



Treppchen
im
Huttenhof

Liebe Gäste,

wir freuen uns Sie im „Treppehen im Huttenhof“ begrüßen zu dürfen!

Im neuen und frischen Glanz erstrahlt das Treppehen im Huttenhof nun seit dem 1.5.2018 in der traumhaften Altstadt von Steinheim. Die ehemalige Zigarrenfabrik, restauriert 1986, besticht durch ihr historisches Ambiente und lädt an warmen Sommertagen zum Verweilen im grünen Innenhof ein. Herzhafte deutsche Küche, ausgewählte Weine und der einnehmende Charme unseres Hauses bieten Ihnen einen Rundumgenuss für alle Sinne.

Damit wir Ihrem Anspruch nach qualitativ hochwertigen Speisen nachkommen können, bereiten wir unsere Gerichte stets frisch, direkt nach Bestellung zu. Dabei kann es zu längeren Zubereitungszeiten kommen. Hierbei bitten wir um Ihr Verständnis.

Des Weiteren möchten wir Ihnen den bestmöglichen Service bieten und freuen uns über mitgeteilte Wünsche, Anregungen und Feedback, um unser Auftreten im Service und in der Küche stetig zu verbessern. Nur so können wir unser gehobenes Niveau beibehalten und Ihre Zeit bei uns, zu Ihrer vollsten Zufriedenheit gestalten.

Vielen Dank,

Ihr „Treppehen im Huttenhof“ Team

Dear guests,

welcome to our „Treppehen im Huttenhof“!

Our restaurant now shines in a new and fresh splendor in the beautiful old town of Steinheim, since 1.05.2018. The former cigar factory, restored in 1986, impresses with its historic ambience and invites you to linger on the warm summer days in the green courtyard. Hearty German cuisine, selected wines and the captivating charm of our house, offers you an all-round treat for all senses.

We are always striving for high-quality food and dishes, therefore, we prepare your orders always fresh. This can lead to longer preparation times. Here we ask for understanding.

Furthermore, we would like to offer you best possible service and are looking forward to share wishes, suggestions and feedback, in order to constantly improve our appearance in the service and in the kitchen. This is the only way can we maintain our high level and spend your time with us to your complete satisfaction.

Sincere thanks,

your „Treppehen im Huttenhof“ Team



Speisekarte

Vorspeisen

Starters

HANDKÄSTELLER, wahlweise mit
German cheese speciality optionally with

Musik (Zwiebeln, Essig & Öl) ^(a,g) € 6,00
Vinegar, oil and onions ^(a,g)
cremigem Schmand ^(a,g) € 6,00
or cream ^(a,g)

dazu servieren wir Ihnen dunkles Bauernbrot von unserem Steinheimer
Altstadtbäcker ^(a,g)
served with sourdough rye bread from our local bakery ^(a,g)

HANDKÄS MAL ANDERS € 6,00

knusprig paniertes Handkäse auf fruchtiger Zwiebelmarmelade ^(a,c,g,l)
dazu servieren wir Ihnen dunkles Bauernbrot von unserem Steinheimer
Altstadtbäcker ^(a,g)
Crispy deep fried cheese speciality ^(a,c,g,l)
served with sourdough rye bread from our local bakery ^(a,g)

TOMATENSÜPPCHEN € 7,00

Aromatische, hausgemachte Tomatensuppe mit frischem Basilikum dazu servieren
wir Ihnen frisches Baguette mit hausgemachter Kräuterbutter ^(a,g,l)
Aromatic, homemade tomato soup with fresh basil, fresh baguette
and home-made garlic butter ^(a,g,l)

HANKÄSE SALAT IN GRÜNER SOSSE “ € 7,70

Handkäse gehackt, in hausgemachter grüner Sousse serviert
german cheese salad in greensauce ^(a,c,g,l)

HANDKÄSE CROSTINI € 8,70

Handkäse eingeschmolzen in Bauernbrot in einem Rucolanest
German cheese melted in sour dough bread in a nest of rucola ^(a,c,g,l)



Hauptspeisen

Main dishes

SCHWEINESCHNITZEL „WIENER ART“ ^(a,c,g,l) wahlweise mit € 10,90
Pork cutlet „vienna style“ ^(a,c,g,l) *optionally with*

grüner Soße ^(c,g,j,l) € 12,50
green sauce ^(c,g,j,l)

Pilzrahmsauce ^(g,l) € 12,90
creamy mushroom sauce ^(g,l)

hausgemachtem Kochkäse mit Kümmel ^(c,g,l) € 13,90
homemade cooked cheese with caraway seed ^(c,g,l)

dazu servieren wir Ihnen goldene Bratkartoffeln ^(l), oder Pommes Frites
und einen Beilagensalat ^(a,j,g)
served with golden fried potatoes ^(l), *or french fries and a fresh side salade* ^(a,j,g)

„KÖNIGSSCHNITZEL“ ^(a,c,g,l) € 12,90
Schnitzel vom Schwein mit herzhaftem Käse
Pork cutlet with hearty cheese ^(a,c,g,l)

dazu servieren wir Ihnen goldene Bratkartoffeln ^(l), oder Pommes Frites
und einen Beilagensalat ^(a,j,g)
served with golden fried potatoes ^(l), *or french fries and a fresh side salade* ^(a,j,g)

RUMPSTEAK, 225g argentinisches Rumpsteak ^(j,l) wahlweise mit €18,50
Rumpsteak, 225g argentinian rumpsteak ^(j,l) *optionally with*

Schmorzwiebeln
braised onions

hausgemachter Kräuterbutter ^(g)
home-made herb butter ^(g)

pikanter Pfefferrahmsauce ^(g,l)
piquant pepper cream sauce ^(g,l)

dazu servieren wir Bratkartoffeln ^(l), oder Pommes Frites und einen Beilagensalat ^(a,j,g)
served with golden fried potatoes ^(l), *or french fries and a fresh side salade* ^(a,j,g)

GEBACKENE BLUTWURST	€ 11,50
in Steinheimer Apfelweinsauce mit Kartoffelpüree <i>Baked blood sausage in cider sauce and mashed potatoes^(l)</i>	
HACKBRATEN	
in einer Bierspecksauce mit Kartoffelpüree ^(c,g,l) , <i>Meatloaf with in a beer bacon sauce and mashed potatoes^(c,g,l),</i>	€ 13,00
oder Bratkartoffeln ^(l) <i>or fried potatoes</i>	€ 14,30
GEGRILLTES RIPPCHEN ^(g,l)	
mit Sauerkraut und Kartoffelpüree <i>Grilled pork rib ^(g,l) with "sauerkraut" and mashed potatoes</i>	€ 13,50
BRATKARTOFFELPFANNE ^(c,g,l)	€ 11,50
Bratkartoffeln ^(l) mit Ei und Bergkäse überbacken ^(c,g) <i>Golden fried potatoes ^(l) with egg and cheese au gratin ^(c,g)</i>	
TRADITIONELLE „GRIE SOSS“ ^(c,g,j,l)	€ 10,50
Grüne Sauce mit zwei gekochten Eiern und Salzkartoffeln ^(c,g,j,l,i) <i>Green sauce ^(c,g,j,l) with two boiled eggs and boiled potatoes^(c,g,j,l,i)</i>	
KLASSISCHE KÄSESPÄTZLE ^(a,c,g,l)	€ 11,50
mit Bergkäse, Emmentaler, kandierte Schmorzwiebel ^(g,l) <i>„Spaetzle“ ^(a,c,g,l) with mountain-type and emmental-type cheese, stewed onions</i>	
WILDBRATWURST ^(c,g,l)	
vom lokalen Jäger, auf Kartoffelstampf mit Bierspecksauce und Rotkohl ^(a) <i>Grilling sausage from the local hunter, on mashed potato^(l)s and red cabbage</i>	€ 13,90

WILDBRATWURST ^(c,g,l) **TREPPCHEN ART** € 14,40
Mit Handkäse und Apfelstückchen vom lokalen Jäger, auf Kartoffelstampf
in Bierspecksosse, dazu Rotkohl ^(a)
Grilling sausage from the local hunter, on mashed potato^(l)s and red cabbage

*Zu Ehren von Johannes Indagine, Pfarrer zu Steinheim, Gelehrter, Astronom und Naturwissenschaftler 1467 -1537
INDAGINEKLOSS € 10,90
2 Kartoffelklöße gefüllt mit Handkäse auf grüner Soße ^(c,g,j,l) mit Beilagensalat ⁽ⁱ⁾
Dumpling, filled with handmade cheese on green sauce ^(c,g,j,l) and a fresh side salad ⁽ⁱ⁾

TAFELSPITZ
mit ^(c,g,j,l), Salzkartoffeln und einem Beilagensalat ⁽ⁱ⁾ wahlweise mit
Boiled fine beef on green sauce ^(c,g,j,l), boiled potatoes and a fresh side salad ⁽ⁱ⁾

Grüner Soße € 12,90
green sauce ^(g,l)

Meerrettichsahnesoße ^(c,g,l) € 13,90
horseradish cream

HUTTENHOPPFANNE € 14,90
Putenbrust auf Zwiebel-Sahnesoße ^(c,g,j,l), dazu Spätzle ^(a,c),
Roasted chicken breast in onionssauce ^(c,g,j,l) and "spatzle"^(a,c)

GARNELENPFANNE ^(b,d) € 16,90
Garnelen in Knoblauch, Chilli, Zwieben und Paprika ^(c,g,j,l)
mit Ruccola auf selbstgemachtem Kräuterbaguette, garniert von Balsamicocreme
*Fried shrimps^(b,d), in garlic, chilli, onions and bell pepper ^(c,g,j,l), served with homemade
herbbutter on french bread*

TREPPCHENPFANNE ^(b,d) € 16,90
Schweinemedallions mit Spätzle Champion Soße und Käse überbacken
Pork medallions baked with speatzle mushrooms and cheese

Salate + Vegan

Salads + Vegan

GEMISCHTER SALAT ^(a,j,l) knackig, frischer Salat € 9,00
mit unserer hausgemachten Vinaigrette^(c,g,j,l) oder Sauerrahmdressing, ^(l,g,c)
Fresh salad ^(a,j,l) *with home-made vinaigrette* ^(c,g,j,l) *or sour cream dressing,* ^(l,g,c)

wahlweise mit € 12,50
optionally with Schafskäse ^(g,l)
sheeps milk cheese ^(g,l)
gratiniertem Ziegenkäse, ^(l,g) € 13,50
goats cheese au gratin, ^(l,g)
gebackenem Camembert, ^(a,c,g,l) € 13,50
baked camembert, ^(a,c,g,l)
gebratener Hähnchenbrust natur € 13,50
roasted chicken breast
gebratener Hähnchenbrust Knackig paniert ^(a,c,g) € 13,90
roasted chicken breast, crispy breaded ^(a,c,g)
gebratenen Rinderfiletstreifen ^(j,l) € 15,50
roasted beef fillet strips ^(j,l)

Dressings zur Auswahl
Dressings fat choice

Jogurt Dressing ^(c,g,l,j)
yougurt-dressing ^(c,g,l,j)
Essig und Olivenöl ^(l)
vinegar and oil of olivs ^(l)

Dazu servieren wir frisches Baguette ^(a,c,l)
Served with fresh baguette ^(a,c,l)

KLASSISCHER WURSTSALAT ^(g,l,j,i) € 11,50
mit Käse, Zwiebeln, Gewürzgurken, Essig und Öl, dazu servieren wir Bratkartoffeln ^(l)
„Classical“ salade ^(g,l,j,i) *made with stripes of sausage, onions, gherkins, oil and vinegar*
dressing, served with golden fried potatos ^(l)

TOFU ^(f,k,l,h)
im Salat eingelegt in Sojasoße, gegrillt im Sesammantel,
mit getrockneten Sofffeigen, Tomaten, Aprikosen und Sonnenblumenkernen € 12,50
Baked tofu in crispy sesame coat with dried figs, tomatoes, apricots
and sunflower seeds

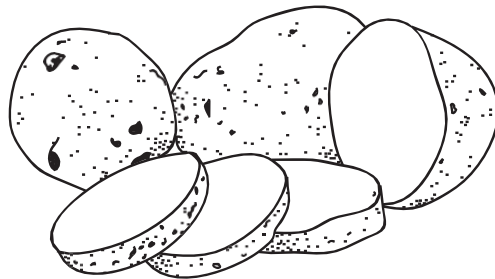
Für kleine Gäste

For our little guests

KINDERSCHNITZEL ^(a,c,l) Schweineschnitzel mit Pommes Frites <i>Small pork cutlet ^(a,c,l) served with fresh fries</i>	€ 7,50
KINDERSPÄTZLE mit Pilzrahmsauce ^(g,l) <i>“Spaetzle” served with mushroom sauce ^(g,l)</i>	€ 8,50

Extras

Extra hausgemachte Kräuterbutter ^(i,g) <i>extra home-made herb butter^(i,g)</i>	€ 1,50
Extra Schmorzwiebeln <i>extra sauted onions</i>	€ 2,50
Extra Pfefferrahmsauce ^(g,j,l) <i>extra pepper sauce ^(g,j,l)</i>	€ 3,00
Extra grüne Soße ^(c,g,j,l) <i>extra greene sauce ^(c,g,j,l)</i>	€ 3,00
Portion Pommes Frites <i>extra fresh fries</i>	€ 3,00
Kleiner Beilagensalat ^(a,j,l) <i>small side salade ^(a,j,l)</i>	€ 3,00
Portion Bratkartoffeln ^(l) <i>extra fried potatos ^(l)</i>	€ 3,00
Extra Pilzrahmsauce ^(g,l,j) <i>extra mushroom sauce ^(g,l,j)</i>	€ 3,00



Bei weiteren Wünschen und Änderungen, zögern Sie nicht unser Personal anzusprechen
For further information we are glad to assist you personally.

Nachspeisen

Desserts

TAGESDESSERT €6,00
bitte fragen Sie beim Service nach
Home-made dessert in glass, please ask the service for

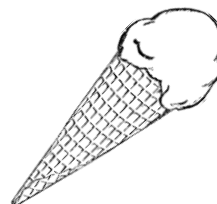
DER KLASSIKER
Vanilleeisbecher mit Tagessoßen ^(c,g,l) € 5,00
Vanilla ice cream ^(c,g,l)

Kinderportion € 3,00
Kids portion

SÜSSE VERFÜHRUNG ^(a,c,g,l) € 6,00
luftiger Pfannkuchen garniert mit Vanille- und Schokoladensoße
Tasteful pancakes ^(a,c,g,l), garnished with a vanilla and
chocolate sauce

KAISERSCHMARRN ^(c,g,l) € 7,90
Österreichisches Nationalgericht mit Mandeln und Rosinen
Austrian dessert with almonds and raisins ^(c,g,l)

APFELKÜCHLE ^(c,g,l) € 6,00
Apfelscheiben im Eierteigmantel mit Vanilleeis Zimt und Zucker ^(c,g,l)
Appleslices in a bater coated with vanilla ice cream, cinnamon and sugar



Softgetränke

SOFTGETRÄNKE

Coca Cola	0.2 l	€ 1,90
	0.4 l	€ 3,40
Coca Cola Zero	0.2 l	€ 1,90
	0.4 l	€ 3,40
Sprite	0.2 l	€ 1,90
	0.4 l	€ 3,40
Fanta	0.2 l	€ 1,70
	0.4 l	€ 3,20
Wasser (medium oder still)	0.25 l	€ 2,40
	0.75 l	€ 4,80
Thomas Henry Tonic (elder flower)	0.33 l	€ 2,80

SÄFTE

	0.2 l	€ 2,10
	0.4 l	€ 3,60
Apfelsaft / <i>Apple juice</i>		
Bananensaft / <i>Banana juice</i>		
Johannisbeersaft / <i>Black currant juice</i>		
Kirschsft / <i>Cherry juice</i>		
KiBa / <i>Cherry Banana juice</i>		
Orangensaft / <i>Orange juice</i>		

Alle Säfte auch als Schorlen erhältlich
All juices also available as spritzers

Apfelwein & Bier

BIER (vom Fass)

Kulmbacher Pils		0.2 l	€ 2,40
		0.4 l	€ 3,40
Helles Hefeweizenbier		0.5 l	€ 3,80
Helles im Humpen (bayrisches Bier)		0.3 l	€ 3,00

BIER (Flasche)

Bitburger Alkoholfreies Pils		0,33 l	€ 3,20
Schlappeseppel Alkoholfreies Weizenbier		0.5 l	€ 3,80
Erdinger Dunkles Hefeweizen		0.5 l	€ 3,80
Köstritzer Schwarzbier		0.5 l	€ 3,80

APFELWEIN

aus der Kelterei Herkert

Geripptes	0.25 l	€ 1,80
	0.5 l	€ 2,90
Bembel	1 l	€ 5,50
	1.5 l	€ 8,00
	2 l	€ 10,00
	3 l	€ 15,00

Wein & Sekt

WEISSWEIN

Weidenberger Hof S-Line Riesling / Weinschorle <i>Trocke, Rheinhessen nahe Deidesheim</i> (Noten: Grapefruit, Minze, Zitrus)	0.2 l	€ 5,50
Weidenberger Hof S-Line Grauburgunder / Weinschorle <i>Trocken, Rheinhessen nahe Deidesheim</i> (Noten: Honigmelone und Birne)	0.2 l Fl. 0,7l	€ 5,50 €18,00
„Le Morette Mandolara“ Lugana <i>Trocken Italien</i> (Noten: Marille, Ananas, leicht nach Bittermandel)	0.1 l 0.2 l Fl. 0,7l	€ 3,50 € 6,50 €22,50
„Auxerrois“ <i>Trocken, Saale-Unstrut</i> (Noten: Quitte, Apfel, reife Birne)	0.1 l 0.2 l Fl. 0,7l	€ 3,50 € 6,00 €20,50
„Cazal Viel“ Cardonnay-Viognier Trocken , Languedoc, Frankreich (Noten: reife Banane, Frühlingwiese, Orangenblüte)	0,1 l 0.2 l Fl. 0,7l	€ 3,50 € 5,50 €18,00
„Cazal Viel“ Sauvignon Blanc Feinherb , Languedoc, Frankreich (Noten: Mango, Papaya, Limone)	0,1 l 0.2 l Fl. 0,7l	€ 3,50 € 5,50 €18,00

ROTWEIN

Côtes du Rhône Rouge AC Cabernet Sauvignon
Shiraz *trocken*
(Noten: Kirsche, Pfeffer, florale Note) 0.2 l € 5,50

El Coto Rioja Tempranillo *trocken*
(Noten: reife, rote Früchte, Brombeere, Vanille) 0.2 l € 5,50

Weidenberger Hof Spätburgunder
Prämiert, 12 Monate Im Holzfass gereift
(Noten: Heidelbeere, Marzipan im Abgang) 0.2 l € 5,50

ROSÉ

Villa Tabernus Rose
Dornfelder, Spätburgunder *trocken*
(Noten: Erdbeere, rote Johannisbeere) 0.2 l € 5,00
Fl. 0,7 l € 17,00

SEKT

Cremant de Loire Brut Rosé
(Noten: reife Himbeere, frische Erdbeere) 0.1 l € 5,20
0.75 l € 36,00

Prosecco Hausmarke
(Noten: fruchtig, leicht perlend) 0,1 l € 3,50

Spirituosen

KLARES

Obstler	2cl	€ 3,20
William`s Birne	2cl	€ 3,50
Marillenbrand	2cl	€ 3,50
Haselnussbrand	2cl	€ 3,50
Himbeergeist	2cl	€ 3,50
Sambucca mit Kaffeebohne	2cl	€ 3,50
Ramazotti o. Averna mit Eis und Zitrone	4cl	€ 4,00

WHISKY AUS SCHOTTLAND

	4cl	
Glengrant 6 Years (kräftig)		€4,50
Glenmorangie 10 Years (mild)		€5,50
Laphroaig 10 Years (rauchig)		€5,50

COCKTAILS & LONGDRINKS

„Die Altstadtchorle“ (Prosecco, Limette, Wild Berry, Casis, Minze)	€ 6,00
Hugo (Prosecco, Holunderblütensirup, Minze, Limette)	€ 6,00
Aperol Spritz (Prosecco, Aperol)	€ 6,00
Rosato (Martini Rose, Wild Berry)	€ 6,00

Gin + Tonic

GIN AUSWAHL

Adler Berlin (pur)	
Hendriks Schottland (Gurke, Rose, Ingwer, Koriander)	
Gin Mare Spanien (mediterrane Kräuter)	

TONIC AUSWAHL

Fevertree mediterran (leicht, würzig)		
Thomas Henry elder flower (mittlere Süsse)	6cl/25cl	€ 9,00

Anteil
Gin/Tonic

Die Zubereitung erfolgt am Tisch mit Eis, wahlweise
Gurkenscheiben, Limetten und Pfeffer
*The preparation takes place at the table with ice,
optionally slices of cucumber, limes and pepper*

Heissgetränke

Kaffee Crema	€ 2,20
Espresso	€ 1,80
Espresso Doppio	€ 2,60
Espresso Macchiato	€ 1,80
Cappuccino	€ 2,80
Milchkaffee	€ 2,80
Latte Macchiato	€ 3,00
TEE (diverse Sorten 36cl)	€ 2,40
Darjeeling, Earl Grey, Pfefferminze, Früchte, Kamille, Grün, Chai	
<i>Darjeeling, Earl Grey, Mint, Fruit, Chamomile, Green, Chai</i>	

Informationen

ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE

- a) Glutenhaltige Getreide / *gluten and products of thereof*
- b) Krebstiere / *crustaceans*
- c) Eier / *eggs*
- d) Fisch / *fish*
- e) Erdnüsse / *peanuts*
- f) Soja / *soy*
- g) Milch und Laktose / *milk and lactose*
- h) Schalenfrüchte (Baumnüsse) / *nuts (treenuts)*
- i) Sellerie / *celery*
- j) Senf / *mustard*
- k) Sesamsamen / *sesame seeds*
- l) Schwefeldioxid und Sulfite / *sulphites or sulphur dioxide*
- m) Lupine / *lupin*
- o) Weichtiere / *molluscs*

ÖFFNUNGSZEITEN

Montag - Donnerstag

17.00 - 22.00 Uhr

17.00 - 21.30 Uhr Küche

Freitag

16.00 - 23.00 Uhr

15.00 - 22.00 Uhr Küche

Samstag von 01.04. bis 31.10.

12.30 - 23.00 Uhr

12.30 - 22.00 Uhr Küche

Samstag von 01.11. bis 31.03.

12.30 - 22.00 Uhr

12.30 - 22.00 Uhr Küche

Sonntag & Feiertag 01.04. bis 31.10

12.30 Uhr - 21.00 Uhr

12.30 Uhr - 20.30 Uhr Küche

Sonntag & Feiertag 01.11. bis 31.03.

12.30 Uhr - 21.00 Uhr

12.30 Uhr - 20.30 Uhr Küche

IMPRESSUM INHABER

Uwe Jonas

KONTAKT

Uwe Jonas Hans-Sachs-Str. 3 63456 Hanau

„Das Treppchen im Huttenhof“ Hans-Sachs-Straße 3 63456 Hanau/Steinheim

Tel.: 06181/5048390

Alle, in dieser Speisekarte ausgeschriebenen Preise, verstehen sich in €, inklusive 19% MwSt. für Getränke, 7% MwSt für Speisen inklusive Bedienung.

HAFTUNGSAUSSCHLUSS

Alle hier verwendeten Namen, Begriffe, Zeichen und Grafiken können Marken- oder Warenzeichen im Besitz ihrer rechtlichen Eigentümer sein. Die Rechte aller erwähnten und benutzten Marken- und Warenzeichen liegen ausschließlich bei deren Besitzern.

Wir übernehmen keinerlei Gewähr für die Aktualität, Korrektheit, Vollständigkeit oder Qualität der bereitgestellten Informationen. Haftungsansprüche gegen uns, die sich auf Schäden materieller oder ideeller Art beziehen, welche durch die Nutzung oder Nichtnutzung der dargebotenen Informationen etc. bzw. durch die Nutzung fehlerhafter und unvollständiger Informationen verursacht wurden sind grundsätzlich ausgeschlossen, sofern kein nachweislich vorsätzliches oder grob fahrlässiges Verschulden durch uns vorliegt. Wir behalten es uns ausdrücklich vor, Teile der Karte oder das gesamte Angebot ohne gesonderte Ankündigung zu verändern, zu ergänzen, zu löschen oder die Veröffentlichung zeitweise oder endgültig einzustellen. Aus der Veröffentlichung kann nicht entnommen werden, dass die verwendeten Bezeichnungen frei von Rechten Dritter sind! Für den Fall, dass in unserer Karte unzutreffende Informationen und/oder Fehler enthalten sowie Rechte Dritter verletzt sein sollten, kommt eine Haftung nur bei nachgewiesenem grob fahrlässigem Verhalten in Betracht.