

Herzlich willkommen in unserer kulinarischen Welt! Unser engagiertes Küchenteam unter der Leitung von Küchenchef Michael Amend, der seit über 30 Jahren mit Leidenschaft bei uns kocht, freut sich, Sie mit saisonalen und regional inspirierten Speisen zu verwöhnen. Unser DEHOGA-Umweltzertifikat in Gold steht für nachhaltiges Handeln – wir legen Wert auf umweltfreundliche Prozesse und die Verwendung regionaler Produkte. Genießen Sie frische, ehrliche Küche, die mit Liebe zur Region und dem Bewusstsein für Qualität zubereitet wird.

Unser Servicepersonal steht Ihnen gerne zur Seite und berät Sie bei der Auswahl des passenden Weins zu Ihrem Menü. Mit Fachwissen und einem Gespür für Ihre Wünsche helfen wir Ihnen, die ideale Ergänzung zu Ihren Speisen zu finden. Lassen Sie sich von unserem Team durch unsere Auswahl an erlesenen Weinen führen und genießen Sie eine harmonische Begleitung zu jedem Gang.

Kulinarischer Beginn

Carpaccio vom Lachs
mit marinierten Wiesenchampignons, Rucola-Gurken-Salsa und frischem Baguette a1,k,a
18.90 €

Vegetarischer Fenchel-Orangen-Salat in einer Honig -Senf-Vinaigrette
mit ofenfrischem Ciabatta a,16,k
9.50 €

Vegetarische Falafel auf Zucchini-Bohnensalat mit Kirschtomate und Apfel in
Petersilienvinaigrette mit leichtem Knoblauch-Thymian-Dip a.a1.c.i.g
12.50 €

Suppengenuss

Leichtes Kartoffel-Bärlauch-Süppchen mit Streifen von Pastrami
und getrockneten Flaschentomaten h.21.i.19
9.00 €



Burger-Spezialitäten

Classic Burger

180g Rinderhacksteak, getoastetes Bun, Salat, Tomate, Zwiebeln, Gewürzgurken, Barbecue-Sauce und Pommes Frites ^{16,22,2,8,a}
19.00 €

Gießen Burger

Paniertes Schweineschnitzel mit Schmorzwiebeln, Kochkäse, Gewürzgurken, Tomaten, Senf und Pommes Frites ^{3,22,a1,c,g}
18.00 €

Gaumenfreuden

Wienerschnitzel (Kalbsfleisch)

mit Bratkartoffeln und einem kleinen gemischtem Salat ^{a,1,c}
34.50€

Gebratene Schweinelende vom Strohschwein an Portwein-Zwiebel-Sauce, frischer Brokkoli und gebutterten Fingernudeln ^{16.a1.g}
26.50 €

Rosa gegrilltes Entrecote an hausgemachter Kräuterbutter mit geschwenktem Baby-Spinat, Pinienkernen und krossen Rissole – Kartoffeln ^{19.16.g.i}
35.50 €

Paniertes Cordon Bleu von der Putenbrust, gefüllt mit Camembert und Birne, deftige Bratkartoffeln und kleinem Salat vom Markt in Joghurtdressing ^{c.3.19.a.16}
23.50 €

Asiatische Putenpfanne mit Zuckerschoten, roten Zwiebeln, Paprika, Zucchini und feinen Eiernudeln, Ingwer, Sojasauce und milder Chilisauce ^{3.2.a1.1.f.c}
18.50 €



In Butter gebratene Kalbsleber
an einer kräftigen Rotweinjus mit frischem Salbei, schwarzem Pfeffer und roten Zwiebeln,
dazu in Olivenöl geschwenkte Kartoffeln mit gehacktem Rucola und Blattsalate in einer
Zitronen-Mandel-Vinaigrette a1.h1.i.k
26.50 €

Köstlichkeiten aus Fluss und Meer

Gebratene Zanderfilets,
in einer Kruste aus Frühlingslauch, Waldpilzen, Tomaten, Kartoffeln und geriebenem Gouda,
auf Ragout von zweierlei Spargel g.16.19
28.00 €

Pochiertes Lachsmittelstück an Hessischer Grüner Sauce, dazu neue Kartoffeln
und kleinen Salat vom Markt 16.19.k.c
26.00 €

Nudelküche & Mehr

Gefüllte Tortellini mit Ricotta in einer rahmigen Sauce aus Kirschtomaten, frischen Pilzen,
Pinienkernen und gehobeltem Parmesan 16.19.a.a1.k
16.00 €

Spaghetti mit Venusmuscheln in einem Sud aus Weißwein,
Frühlingslauch, Knoblauch, Butter, schwarzem Pfeffer, Zitrone, frischem Thymian und
warmen Ciabatta 16,19,a1,c,a,o,d
18.50 €



Grüne Vielfalt: Veggie & Vegan

Geschmorte Aubergine
mit grobem Kräuter-Maisgrieß und frittierten Austernpilzen a.1.16
16.50 €

Süßkartoffel Tikka Masala mit gebuttertem Nuss-Reis
und mildem Chili-Dip 19.g,h
15.00 €

Vegane Lasagne
auf aromatisch fruchtiger Tomatensoße mit frischem Salbei 16.19.a.i
16.90 €

Frische Gartenpower

Steingarten Salat
mit Pastrami, Schafskäse, Oliven, gefüllte Anti Pasti, Avocado, rote Zwiebeln und
ofenfrisches Baguette a,g,3,2
22.50€

Italienischer Salat
mit Schinken, Käse, Ei und Thunfisch dazu Baguette 22,g,d,c,a
19.90€

Zuckersüßer Abschluss

Erfrischendes Basilikum-Sorbet an mariniertem Erdbeer-Orangensalat
mit Knusper-Krokant und Hohlhippe g.a.h.g.
9.00 €

Exotisch-Fruchtiges Creme-Törtchen
mit Chia und Banane auf einer weißen Schokoladensauce mit Ingwer, Chiliflocken und
Limone 19.a.16.g,h



**Genießen Sie unseren köstlichen Wochenendbrunch! Jeden Sonntag erwartet Sie ein vielfältiges Buffet mit frischen, saisonalen Spezialitäten für 36,00 € pro Person. Starten Sie entspannt in den Tag und lassen Sie sich von unserem reichhaltigen Angebot verwöhnen – perfekt für Familien, Freunde oder eine genussvolle Auszeit zu zweit. Freuen Sie sich auf eine kulinarische Vielfalt, die keine Wünsche offenlässt. Sonntagsbrunch im Best Western Plus Hotel Steinsgarten
Ihr Genussmoment am Wochenende!**

Liebe Gäste,

die von uns hergestellten Speisen enthalten unter Umständen bei Allergikern allergieauslösende Stoffe. Da Sie selbst am besten wissen, auf welche Stoffe Sie allergisch reagieren, haben wir diese zusammengefasst. Auf Wunsch können Sie die Auflistung gerne einsehen. Bei Fragen ist unser Personal gerne behilflich. Wir weisen darauf hin, dass während des komplexen Warenflusses der Lebensmittelherstellung (Ernte, Transport, Lagerung usw.) die Möglichkeit einer Kreuzkombination nicht ausgeschlossen werden kann. Es besteht die Möglichkeit, dass unsere Speisen Spuren von allergenen Stoffen enthalten.

