

A top-down view of a group of people at a restaurant table, clinking wine glasses. The glasses contain various wines, including white, orange, and red. The table is set with white plates, silverware, and a smartphone. The background is slightly blurred, focusing on the hands and glasses in the foreground.

INSEL  STEIN
VOM
TIME
TO mEAT



Willkommen

HERZLICH WILLKOMMEN AUF DER INSEL

Einfach mal abschalten und den Alltag hinter sich lassen.
Genießen Sie mit Freunden, Arbeitskollegen oder der Familie
Ihre Auszeit in entspannter und lockerer Atmosphäre.

Ein engagiertes Küchenteam bereitet sämtliche Köstlichkeiten
stets frisch für Sie zu. In Butter geschwenkte Schnitzel,
Salate frisch vom Wochenmarkt oder am offenen Feuer gegrillte Steaks.
Sie finden nahezu alles, was das Herz begehrt.

Einfach ausgedrückt, Sie sollen es sich schmecken lassen
und sich rundum wohlfühlen... und gerne wiederkommen.
Darauf freuen wir uns ganz besonders.

Das **Insel vom Stein**-Team wünscht Ihnen einen angenehmen
und genussvollen Aufenthalt und **GUTEN APPETIT**.


Wussten Sie schon

... dass Sie unsere Location mieten können?

Ob Geburtstag, Hochzeit oder Betriebsfeier – sowohl für Familien und
Freunde, als auch für Vereine und kleine, sowie große Betriebe –
Ihre Feier wird zu einem unvergesslichen und genussvollen Event.

Fragen Sie uns einfach.

Sie wünschen Informationen zu den Inhaltsstoffen und
Allergenen? Fragen Sie unser freundliches Servicepersonal.

 = vegetarisch



Dauerbrennen

ORIGINAL SCHWÄBISCHE KÄSESPÄTZLE

Hausgemachte Käsespätzle mit cremigem, zartschmelzendem Käse verfeinert und glasierten Schmelz Zwiebeln. Eine Gaumenfreude.

7.90

Empfehlung

ROSA GEBRATENER INSELROSTBRATEN VOM KALB

nach schwäbischem Rezept mit Zwiebelsoße und Spätzle.

21.40

oder mit hausgemachten Käsespätzle mit cremigem, zartschmelzendem Käse verfeinert.

23.40

DEFTIGE XXL CURRYWURST MIT HAUSEIGENER SAUCE

Am offenen Feuer gegrillte „Rote“ mit würziger Currysauce. Serviert mit goldgelb frittierten Pommes frites und unserer beliebten hausgemachten Sour Cream.

ca. 180 g • 10.70

Gerne auch mit Sweet Potato Fries oder unseren hausgemachten Kartoffelspalten

+1.00

CHILI CON CARNE

Genießen Sie unser hausgemachtes Chili Con Carne aus reinem Rindfleisch und mit extra großen Fleischstückchen. Dazu servieren wir unser ofenfrisches Brot.

9.20



WURSTSALAT NACH ART DES HAUSES

Herzhafter Fleischkäse feingeschnitten mit Cornichons, knackfrische rote Zwiebeln & Schnittlauch, fein abgeschmeckt mit einem Dressing aus Essig, Öl, Senf, Salz und Pfeffer.

Serviert mit Brot.

9.20

... ALS SCHWEIZER WURSTSALAT

Mit aromatischem Schweizer Emmentaler.

10.40

INSEL-SALAT

Salate der Saison mit sonnengereiften Tomaten, knackfrischen Gurken, Karotten und Paprika direkt vom Wochenmarkt mit dem Dressing Ihrer Wahl.

MIT WIESENCHAMPIGNONS

Mariniert mit frischen Kräutern, etwas Pfeffer und Salz - fertig!

9.80

MIT ZARTEN PUTENSTREIFEN

Kurz angebratene, saftige Putenbruststreifen.

12.80

MIT DILL GEBEIZTEM LACHS

Norwegischer Lachs, schonend über mehrere Tage gebeizt.

13.80

DRESSING VIELFALT

Hausgemachtes Balsamico-Dressing
Honig-Senf-Dressing nach Art des Hauses
Nordic-Dressing nach Joghurt Art
Fruchtiges Himbeerdressing.



Steaks

Zu jeder Fleischspezialität servieren wir
Kräuterbutter aus eigener Herstellung.

Auf Wunsch bereiten wir Ihnen auch gerne größere Steaks zu.

Unsere Steaks werden immer medium (innen mit einer rosa
Mittelschicht) gebraten. Wenn Sie eine andere Garstufe wünschen,
teilen Sie es uns bitte mit.

ARGENTINISCHES T-BONE-STEAK

Das Beste vom Rinderrücken und Filet an einem Stück.

500g • 39.90

Empfehlung

ARGENTINISCHES PREMIUM-HÜFTSTEAK

Besonders zartes und fein marmoriertes Hüftsteak
mit unverwechselbarem Geschmack.

Ein Genuss für jeden Steakliebhaber.

180g • 16.90 | 250g • 22.90 | 300g • 25.40 | 400g • 29.90 | 500g • 34.20

ARGENTINISCHES PREMIUM-FILET - DAS ZARTESTE STÜCK DES RINDES

Nahezu fettfrei und feinfaserig. Besticht durch seine
besonders saftige und butterzarte Konsistenz.

180g • 26.90 | 250g • 35.40 | 350g • 47.20



Steaks

RIB-EYE - DAS STEAK DER KENNER

Feine Marmorierung, durchwachsen mit typischem Fettsäuregehalt. Dadurch besonders saftig.

300g • 27.40 | 400g • 35.40 | 500g • 39.90

HÜFTSTEAK VOM KALB FÜR FEINSCHMECKER

Bei Gourmets sehr beliebtes Hüftsteak von jungen Rindern. Wesentlich zarter als normales Hüftsteak. Helles, besonders fettarmes und unvergleichbar saftiges Fleisch – ein absoluter Genuss.

180g • 16.90 | 250g • 22.40

ROASTBEEF

Aus dem jungen, herzhaften Rinderrücken mit begerhtem Fettrand und einer feinen Marmorierung.

200g • 19.90 | 300g • 26.40 | 400g • 29.90

ZARTE PUTENBRUST

Für die, die es doch leichter mögen.

180g • 12.90 | 250g • 16.40 | 350g • 19.90

GARSTUFEN

Rare

außen scharf angebraten, innen roh

Medium

innen mit einer rosa Mittelschicht

Well done

völlig durchgebraten! Schuhsohle!
Tu das nicht. +1€ Schmerzensgeld für den Koch.



Schnitzel

Zu allen Schnitzeln servieren wir unsere hausgemachten, goldgelb frittierten Kartoffelspalten mit unserer beliebten Sour Cream.

Wenn Sie eine andere Beilage wünschen, teilen Sie es uns bitte mit.

SCHWEINESCHNITZEL NACH „WIENER-ART“

Zartes Schweinefleisch, knusprige Panade.

11.90

GEFLÜGELSCHNITZEL NACH „WIENER-ART“

Saftiges Hähnchenfleisch in goldbrauner Semmelbrösel-Panade.

11.90

SAUCE DAZU?

Jägersoße 1.90
mit Pilz-Speck-Soße

Pfeffer Rahmsoße 1.90
mit grünen Pfefferbeeren

Rahmsoße 1.90

ANDERE BEILAGE?

Beilagensalat

Pommes frites

Sweet Potato Fries

Kartoffelspalten

Ofenkartoffel
mit Sour-Cream








Chili Cheese Fries
aus Kartoffelspalten **+1.00**



Fingerfood

BEILAGEN & FINGERFOOD

serviert im Dinerstyle „Basket & Paper“

	klein	groß
 Beilagensalat	4.30	6.90
 Sweet Potato Fries	4.90	7.20
 Kartoffelspalten	4.30	6.50
 Pommes frites	4.30	6.50
 Ofenkartoffel mit Sour Cream	4.30	6.50
 Kartoffelsalat	4.30	6.50
 Chili Cheese Fries aus Kartoffelspalten	5.90	8.20

DIPS 1.00

BBQ Bier: Rauchig-süßer BBQ Dip trifft auf herben, frischen Biergeschmack!

Thai Mango: Eine fruchtig pikante Komposition aromatischer Mangos und feiner Gewürze.

Honig Senf: Ein süßer, cremiger Dip mit Senfkörnern und aromatischem Honig.

Sour Cream: Sour Cream mit frischen Schnittlauchröllchen ein Hochgenuss für Auge und Gaumen.

Gratis:

Ketchup
Mayonnaise
Senf

Empfehlung

**Die Geschenkidee, die immer ankommt!
Für Jung und Alt, zu jedem Anlass.
Ein Gutschein vom Restaurant.**

Sie können diesen auch ganz einfach unter
www.INSEL-vom-STEIN.de bestellen.



NEW YORK CHEESECAKE „RANDLOS“

Fluffige Frischkäsecreme auf einem crunchy Pekannuss Boden.
Dazu reichen wir Salted Caramel & frische Blaubeeren.

5.90

BERRY BOMB

Cremiges Bourbon Vanille- & Erdbeereis.
Mit verschiedenen frischen Beeren & Erdbeersahne serviert.

7.40

SCHOKO ATTACK

Zerschmelzendes Schokoladen- & Bourbon Vanilleeis,
innen mit Boston Chunk Brownies, Baileys Sahne &
weißen Schokoraspeln verfeinert.

8.40

TIRAMISU

Ein himmlisch italienischer Dessertklassiker.

4.50

Vielen Dank

EIN FEIERABENDBIER FÜR DEN KOCH

In der Küche ist es warm & stressig.
Er dankt Ihnen, so danken Sie es ihm ...

2.00

**Wenn Sie zufrieden waren,
reden Sie über uns.
Wenn nicht,
reden Sie bitte mit uns.**

**Gerne auch vollkommen anonym
www.Insel-vom-Stein.de/Dampf-ablassen**



 www.Insel-vom-Stein.de

 [Insel.vom.Stein](https://www.instagram.com/Insel.vom.Stein)

 [fb.me/InselVomStein](https://www.facebook.com/InselVomStein)

 [#inselvomstein](https://www.instagram.com/inselvomstein)



#INSELVOMSTEIN