

STEUERNDIEB



Mitte des 19. Jhr.



Anfang des 20. Jhr.



Heute

Der Name bedeutet „Steure dem Dieb“ und bezeichnete ursprünglich den 1392 erstmalig erwähnten Turm der hannoverschen Landwehr, der hier stand.

Seit dieser Zeit wird der „Steuerndieb“ als Wirtshaus urkundlich genannt.

1968 wurde die Waldgaststätte „Steuerndieb“ nach den Plänen des Hannoverschen Architekten und Künstlers Professor Stefan Schwerdtfeger umgebaut und eingerichtet.

Heute bieten wir Ihnen hier feine deutsche und internationale Gerichte zubereitet aus frischen Produkten.

Für Ihre schönsten Feste, Tagungen und wichtige Geschäftsessen haben wir entsprechende Räume für 10 bis 100 Personen.

Unser Restaurant mit Blick auf hundertjährige Bäume und Atrium mit Seerosenteich bietet den angemessenen Rahmen zum Speisen, Feiern und Erholen zu zweit oder mit Freunden.

Bärbel Ontrup-Eifert
Kai Ontrup
und das Steuerndieb-Team

Aperitifs:	Euro
Glas Sekt, 0,2 l	6,50
Tio Pepe extra dry	3,80
Sherry medium 5cl	3,60
Sherry cream 5cl	3,60
Portwein 5cl	3,60
Vermouth, weiß, rot oder dry 5cl	3,60
Noilly Prat dry, frz. Vermouth 5 cl	3,80
Pernod, Anis Spirituose 5 cl (1)	5,00
Campari Bitter mit Orangensaft (1)	5,50
Kir mit Sekt oder Wein	5,00
Steuerndieb „Spezial“	5,50
Russischer Wodka mit Bitter Lemon (10)	5,00
Gordons dry, Gin, 37,5 % mit Tonic Water	5,00
Martini Cocktail, dry	5,00
Bloody Mary/ Tomatensaft mit Wodka	5,50
Whisky mit Soda	6,50
Alkoholfreie Aperitifs	
Steuerndieb Waldgeister (1)	4,50
Florida Cocktail (17;18)	5,50
Orangensaft mit Grenadin (17;18)	3,30
Apfelschorle	3,00
Monin Bitter mit Orangensaft (18)	4,50
Frisch gepresst: Orange Glas 0,2 l	4,50
Bionade „Holunder“ 0,33 l	3,00
Biere	
Ratskeller Edelpils 0,3 l	2,90
Ratskeller Edelpils 0,4 l	3,60
Franziskaner Weissbier 0,5 l Flasche	3,80
Alkoholfreies Bier 0,3 l Flasche	2,90

Vorspeisen

Hors d'oeuvre 07/10

Bunte Blattsalate mit Pfifferlingen, roter Bete
Poulardenbruststreifen und Himbeer-Vinaigrette

Various salads with chanterelles and

Euro 12,50

Matjestatar mit Gurken, Zwiebeln, grünem
Pfeffer, Sauerrahm, Rösti

Soused herring

Euro 10,50

Bio-Garnelen mit Mango, Rukola und
scharfem Sherry-Chutney

Shrimps with mango and sherry-chutney

Euro 14,50

Carpaccio vom Rind mit grünem Pfeffer
und Pastinakenchips

Slices of marinated beef with green pepper

Euro 12,50

...zusätzlich mit Pfifferlingen

Euro 14,50

Ganzer Hummer mit grünen Äpfeln
und Dillschmand für 1 bis 2 Personen

Lobster with green apple

Euro 26,50

Suppen

Soup 07/10

Hannoversche Hochzeitssuppe

Typical Hanoverian consommé

Euro 5,50

Pfifferlingsrahmsuppe

Soup of chanterelles

Euro 6,00

Edelfischcreme mit Lachs-Spinat-Carpaccio

Fish cream

Euro 6,50

Fischgerichte

Fish 7/10

Gourmet-Matjes mit grünen Bohnen mit
Speck und Röstkartoffeln

Soused herring with green beans and fried potatoes

Euro 14,50

Gourmet Matjes „Hausfrauen Art“ Rahmsauce
mit Äpfeln, Zwiebeln und Gurken, Kartoffeln

Soused herring with potatoes

Euro 13,50

Ganzer Hummer aus dem Sud
mit warmem Kartoffelsalat (1 bis 2 Personen)

Lobster with potato salad

Euro 26,50

Pot-au-Feu von Edelfischen in tomatisiertem
Krustentiersud, Dillkartoffeln

Choice of various fishes with saffron sauce

Euro 24,50

Zander in Zitronenbutter gebraten mit
geschmorten Gurken und Cherrytomaten
Kartoffelschnee

Roasted perch with cucumber and tomatoes

Euro 19,50

Vegetarisch

Vegetarian 07/10

Sellerieschnitzel mit Mandeln paniert

Pfifferlinge und Gemüsebukett, Rosmarin-Bulgur

Roasted dumplings with chanterelle sauce, vegetables

Euro 16,50

Pfifferlinge mit Rosmarin-Tomaten-Rührei
Petersilienkartoffeln

Chanterelles with scrambled eggs

Euro 14,50

Fischmenü

Fish Menu 07/10

Matjestatar mit Gurken, Zwiebeln
grünem Pfeffer, Sauerrahm, Rösti
Soused herring and Rösti

Euro 10,50

Edelfischcreme mit Lachs-Spinat-Carpaccio

Fish cream

Euro 6,50

Zander in Zitronenbutter gebraten
geschmorten Gurken und Cherrytomaten
Kartoffelschnee

Roasted perch with cucumber and tomatoes

Euro 19,50

Parfait von rosa Pampelmusen mit
Heidelbeeren und Johannisbeeren

Parfait from pink grapefruit with blueberries

Euro 5,50

Menü komplett: 39,50

Menü ohne Vorspeise: 29.50

Unsere Weinempfehlung

Oberbergener Bassgeige

Grauburgunder, Qualitätswein

Winzergenossenschaft Oberbergen

Glas 0,2 l Euro 4,90

Flasche 0,75 l Euro 22,50

Menü mit Hasenrücken

Menu with hare 07/10

Hannoversche Hochzeitssuppe

Typical Hanoverian consommé

Euro 5,50

Hasenrücken mit Sanddornsauce

Pfifferlinge, glacierte Apfelspalten

und Möhren, hausgemachte Spätzle

Hare with sallow thorn sauce, noodles

Euro 22,50

Parfait von rosa Pampelmusen mit

Heidelbeeren und Johannisbeeren

Parfait from pink grapefruit with blueberries

Euro 5,50

Menü: Euro 31,50

Unsere Weinempfehlung

Baden

Oberbergener Bassgeige, Spätburgunder

Rotwein, trocken, Qualitätswein

Winzergenossenschaft Oberbergen

Glas 0,2 l Euro 5,80

Flasche 1,0 l Euro 24,50

Menü mit Bauernentenbrust

Menu with duck 07/10

Rahmsuppe von Pfifferlingen

Soup of chanterelles

Euro 6,00

Oldenburger Bauernente mit
Rhabarbersauce, Broccoliröschen
Dauphin Kartoffeln

Duck with rhubarb sauce, broccoli, Dauphin Potatoes

Euro 21,50

Parfait von rosa Pampelmusen mit
Heidelbeeren und Johannisbeeren

Parfait from pink grapefruit with blueberries

Euro 5,50

Menü: Euro 29,50

Unsere Weinempfehlung

Württemberg

Willsbacher Salzberg, Trollinger, trocken

Qualitätswein, Rotwein, Schlosskellerei Affaltrach

Glas 0,2 l Euro 5,00

Flasche 1,0 l Euro 23,50

Vegetarisches Wellness-Menü

Wellness-Vegetarian Menu 07 / 10

Feldsalat mit Selleriestreifen, Äpfeln und
Ziegenkäse in Honig-Balsam-Vinaigrette
Croutons
Various salads and goat cheese
Euro 7,50

Sellerieschnitzel mit Mandeln paniert
Pfifferlinge und Gemüsebukett
Rosmarin-Bulgur
Roasted dumplings with chanterelle sauce, vegetables
Euro 16,50

oder

Pfifferlinge mit Rosmarin-Tomaten-Rührei
Petersilienkartoffeln
Scrambled eggs with chanterelles and potatoes
Euro 14,50

Parfait von rosa Pampelmusen mit
Heidelbeeren und Johannisbeeren
Parfait from pink grapefruit with blueberries
Euro 5,50

Menü: mit Rührei Euro 25,50
Menü: mit Sellerieschnitzel Euro 27,50

Menü mit Kalbsfilet

Menu with veal 07/10

Rahmsuppe von Pfifferlingen
mit Kressesahnehaube
Soup of chanterelles
Euro 6,00

Kalbslendchen mit Limonensauce
feine Gemüse der Saison
mit Rosmarin-Kartoffeln
Veal filet with lime sauce
Euro 23,50

Parfait von rosa Pampelmusen mit
Heidelbeeren und Johannisbeeren
Parfait from pink grapefruit with blueberries
Euro 5,50

Menü: Euro 33,00

Unsere Weinempfehlung

Franken
Silvaner, Qualitätswein, trocken,
Erzeugerabfüllung Juliusspital Würzburg,
Glas 0,2 l Euro 5,80
Flasche 1,0 l Euro 24,50

Überraschungsmenü

Surprise Menu 03/10

Gourmet-Menü

vier Gänge

für 2 Personen

und zwei Glas

korrespondierendem Wein

Euro 65,00



Fleischgerichte

Meat 03/10

Wiener Schnitzel vom Schweinefilet,
Feldsalat und warmer Kartoffelsalat
Filet of pork escalope, corn salad and potato salad
Euro 14,50

Schweinefilet Medaillons
mit Pfifferlingssauce und grünem Pfeffer,
Gemüse der Saison, hausgemachte Spätzle
Slices of pork with chanterelles, "spaetzle"
Euro 19,50

Rumpsteak vom Weideochsen mit Meerrettich-
Kruste, Blattspinat und Cherrytomaten
Röstkartoffeln
Entrecote with fried potatoes
Euro 19, 50

Kalbslendchen mit Limonensauce
feine Gemüse der Saison
mit Rosmarin-Kartoffeln
Veal filet with lime sauce
Euro 23,50

Oldenburger Bauernentenbrust mit
Rhabarbersauce, Broccoliröschen
Kartoffelkrapfen
Duck with rhubarb sauce, broccoli, Dauphin Potatoes
Euro 21,50

Hasenrücken mit Sanddornsauce
Pfifferlinge, glacierte Apfelspalten
und Möhren, hausgemachte Spätzle
Hare with sallow thorn sauce, noodles
Euro 22,50

Desserts

Dessert 07/10

Parfait von rosa Pampelmusen mit Heidelbeeren und Johannisbeeren Euro 5,50
Parfait from pink grapefruit with blueberries

Litschisorbet mit exotischen Früchten und Pernod Euro 5,50
Sherbet with exotic fruits and liquorice

Stracciatella Eis mit heißer Ingwer-Schokolade Euro 6,50
Stracciatella ice cream with hot ginger-chocolate

Schokoladenganache mit Mangospalten und Sorbet Euro 7,50
Chocolate cream with mango and sorbet

Dessertteller "Steuerndieb" Euro 12,50
Various desserts

Hausgebackener Apfelstrudel mit Bourbon-Vanilleeis und Sahne Euro 6,50
Apple pie with vanilla ice cream and whipped cream

Früchtegrütze mit Sahne Euro 5,00
Red fruit jelly

...mit Eier-Cognac-Schaum Euro 5,50

Schöller Eis nach Wahl 1 Kugel Euro 1,80

Portion Schlagsahne Euro 0,80

Käse

Cheese

Gorgonzola mit Pastinakenchips und Granatapfelkernen Euro 7,50
Gorgonzola with parsnip-chips

Käseauswahl mit Radieschen Euro 8,50
Assortment of cheese with radish

Zum Essen den passenden Wein

Als Aperitif:

einen trockenen Sherry, einen leichten Weißwein oder einen trockenen Sekt

Zu Vorspeisen und leichten Zwischengerichten:
feinherbe Weißweine oder trockene Rotweine

Zu Fisch und Schalentieren:

trockene oder leichte französische Weißweine

Zu gekochtem Geflügel und Fleisch:

trockene Weiß- oder Roseweine

Zum Braten von dunklem Fleisch und zu Wild:
kräftige, runde Rotweine, z.B. Bordeaux, Rhone Burgund

Zu süßen Desserts:

einen süßen Weißwein oder halbtrockenen Sekt

Zu Käse je nach Reifegrad:

feinherbe bis kräftige Rotweine

Zu Früchten:

Einen kräftigen Weißwein oder trockenen Sekt

Nach dem Essen:

Einen Portwein oder eine edle Spirituose

Diese Vorschläge sind als Anregung gedacht,
es entscheide aber bitte jeder nach
seinem Geschmack.

Offene Weine

7/10

Baden

Oberbergener Vulkanfels

Grauburgunder, Qualitätswein, Erzeugerabfüllung

Winzergenossenschaft Oberbergen

Glas 0,2 l Euro 4,90 / Flasche 1,0 l Euro 22,50

Oberbergener Bassgeige, Spätburgunder,

Rotwein, trocken, Qualitätswein

Winzergenossenschaft Oberbergen

Glas 0,2 l Euro 5,80 / Flasche 1,0 l Euro 24,50

Pfalz

Pfälzer Riesling, Gutsedition, Qualitätswein

Erzeugerabfüllung Weingut Hammel

Glas 0,2 l Euro 4,90 / Flasche 1,0 l Euro 22,50

Franken

Silvaner, Qualitätswein, trocken, Erzeugerabfüllung

Juliusspital Würzburg, Weißwein

Glas 0,2 l Euro 5,80 / Flasche 1,0 l Euro 24,50

Württemberg

Willsbacher Salzberg, Trollinger, trocken

Qualitätswein, Rotwein, Schlosskellerei Affaltrach

Glas 0,2 l Euro 5,00 / Flasche 1,0 l Euro 23,50

Offene Weine

7/10

Italien – Trentino

Chardonnay Vini Amici,
Bianco , Vigneti delle Dolomiti IGT

Casa Vinicola Endrizzi

Glas 0,2 l Euro 5,80 / Flasche 1,0 l Euro 24,50

Merlot Vini Amici , Rosso,

Vigneti delle Dolomiti IGT Casa Vinicola Endrizzi

Glas 0.2 l Euro 5,60 / Flasche 1,0 l Euro 23,50

Bordeaux

Château la Soulège, A.C. Rouge

Vins Fins Charron

Glas 0,2 l Euro 5,60 / Flasche 1,0 l Euro 23,50

Rhône

Côtes du Rhône A.C.

Vins fins Charron, Rotwein

Glas 0,2 l Euro 5,60/ Flasche 1,0 l Euro 23,50

Sekt

Schloss Rheinberg

Glas 0,1 l Euro 4,50 / 0,2 l Euro 6,50

Flasche Euro 21,50

Prosecco

Glas 0,1 l Euro 4,50 / 0,2 l Euro 6,50

Flasche Euro 21,50

Flaschenweine

7/10

Mosel

2007er Schloss Marienlay, Riesling
trocken, Qualitätswein, Erzeugerabfüllung
Reichsgraf von Kesselstadt
Euro 29,50

Baden

2007 er Bischoffinger
Weißburgunder, Qualitätswein, trocken,
Erz. Abf., Winzergenossenschaft Bischoffingen
weißer Burgunder
Euro 32,50

Franken

Silvaner, Qualitätswein, trocken, Weißwein
Erzeugerabfüllung Juliusspital Würzburg,
Flasche 0,75l Euro 24,50

Frankreich

Chablis

2006 er Chablis, Domaine Auffrey
William Fevre, Chablis
Euro 39,50

2007er

Sancerre, Mis en bouteille au Domaine
Reverdy-Ducroux, Verdigny-en-Sancerre
Euro 39,50

Bordeaux

2002er Château Anthonic, Cru, Bourgeois
Moulis en Medoc, A.C. Schlossabzug,
Roter Bordeaux
Euro 48,50

Flaschenweine

7/10

Spanien

2005er Rioja, Conde de Valdemar,
Crianza, Rioja Richj, Finca alto Cantabria, Rotwein
Euro 32,00

2003er Rioja Conde de Valdemar, Reserva
Denominacion de Origen Calificada, Emboterllado
por Bodegas Valdemar, S.A.
Euro 42,00

Südafrika

2006er Cabernet Sauvignon
Eikehof, Franfchhoek, Südafrika
Euro 39,50

Italien

2007er
Gavi, Michele Chiarlo, Piemont, Bianco
Euro 34,50

2006er
Il Poggio – Sangiovese di Romagna,
Superiore, Denominazione di Origine
Controllata Rotwein
Euro 34,50

Prosecco, italienischer Perlwein
Euro 21,50

Sekt

Kessler Kabinett, trocken, Flaschengärung
Euro 28,50

Champagner, Martin Laurent, brut
Euro 48,50

Erfrischungen

Euro

Zitronenlimonade 0,2 l	1,60
Coca-Cola 0,2 l (1;3;9)	2,20
Cola-Cola Light 0,2l (19)	2,20
Fanta 0,2 l (1;3)	2,20
Bad Gamberger Taunusquelle Premium 0,75 l	5,90
Taunusquelle 0,25 l	2,60
Tafelwasser mit Kohlenkohensäure Eis, Zitrone und Minze 0.5 l	3,00
Klindworth Apfelsaft 0.2 l	2,30
Klindworth Orangensaft 0,2 l	2,60
Tomatensaft 0,2 l	2,80
Kirsch Nektar 0.2 l	2,80
Schweppes Tonic Water 0,25 l (10)	2,50
Schweppes Bitter Lemon 0,25 l (10)	2,50
Schweppes Ginger Ale 0,25 l (1)	2,50
Alsterwasser 0,3 l (Zitronenlimonade-Bier)	2,60
Weinschorle 0,2 l	3,60
Apfelschorle 0,2 l	2,60
Spezi (Cola + Limonade) 0,2 l (1;3;9)	2,60
Ratskeller Edelpils 0,3 l	2,90
Franziskaner Weißbier 0,5 l Flasche	3,80
Franziskaner Weißbier alkoholfrei 0,5 l Flasche	3,80

1) mit Farbstoff 2) mit Konservierungsstoff 3) mit Antioxidationsmittel 4) mit Geschmacksverstärker 5) geschwefelt
6) geschwärzt 7) mit Phosphat 8) mit Milcheiweiß 9) koffeinhaltig 10) chininhaltig 11) mit Süßungsmittel
12) enthält eine Phenylalaninquelle 13) gewachst 14) mit Taurin 15) hergestellt unter Mitverwendung von Pflanzenöl
aus gentechnisch verändertem Soja 16) Mit Geschmacksverstärker, Antioxidationsmittel und Nitritpökelsalz
17)) Mit Geschmacksverstärker, Antioxidationsmittel, Phosphat und Konservierungsmittel
18) mit Farbstoff, Antioxidationsmittel, koffeinhaltig 19) mit Farbstoff, Antioxidationsmittel, koffeinhaltig,
mit Süßungsmittel, enthält eine Phenylalaninquelle 2)

Kaffee und Heißgetränke Euro

Tasse Schümli Kaffee	2,90
Becher Schümli Kaffee	3,20
Becher Milchkaffee	3,20
Schokolade mit Sahne	3.50
Kaffee Latte Macchiato	3.50
Becher Tee	3.20
Cappuccino mit Milch	2.90
Espresso	2.50
Kaffee „Amaretto“	3.60
Irish Coffee	3.60
Schokolade mit Rum und Sahne	3.60
Grog von Rumverschnitt	3.00
Glühwein	3.00

Spirituosen 2 cl

Korn	1.40
Malteser Kreuz, 40%	1.80
Jubiläumsaquavit 42%	2.00
Linie Aquavit 42%	2.60
Fernet Branca 42%	2.30
Wodka 40%	2.50
Himbeergeist 40 %/Kirschwasser 40%	3,00
Williamine 40%	3.00
Whisky 40%	3.00
Averna 32%	4,30
Franz. Cognac 40%	4.30
Grappa 38%	4.40