

SPEISE & GETRÄNKEKARTE



**FOOD &
BEVERAGE MENU**

Liebe Gäste,

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

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 Rundum Genuss für alle Sinne.

Damit wir Ihrem Anspruch nach qualitativ hochwertigen Speisen nachkommen können, bereiten wir unsere Gerichte stets mit frischen Zutaten zu.

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

Ihr „Treppehen im Huttenhof“ Team



Dear guests,

we look forward to welcoming you to the "Treppehen im Huttenhof"!

The former cigar factory, restored in 1986, impresses with its historical ambience and invites you to linger in the green courtyard on warm summer days. Hearty German cuisine, selected wines and the engaging charm of our house offer you all-round enjoyment for all the senses.

We always prepare our dishes with fresh ingredients so that we can fulfil your demand for high-quality food.

Furthermore, we would like to offer you the best possible service and are happy to receive your wishes and suggestions in order to constantly improve our service and the quality of our cuisine. This is the only way we can make your time with us to your complete satisfaction.

Your "Treppehen im Huttenhof" Team



RESERVIERUNG | RESERVATION

06181 - 5048390

reservierung@treppchen-im-huttenhof.de

IMPRESSUM | IMPRINT

Izzy Gastro & Events | Gastronomie und Eventgestaltung

Hans-Sachs-Straße 3 | 63456 Hanau

Telefon / Telephone: 06181 - 5048390

Inhaber / Holder: Izzet Yilandiloglu

www.izzy-events.de

www.gastronomie-im-huttenhof.de

Alle ausgewiesenen Preise verstehen sich als Euro Preise, inklusive 19% MwSt. für Getränke, Speisen und inklusive Bedienung. Deklarationen zu Inhaltsstoffen und Allergenen finden Sie auf der letzten Seite der Karte.

All prices shown are in euros, including 19% VAT for drinks, food and service. Declarations on ingredients and allergens can be found on the last page of the menu.





ÖFFNUNGSZEITEN

Montag bis Freitag: 17:00 - 23:00 Uhr
(Küche bis 21:00 Uhr)

Samstag, Sonntag & Feiertag: 13:00 - 24:00 Uhr
(Küche bis 21:00 Uhr)

In den Wintermonaten (01.11. bis 31.03.) öffnen wir ab 17:00 Uhr.

OPENING HOURS

Monday to Friday: 5:00 - 11:00 p.m.
(Kitchen until 9:00 p.m.)

Saturday, Sunday & public holiday: 1:00 - at noon
(Kitchen until 9:00 p.m.)

In the winter months (01.11. to 31.03.) we open from 5:00 p.m.



Vorspeisen

HANDKÄSTELLER, wahlweise mit

Musik (Zwiebeln, Essig & Öl) (a, g) 8,50 €

cremigen Schmand (a, g) 8,50 €

Dazu servieren wir Ihnen dunkles Bauernbrot. (a, g)

HANDKÄS MAL ANDERS

knusprig paniertes Handkäse auf fruchtiger Zwiebelmarmelade (a, c, g, l) 11,90 €

Dazu servieren wir Ihnen dunkles Bauernbrot. (a, g)

HANDKÄS CROSTINI

Handkäse eingeschmolzen in Bauernbrot in einem Rucolanest (a, c, g, l) 12,90 €

TOMATENSÜPPCHEN

Aromatische, hausgemachte Tomatensuppe mit frischem Basilikum. Dazu servieren wir Ihnen frisches Baguette mit hausgemachter Kräuterbutter. (a, g, l) 7,50 €

HAND CHEESE, optionally with

Onions, vinegar & oil (a, g) 8,50 €

creamy sour cream (a, g) 8,50 €

Served with dark farmhouse bread. (a, g)

HAND CHEESE WITH A DIFFERENCE

Crispy breaded hand cheese on fruity onion marmalade (a, c, g, l) 11,90 €

Served with dark farmhouse bread. (a, g)

HAND CHEESE CROSTINI

Hand cheese melted in farmhouse bread in a rocket nest (a, c, g, l) 12,90 €

TOMATO SOUP

Flavoured, homemade tomato soup with fresh basil. Served with fresh baguette and homemade herb butter. (a, g, l) 7,50 €

Starters

Hauptspeisen

SCHWEINESCHNITZEL „WIENER ART“ (a, c, g, l) 16,90 €
wahlweise mit

grüner Soße (c, g, j, l) 19,50 €

Pilzrahmsoße (g, l) 19,50 €

hausgemachtem Kochkäse mit Kümmel (c, g, l) 20,50 €

Dazu servieren wir Ihnen goldene Bratkartoffeln oder (a, j, g, l)
Pommes Frites und einen Beilagen Salat.

„KÖNIGSCHNITZEL“ (a, c, g, l) 21,90 €
Schnitzel vom Schwein mit herzhaftem Käse.

Dazu servieren wir Ihnen goldene Bratkartoffeln oder (a, j, g, l)
Pommes Frites und einen Beilagen Salat.

RUMPSTEAK (j, l) 28,50 €
225g argentinisches Rumpsteak, wahlweise mit

Schmorzwiebeln

hausgemachter Kräuterbutter (g)

pikanter Pfefferrahmsoße (g, l)

Dazu servieren wir Ihnen goldene Bratkartoffeln oder (a, j, g, l)
Pommes Frites und einen Beilagen Salat.

PORK CUTLET „VIENNA STYLE“ (a, c, g, l) 16,90 €
optionally with

green sauce (c, g, j, l) 19,50 €

mushroom cream sauce (g, l) 19,50 €

homemade cooked cheese with caraway seed (c, g, l) 20,50 €

Served with golden fried potatoes or french fries and a side (a, j, g, l)
salad.

„ROYAL CUTLET“ (a, c, g, l) 21,90 €
Pork cutlet with hearty cheese.

Served with golden fried potatoes or french fries and a side (a, j, g, l)
salad.

RUMP STEAK (j, l) 28,50 €
225g argentinian rump steak, optionally with

braised onions

homemade herb butter (g)

spicy pepper cream sauce (g, l)

Served with golden fried potatoes or french fries and a side (a, j, g, l)
salad.

Main dishes

Hauptspeisen

BRATKARTOFFELPFANNE - vegetarisch - Bratkartoffeln mit Ei und Bergkäse überbacken.	(c, g, l)	19,50 €
TRADITIONELLE „GRIE SOSS“ - vegetarisch - Grüne Soße mit zwei gekochten Eiern und Salzkartoffeln.	(c, g, j, l, i)	17,50 €
KLASSISCHE KÄSESPÄTZLE - vegetarisch - Mit Bergkäse, Emmentaler, kandierten Schmorzwiebeln.	(a, c, g, l)	19,50 €
WILDBRATWURST „TREPPCHEN ART“ Vom lokalen Jäger, mit Handkäse und Apfelstückchen, auf Kartoffelstampf in Bier Specksoße, dazu Rotkohl.	(a, c, g, l)	22,90 €
INDAGINEKLOSS - vegetarisch - 2 Kartoffelklöße gefüllt mit Handkäse auf grüner Soße und Beilagen Salat <small>(Zu Ehren von Johannes Indagine (1467 - 1537), Pfarrer zu Steinheim, Gelehrter, Astronom und Naturwissenschaftler.)</small>	(c, g, j, l)	19,90 €



FRIED POTATO PAN - vegetarian - Fried potatoes topped with egg and mountain cheese.	(c, g, l)	19,50 €
TRADITIONAL „GRIE SOSS“ - vegetarian - Green sauce with two boiled eggs and boiled potatoes.	(c, g, j, l, i)	17,50 €
CLASSIC CHEESE SPAETZLE - vegetarian - With mountain cheese, Emmental cheese, candied braised onions.	(a, c, g, l)	19,50 €
GRILLED SAUSAGE „TREPPCHEN STYLE“ From the local hunter, with hand cheese and apple pieces, on mashed potatoes in beer bacon sauce, served with red cabbage.	(a, c, g, l)	22,90 €
„INDAGINEKLOSS“ - vegetarian - 2 potato dumplings, filled with hand cheese on green sauce and side salad. <small>(In honour of Johannes Indagine (1467 - 1537), pastor of Steinheim, scholar, astronomer and natural scientist.)</small>	(c, g, j, l)	19,90 €

Main dishes

Hauptspeisen

HUTTENHOFPFANNE (a, c, g, j, l) 21,90 €
Putenbrust auf Zwiebel-Sahnesoße, dazu Spätzle.

TAFELSPITZ (b, c, d, g, j, l) 21,90 €
Butterzartes Tafelspitz mit Meerrettichsoße, dazu
Salzkartoffeln.

TREPPCHENPFANNE (b, d) 21,90 €
Schweinemedallions mit Käse überbacken, Spätzle und
Champignonsoße.

„HUTTENHOF“ PAN (a, c, g, j, l) 21,90 €
Turkey breast on onion cream sauce, served with spaetzle.

BOILED FILLET (b, c, d, g, j, l) 21,90 €
Butter-tender boiled beef with horseradish sauce, served with
boiled potatoes.

„TREPPCHEN“ PAN (b, d) 21,90 €
Pork medallions gratinated with cheese, spaetzle and
mushroom sauce.

Main dishes

Salate

GEMISCHTER SALAT

knackig, frischer Salat mit unserer hausgemachten Vinaigrette oder Sauerrahmdressing, wahlweise mit (a, c, g, j, l) 14,90 €

Schafskäse (g, l) 18,90 €

gratiniertem Ziegenkäse (l, g) 18,90 €

gebackenem Camembert (a, c, g, l) 18,90 €

Dressings zur Auswahl

Joghurt Dressing (c, g, j, l)

Essig und Olivenöl (l)

Dazu servieren wir Ihnen frisches Baguette. (a, c, l)

MIXED SALAD

crisp, fresh salad with our homemade vinaigrette or sour cream dressing, optionally with (a, c, g, j, l) 14,90 €

Sheep's cheese (g, l) 18,90 €

gratinated goat cheese (l, g) 18,90 €

baked Camembert (a, c, g, l) 18,90 €

Choice of dressings

Yoghurt dressing (c, g, j, l)

Vinegar and olive oil (l)

We serve you fresh baguette with it. (a, c, l)

Salads

Für kleine Gäste

KINDERSCHNITZEL

Schweineschnitzel mit Pommes Frites

(a, c, l)

14,90 €

KINDERSPÄTZLE

mit Pilzrahmsauce

(g, l)

13,90 €

CHILDREN'S SCHNITZEL

Pork cutlet with french fries

(a, c, l)

14,90 €

CHILDREN'S SPAETZLE

with mushroom cream sauce

(g, l)

13,90 €



TREPPCHEN

im
Huttenhof

For little guests

Extras

Hausgemachte Kräuterbutter	(i, g)	3,90 €
Schmorzwiebeln		3,90 €
Pommes Frites		3,90 €
Kleiner Beilagen Salat	(a, j, l)	3,90 €
Bratkartoffeln	(i)	3,90 €
Pfefferrahmsoße	(g, j, l)	3,90 €
Grüne Soße	(c, g, j, l)	3,90 €
Pilzrahmsoße	(g, l, j)	3,90 €

Homemade herb butter

Stewed onions

French fries

Small side salad

Fried potatoes

Pepper cream sauce

Green sauce

Cream of mushroom sauce

TREPPCHEN

im
Huttenhof

(i, g)

3,90 €

3,90 €

3,90 €

(a, j, l) 3,90 €

(l) 3,90 €

(g, j, l) 3,90 €

(c, g, j, l) 3,90 €

(g, j, l) 3,90 €

Extras

Nachspeisen

DER KLASSIKER

Vanilleeisbecher mit Waldfrüchten, dazu Schoko- oder Erdbeersoße ^(c, g, l) 9,90 €

KINDERPORTION

7,90 €

KAISERSCHMARRN

Österreichisches Nationalgericht mit Mandeln und Rosinen ^(c, g, l) 13,90 €

APFELKÜCHLE

Apfelscheiben im Eierteigmantel mit Vanilleeis, Zimt und Zucker ^(c, g, l) 13,90 €



TREPPCHEN

im
Huttenhof

THE CLASSIC

Vanilla sundae with wild berries, served with chocolate or strawberry sauce ^(c, g, l) 9,90 €

CHILDREN'S PORTION

7,90 €

KAISERSCHMARRN

Austrian national dish with almonds and raisins ^(c, g, l) 13,90 €

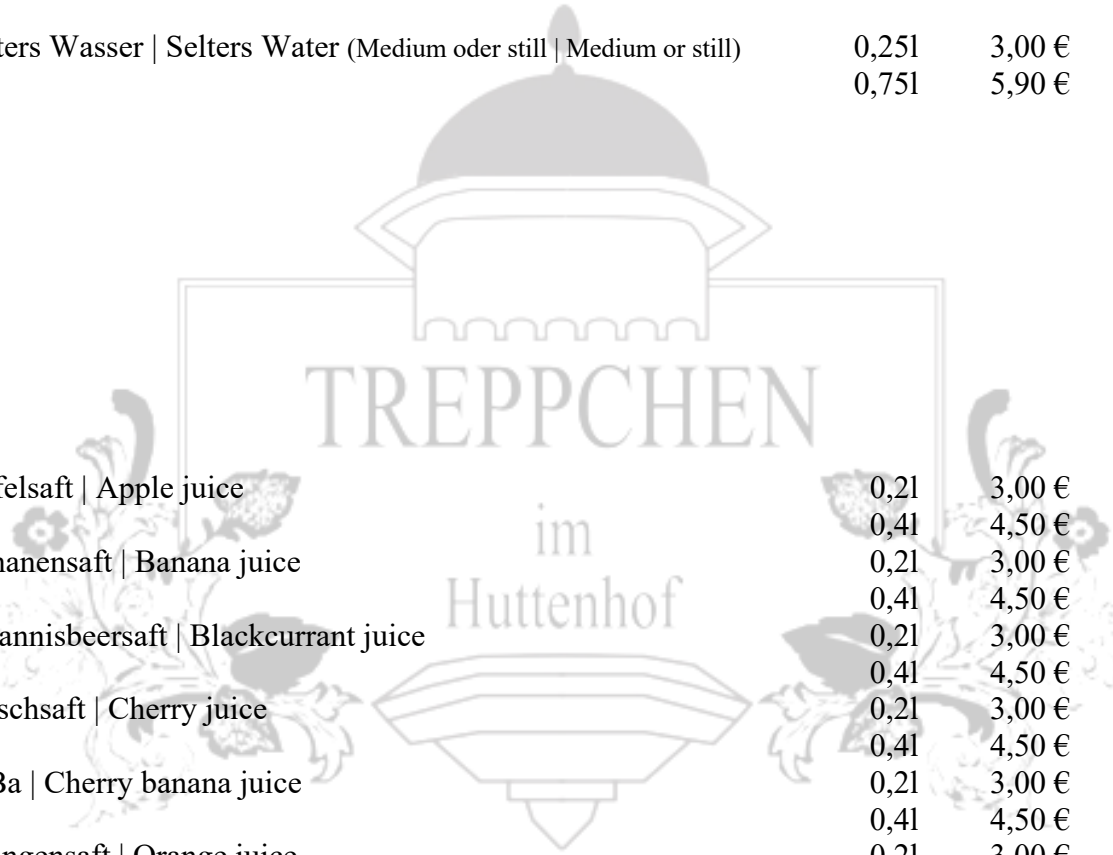
SMALL APPLE CAKE

Apple slices in egg batter with vanilla ice cream, cinnamon and sugar ^(c, g, l) 13,90 €

Desserts

Softgetränke

Coca Cola (1)(14)(6)	0,2l	3,00 €
	0,4l	4,50 €
Coca Cola Zero (1)(9)(11)(14)	0,2l	3,00 €
	0,4l	4,50 €
7Up (1)(6)	0,2l	3,00 €
	0,4l	4,50 €
Mirinda (1)(6)	0,2l	3,00 €
	0,4l	4,50 €
Selters Wasser Selters Water (Medium oder still Medium or still)	0,25l	3,00 €
	0,75l	5,90 €



Apfelsaft Apple juice	0,2l	3,00 €
	0,4l	4,50 €
Bananensaft Banana juice	0,2l	3,00 €
	0,4l	4,50 €
Johannisbeersaft Blackcurrant juice	0,2l	3,00 €
	0,4l	4,50 €
Kirschsft Cherry juice	0,2l	3,00 €
	0,4l	4,50 €
KiBa Cherry banana juice	0,2l	3,00 €
	0,4l	4,50 €
Orangensaft Orange juice	0,2l	3,00 €
	0,4l	4,50 €

Alle Säfte sind auch als Schorle erhältlich.

All juices are also available as spritzers.

Soft drinks

Apfelwein & Bier

APFELWEIN | APPLE WINE

(Von der Kelterei Walther. | From the Walther winery.)

Geripptes Ripped (q)	0,25l	2,20 €
	0,5l	4,00 €
Bembel Hessen earthenware jug (q)	1,0l	8,00 €
	1,5l	12,00 €
	2,0l	16,00 €
	3,0l	24,00 €
Wasser oder Limonade zum Bembel. Water or lemonade with the bembel.	0,75l	5,00 €

BIER VOM FASS | DRAFT BEER

Radeberger Pilsener Radeberger Pilsner (o)	0,2l	2,40 €
	0,4l	4,20 €
Radler Beer with lemonade (o)	0,2l	2,40 €
	0,4l	4,20 €
Allgäuer Büble Hefeweizen Allgäuer Büble wheat beer (p)	0,5l	5,00 €
Kellerbier im Humpen Cellar beer in a tankard (o)	0,5l	5,00 €

BIER AUS DER FLASCHE | BEER FROM THE BOTTLE

Schwarzbier Black beer (o)	0,5l	5,00 €
Schöffelhofer Hefeweizen Dunkel Schöffelhofer dark wheat beer (p)	0,5l	5,00 €
Schöffelhofer Hefeweizen Grapefruit Schöffelhofer wheat beer with grapefruit (p)	0,33l	4,00 €

BIER AUS DER FLASCHE alkoholfrei | BEER FROM THE BOTTLE non-alcoholic

Schöffelhofer Hefeweizen alkoholfrei Schöffelhofer wheat beer non-alcoholic (o)	0,5l	5,00 €
Jever Fun alkoholfrei Jever Fun non-alcoholic (o)	0,33l	3,80 €

Apple wine & beer

Wein & Sekt

WEISSWEINE | WHITE WINES

Schittler Becker Riesling

Trocken | dry, Rheinhessen - Zornheim (q) 0,2l 6,90 €
0,7l 22,00 €

(Noten | notes: Grapefruit, Pfirsich mit leichten Anklängen nach Mineralik
| Grapefruit, peach with slight hints of minerality)

Schittler Becker Grauburgunder

Trocken | dry, Rheinhessen - Zornheim (q) 0,2l 6,90 €
0,7l 22,00 €

(Noten | notes: Quitten, Birne mit Anklängen an Mandeln | Quince, pear with
hints of almonds)

Alle Weissweine auch als Schorle erhältlich.
All white wines also available as spritzers.

ROTWEIN

Primitivo Di Manduria

Trocken | dry (q) 0,2l 6,90 €
0,7l 22,00 €

(Noten | notes: Kirsche, Pfeffer, floral | Cherry, pepper, floral)

ROSÉ

Les Jamelles Cinsault (q)

0,2l 6,90 €
0,7l 22,00 €

(Noten | notes: Erdbeere, rote Johannisbeere | Strawberry, red currant)

SEKT

Halbtrocken | semi dry (q) 0,1l 5,50 €

(Noten | notes: frische Erdbeere | fresh strawberry) 0,75l 38,00 €

Prosecco Hausmarke | Prosecco house brand (q)

0,1l 3,90 €
0,75l 18,00 €

(Noten | notes: fruchtig, leicht perlend | fruity, slightly sparkling)

Wine & sparkling wine

Spirituosen

KLARES | LIQOUR

Obstler		
William´s Birne	2cl	3,50 €
Marillenbrand	2cl	3,50 €
Haselnussbrand	2cl	3,50 €
Himbeergeist	2cl	3,50 €
Sambucca	2cl	3,50 €
Ramazotti	4cl	4,50 €
Averna	4cl	4,50 €
Mispelchen	4cl	4,50 €

WHISKY AUS SCHOTTLAND | WHISKY FROM SCOTLAND

Glengrant	6 Jahre 6 Years	(kräftig powerful)	4cl	5,90 €
Glenmorangie	10 Jahre 10 Years	(mild mild)	4cl	6,90 €
Laphroig	10 Jahre 10 Years	(rauchig smoky)	4cl	6,90 €

LONGDRINKS

„Die Altstadtshorle“ „The old town spritzer“			7,50 €
	(Limette lime, Wild Berry, Casis)		
Hugo			7,50 €
	(Holunderblütensirup, Minze, Limette Elderflower syrup, mint, lime)		
Aperol Spritz			7,50 €
	(Prosecco, Aperol)		
Lillet Wild Berry			7,50 €
	(Lillet, Prosecco, Wild Berry)		

GIN TONIC

Hendriks		8,50 €
Bombay		7,50 €

RUM

Cuba Libre - Havana Club 3 Años -	7,50 €
Cuba Libre - Havana Club 3 Años Especial -	9,50 €

Jack Daniels Cola	7,50 €
-------------------	--------

Informationen

Deklarationen zu Inhaltsstoffen und Allergenen.

Inhaltsstoffe Allergene	Ingredients Allergens
A glutenhaltiges Getreide	A Cereals containing gluten
B Krebstiere	B Crustaceans
C Eier	C Eggs
D Fisch	D fish
E Erdnüsse	E peanuts
F Soja	F Soya
G Milch und Laktose	G Milk and lactose
H Schalenfrüchte (Baumnüsse)	H Nuts (tree nuts)
I Sellerie	I Celery
J Senf	J Mustard
K Sesamsamen	K Sesame seeds
L Lupine	L Lupins
M Weichtiere	M Molluscs
N Schwefeldiooxide und Sulfite	N Sulphur dioxides and sulphites
O Weizen	O Wheat
P Gerste	P Barley
Q Phosphat	Q Phosphate

Declarations on ingredients and allergens.

Information