernektar</i>	0,2 l	2,80
<i>Saftschorle</i>	0,4 l	3,90

Heiße Getränke

<i>Kaffee Crème / entkoffeiniert</i>	2,50
<i>Kännchen Kaffee / entkoffeiniert</i>	4,20
<i>Espresso</i>	2,20
<i>Espresso doppelt</i>	3,20
<i>Espresso macchiato</i>	2,90
<i>Cappuccino</i>	2,70
<i>Latte Macchiato</i>	2,90
<i>Milchkaffee</i>	2,90
<i>Tasse heiße Schokolade</i>	2,80
<i>Eiskaffee</i>	4,20
<i>Glas Tee (verschiedene Sorten Ihrer Wahl)</i>	2,50



Alle Preise in € und inkl. MwSt.

Informationen über die verwendeten Lebensmittelzusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite!

Rotweine

DEUTSCHLAND

Baden

Spätburgunder⁹ trocken o. halbtrocken - Oberberg. Bassgeige 0,2 l 5,20
ein Klassiker, fruchtig, beerig 0,75 l 19,00

Spätburgunder⁹ lieblich - Alde Gott 0,2 l 5,50
Kirsche – u. Brombeerenaroma, weich 0,75 l 19,50

Pfalz

Matura⁹ trocken - Weingut Studier 0,2 l 5,90
fülliger Wein aus Cabernet Sauvignon- Merlot-St. Laurent 0,75 l 22,00
Aroma aus Johannis- und Waldbeeren

Dornfelder⁹ trocken - Weingut Studier 0,2 l 4,90
feine Dornfelder-Struktur, Kirsche - Brombeere 0,75 l 18,20

ITALIEN

Veneto

Merlot trocken⁹ - Ponte 0,2 l 4,90
fruchtig, vollmundig und kernig 0,75 l 18,20

Abruzzen

Montepulciano D´Abruzzo⁹ trocken - Talamonti 0,2 l 5,20
intensives Bukett geprägt von duftenden Fruchtnoten 0,75 l 19,00

FRANKREICH

Rhone

Cotes du Rhone⁹ trocken - Chapourtier Belleruche 0,2 l 6,80
weich und geschmeidig mit Aromen von Erd – und Himbeeren 0,75 l 25,00

SPANIEN

Somontano

Vinas del Vero Crianza⁹ trocken – Cabernet S. Tempranillo 0,2 l 5,50
fruchtige elegante Aromen mit einer weichen Holznote 0,75 l 20,00

Rioja

Montecillo Crianza⁹ DO trocken⁹ - Tempranillo 0,2 l 6,20
sehr weich und samtig, Noten von Beeren und Lakritz 0,75 l 23,00



Alle Preise in € und inkl. MwSt.

Informationen über die verwendeten Lebensmittelzusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite!

Weißweine

DEUTSCHLAND

Baden

Grauer Burgunder trocken⁹ - Oberbergener Bassgeige 0,2 l 5,20
kräftig, körperreich 0,75 l 19,00

Müller Thurgau halbtrocken⁹ - Oberbergener Bassgeige 0,2 l 5,20
fein, fruchtig 0,75 l 19,00

Spätburgunder weiß gekeltert lieblich⁹ - Alde Gott 0,2 l 5,50
Apfelaroma, cremiger Abgang 0,75 l 20,00

Franken

Silvaner trocken - Schwane 0,2 l 5,90
fruchtig, kernig 0,75 l 22,00

Riesling trocken⁹ - Dürkheimer Vier Jahreszeiten 0,2 l 5,50
frisch, leicht, feines Apfelaroma 0,75 l 20,00

ITALIEN

Sizilien

Chardonnay trocken⁹ - Calania Insolia 0,2 l 5,20
feiner Hauch von Quitte und Apfel, kräftig 0,75 l 19,00

Gardasee

Luigi trocken⁹ - Gardasee (Lugana) 0,2 l 5,50
feiner Hauch von Früchten und Frühlingsblumen 0,75 l 20,00

FRANKREICH

Corbieres

Domaine de Luc⁹ - Sauvignon Blanc IGT trocken 0,2 l 5,50
fruchtig, weich 0,75 l 19,50

Rosé

SPANIEN

Rosado trocken⁹ Vinas del Vero 0,2 l 4,90
0,75 l 18,20

DEUTSCHLAND

Spätburgunder Weißherbst Rose⁹ halbtrocken 0,2 l 4,90
Oberbergener Bassgeige 0,75 l 18,20

Weißweinschorle⁹ 0,2 l 3,90



Alle Preise in € und inkl. MwSt.

Informationen über die verwendeten Lebensmittelzusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite!

Bier



<i>Vom Fass</i>	<i>0,3 l</i>	<i>2,80</i>
	<i>0,4 l</i>	<i>3,70</i>



<i>Vom Fass</i>	<i>0,3 l</i>	<i>2,80</i>
	<i>0,4 l</i>	<i>3,70</i>



<i>Flasche</i>	<i>0,33 l</i>	<i>2,90</i>
----------------	---------------	-------------



<i>Weizen</i>	<i>0,5 l</i>	<i>3,90</i>
<i>Weizen dunkel</i>	<i>0,5 l</i>	<i>3,90</i>
<i>Weizen Kristall</i>	<i>0,5 l</i>	<i>3,90</i>
<i>Weizen alkoholfrei</i>	<i>0,5 l</i>	<i>3,90</i>



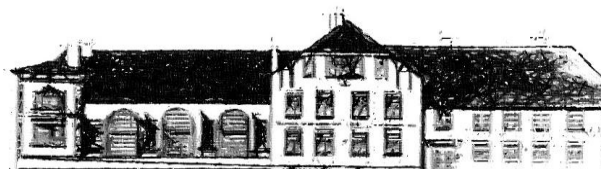
<i>Krombacher alkoholfrei</i>	<i>0,33 l</i>	<i>2,90</i>
-------------------------------	---------------	-------------



<i>Malzbier</i>	<i>0,33 l</i>	<i>2,80</i>
-----------------	---------------	-------------



<i>Krombacher Fassbrause</i>	<i>0,33 l</i>	<i>2,80</i>
------------------------------	---------------	-------------



Alle Preise in € und inkl. MwSt.

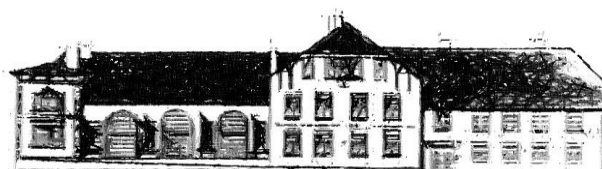
Informationen über die verwendeten Lebensmittelzusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite!

Aperitif

<i>Sekt „Steinkrug“ - Hausmarke Trocken</i>	0,1 l		3,80
<i>Prosecco „Scavi & Ray“</i>	0,1 l		3,80
<i>Flasche Sekt o. Prosecco Frizzante „Scavi & Ray“</i>	0,75 l		24,90
<i>Hugo „Scavi & Ray“</i>	0,2 l		5,50
<i>Aperol Spritz^{2,7}</i>	0,2 l		5,50
<i>Sherry dry, secco, creme</i>	5 cl	17%	3,60
<i>Martini bianco, rosso, xdry</i>	5 cl	15%	3,90
<i>Campari² Orange oder Soda</i>	5 cl		3,90

Brände, Obstler & mehr

<i>Williams Birne „Alde Gott“ 3 Jahre gereift</i>	2 cl	43%	4,90
<i>Williams Birne „Zur Schwane“</i>	2 cl	40%	4,50
<i>Mirabelle</i>	2 cl	40%	4,50
<i>Obstler</i>	2 cl	40%	3,90
<i>Holunder</i>	2 cl	40%	4,50
<i>Zwetschge</i>	2 cl	40%	4,50
<i>Marille</i>	2 cl	40%	4,30
<i>Grappa Chianti</i>	2 cl	40%	4,20
<i>Grappa Cellini Oro</i>	2 cl	38%	4,50
<i>Remy Martin VSOP</i>	2 cl	40%	4,90
<i>Ballantines Blanded Whiskey</i>	2 cl	40%	3,90
<i>Jim Beam Whiskey</i>	2 cl	40%	3,90
<i>Chivas Reagel Whiskey</i>	2 cl	40%	6,80
<i>Tullamore Dew Whiskey</i>	2 cl	40%	4,90
<i>Havana Club Rum 3 Jahre</i>	2 cl	40%	3,90
<i>Osborne Veterano Brandy</i>	2 cl	36%	3,90



Alle Preise in € und inkl. MwSt.

Informationen über die verwendeten Lebensmittelzusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite!

Die Bredenbecker Kornbrennerei der Familie Warnecke ist eines der ältesten Unternehmen der Gemeinde und eine der wenigen verbliebenen Kornbrennereien im Calenberger Land.

Bredenbecker Spezialitäten

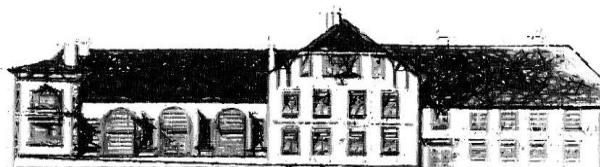
<i>Weizen Edelkorn (12 Monate gereift)</i>	2 cl	40%	2,90
<i>Bredenbecktiner (Kräuterlikör)</i>	2 cl	35%	2,50
<i>Kirschlikör</i>	2 cl	28%	2,60
<i>Holunderlikör</i>	2 cl	35%	2,60
<i>Bitter Orange</i>	2 cl	18%	2,60
<i>Wengesser Sluck (Birnenlikör)</i>	2 cl	25%	2,60
<i>Eierlikör²</i>	2 cl	20%	2,60

Digestif

<i>Malteser Kreuz</i>	2 cl	40%	2,90
<i>Jubiläums Aquavit</i>	2 cl	42%	3,30
<i>Linie Aquavit</i>	2 cl	41%	4,30
<i>Underberg</i>	2 cl	44%	2,50
<i>Kümmerling</i>	2 cl	35%	2,50
<i>Jägermeister</i>	2 cl	35%	3,00
<i>Wodka</i>	2 cl	40%	2,80
<i>Fernet Branca oder Menta</i>	2 cl	42%	3,00
<i>Ramazzotti</i>	2 cl	30%	3,90
<i>Averna</i>	2 cl	30%	3,90
<i>Ouzo</i>	2 cl	32%	2,50
<i>Baileys Irish Cream^{2,8}</i>	2 cl	17%	3,00
<i>Tequila</i>	2 cl	38%	3,00

Information über die verwendeten Lebensmittelzusatzstoffe

1 = mit Konservierungsstoff, 2 = mit Farbstoff, 3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Süßungsmittel (n)
5 = enthält eine Phenylalaninquelle, 6 = geschwärzt, 7 = chininhaltig, 8 = koffeinhaltig, 9 = enthält Sulfite



Alle Preise in € und inkl. MwSt.

Informationen über die verwendeten Lebensmittelzusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite!