

Kennen Sie schon



Willkommen
auf dem
Obst- & Urlaubshof
Steffelin

... unseren Hofladen

Unser Hofladen präsentiert sich mit einem hellen, modernen Anbau und einem schönen Außenbereich. Hier können Sie täglich unsere hausgemachten Brote, Marmeladen, Kuchen, Liköre und Edelbrände und eine feine Auswahl an regionalen Produkten entdecken. Oder Sie verweilen und genießen unser leckeres Hof-Frühstück, das wir täglich mit hausgemachten Produkten servieren. Liebe Gäste, Kunden & Freunde, geben Sie bitte Ihre Bestellung im Hofladen an der Theke auf. Herzlichen Dank.

... unsere Besenwirtschaft — Selbstbedienung

Dinnee satt und andere kleine, deftige Leckereien gibt's ab sofort wieder. Geöffnet haben wir wenn das Schild an der Straße steht. Ausserdem finden Sie unsere Öffnungszeiten auf Instagram @obst-hof_steffelin, auf unsere Homepage oder telefonisch nachfragen. Liebe Gäste, Kunden & Freunde, geben Sie bitte Ihre Bestellung an der Theke in der Besenwirtschaft auf, bitte mit Tischnummer. Die Getränke nehmen Sie doch bitte selber mit, das Essen bringen wir Ihnen gerne an den Tisch. Herzlichen Dank.

... unsere Öffnungszeiten

entnehmen Sie bitte unserer Homepage.

... unsere Ferienwohnungen

Hell, modern und gemütlich – so lassen sich unsere Ferienwohnungen am besten beschreiben. Außerdem werden sie regelmäßig für Familienfreundlichkeit ausgezeichnet. Möchten Sie z.B. unser stylische Kräuter Chalet, das kuschelige Ginfässle oder unser neues Ginfässle „Flower“ genießen? Sprechen Sie uns einfach an.

Noch ein Wort ...

Wir sind ein kleiner Familienbetrieb und lieben das, was wir tun. Vieles ist aus eigener Produktion und auch unsere Speisen werden frisch zubereitet. Wenn viele Gäste da sind und es hoch her geht, kann es deswegen leider mal passieren, dass es etwas länger dauert oder etwas vergessen wird. Wir bemühen uns nach Kräften, das zu vermeiden. Wenn es aber dennoch mal passiert: kommen Sie bitte an die Theke und sprechen Sie uns an – wir kümmern uns dann selbstverständlich schnellstmöglich um Sie.

Herzlichen Dank, Ihre Familie Steffelin und Team



Hauseigener Apfelsaft

in der Bag-in-Box
im Hofladen erhältlich

Alkoholfreie Getränke

Hauseigener Apfelsaft naturtrüb/ Apfelschorle im Glas	0,2 l	2,50 €
Hauseigener Apfelsaft naturtrüb/ Apfelschorle im Krug	0,5 l	3,90 €
Hausspezialität „Hofdudler“ im Krug	0,5 l	3,90 €
Schwarzer Johannisbeer-Schorle <small>solange Vorrat reicht</small>	0,2 l	3,20 €
	0,5 l	4,50 €
Holunder-Schorle hausgemacht	0,2 l	3,20 €
	0,5 l	4,50 €
Quitten-Schorle	0,2 l	3,20 €
	0,5 l	4,50 €
BioEWI Zitrone	0,33 l	3,50 €
Seezüngle Kirsch, Birne, Johannisbeere	0,33 l	3,50 €
Mezzo Mix, Fanta, Coca-Cola	0,33 l	3,50 €
Karaffe Energiewasser	1,0 l	3,50 €
Glas Mineralwasser	0,2 l	2,50 €
Flasche Krumbach Mineralwasser spritzig	0,5 l	4,50 €
Flasche Krumbach Mineralwasser still/medium	0,7 l	5,50 €
Flasche Mineralwasser still/medium	0,5 l	4,50 €
Flasche Mineralwasser still/medium	0,7 l	5,80 €



**Wir gestalten
Ihnen gerne
Geschenkekörbe**

oder Präsente
für Events

Alkoholische Getränke

Sekt und Aperitivs

Überraschungs-Secco

Frucht-Secco vom Hof Holunder, Himbeer, Kirsch oder Cassis

Glas 0,1 l 3,90 €

Flasche 0,7 l 23,90 €

Bodensee-Secco aus Hagnau

Glas 0,1 l 3,90 €

Flasche 0,7 l 23,90 €

BioEWI Secco

0,33 l 4,90 €

Hausgemachte Liköre

Sauerkirschlikör (18%) 2cl 2,90 €

Himbeerlikör (20%) 2cl 2,90 €

Apfel-Holunderlikör (20%) 2cl 2,90 €

Quittenlikör (20%) 2cl 2,90 €

Williamslikör (20%) 2cl 2,90 €

Schwarzer Johannisbeerlikör (20%) 2cl 2,90 €

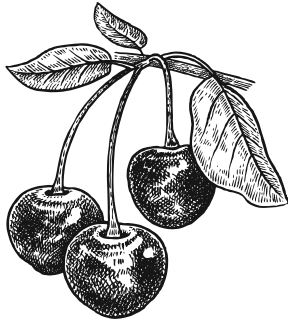
Pflaumenlikör (21%) 2cl 2,90 €

Wildfruchtlikör (25%) 2cl 3,20 €

(Brombeere / Johannisbeere / Heidelbeere)

Nuss Karamell (25%) 2cl 3,20 €

Alle Liköre werden aus unseren hofeigenen Früchten aus der Region selbst hergestellt.
Das komplette Sortiment finden Sie in unserem Hofladen oder zum Bestellen unter www.steffelin.de.
Für besondere Gelegenheiten führen wir außerdem mundgeblasene Flaschen mit eingearbeiteten Formen wie Früchte und Zahlen.



Für alle Edelbrände

verwenden wir Früchte
aus hofeigener Ernte
und aus der Region

Selbst gebrannt in unserer
hofeigenen Brennerei
von Christoph Steffelin,
Obstbaumeister und
Edelbrandsommelier

Degustation unserer Liköre & Edelbrände

Kleine Probe 10 €
Große Probe 15 €
Gin Probe 15 €

Alkoholische Getränke

Hausgemachte Edelbrände

Obstwasser (40%)	2cl	2,50 €
Mirabelle (40%)	2cl	2,90 €
Kirsche (40%)	2cl	2,90 €
Zwetschge (40%)	2cl	2,90 €
Williams (40%)	2cl	2,90 €
Cox Orange mit Fruchtauszug (38%)	2cl	3,50 €
Williams mit Fruchtauszug (38%)	2cl	3,50 €
Haselnussgeist (40%)	2cl	3,50 €
Himbeergeist (40%)	2cl	3,50 €
Hauseigener Calvados (40%)	2cl	3,50 €



Hofladen

April - Oktober
Montag bis Sonntag
8.00-18.00 Uhr

November - März
Montag bis Samstag
8.30-17.30 Uhr

Unsere Liköre, Edelbrände und Bodensee-Weine

können Sie auch
im Hofladen einkaufen

Alkoholische Getränke

Most und Bier

Most im Glas, weiß oder rot	0,2 l	2,50 €
Most im Krug, weiß oder rot	0,5 l	3,90 €
Pils	0,3 l	3,90 €
Helles Bier – Härle	0,5 l	4,50 €
Fridolino – Leichtes Biobier – Härle	0,5 l	3,90 €
Kristallweizen – Farny	0,5 l	4,50 €
Hefeweizen	0,5 l	4,50 €
Colaweizen	0,5 l	4,50 €
Bio-Radler mit Zitrone – Härle	0,33 l	3,90 €
Radler	0,5 l	4,50 €
Russ mit süßem Sprudel	0,5 l	4,50 €
Alkoholfreies Bier	0,5 l	4,50 €

Hagnauer-Weine vom Bodensee

Müller-Thurgau halbtrocken/trocken ₈	0,25 l	5,80 €
Müller-Thurgau Burgstall trocken ₈	0,5 l	12,90 €
Weißherbst halbtrocken/trocken ₈	0,25 l	5,80 €
Spätburgunder halbtrocken/trocken ₈	0,25 l	5,80 €
Weinschorle von edlen Weinen weiß/rot ₈	0,25 l	4,50 €

A = Weizen/Dinkel · R = Milch · 2 = Konservierungsstoffe · 3 = Antioxidationsmittel
4 = Geschmacksverstärker · 7 = Phosphat · 8 = Sulfite · 9 = Gewürze · 10 = Nüsse

(Stand Mai 2026 / Mit erscheinen dieser Preisliste verlieren die vorherigen Preislisten ihre Gültigkeit)



Seit

März 2017

darf sich Christoph Steffelin
Edelbrand-Sommelier nennen
und hat seinen ersten
DRY GIN „CHRIMO®“ kreiert

Alkoholische Getränke

Steffelin's Hof-Cocktail Kirschwasser, Grenadine, Zitrone mehr Cocktails finden Sie auf unserer Cocktailkarte	0,2 l	7,00 €
Gin, pur (44%)	2cl	3,00 €
Gin mit Tonic „Probiererle“	2cl	3,00 €
Gin Tonic, Long Drink	0,2 l	7,00 €
Hugo mit Sekt und Holunder ₈	0,25 l	7,00 €
Hugo mit Wein und Holunder ₈	0,25 l	7,00 €
Aperol mit Sekt und Mineralwasser ₈	0,25 l	7,00 €
Aperol mit Wein und Mineralwasser ₈	0,25 l	7,00 €
Himbeersecco mit Eis ₈ saisonal mit frischen Himbeeren	0,25 l	7,00 €

A = Weizen/Dinkel · R = Milch · 2 = Konservierungsstoffe · 3 = Antioxidationsmittel
4 = Geschmacksverstärker · 7 = Phosphat · 8 = Sulfite · 9 = Gewürze · 10 = Nüsse

(Stand Mai 2026 / Mit erscheinen dieser Preisliste verlieren die vorherigen Preislisten ihre Gültigkeit)



Gruppen ab 25 Personen

sind herzlich willkommen,
Dinnee-Essen als
Event zu buchen

Anfragen, Voranmeldungen
oder Buchungen im Hofladen

Tel. 07544 73400
info@steffelin.de

Oder bei Monika Steffelin
0170 1695856

Herzhaftes

Unsere Spezialität des Hauses: Dinnee

Hofdinnee „Zwiebel+Kümmel“
mit Rahm, Zwiebeln, Kümmel
und Lauchzwiebeln A/R/2/3/9 11,50 €

Hofdinnee „Speck“
mit Rahm, Speck, Zwiebeln, Kümmel
und Lauchzwiebeln A/R/2/3/9 13,90 €

Hofdinnee „Mediterran“
mit Mozzarella, Oliven, Tomaten, Oregano
und frische Kräutern aus der Region A/R/9 13,90 €

Hofdinnee „Ziegenkäse“
mit Ziegenkäse, Walnüssen und Honig A/R/2/3/9/10 15,90 €

Hofdinnee „Apfel“
mit süßem Rahm, Quark, Äpfeln und Zimt A/R/9 11,50 €

A = Weizen/Dinkel · R = Milch · 2 = Konservierungsstoffe · 3 = Antioxidationsmittel
4 = Geschmacksverstärker · 7 = Phosphat · 8 = Sulfite · 9 = Gewürze · 10 = Nüsse

(Stand Mai 2026 / Mit erscheinen dieser Preisliste verlieren die vorherigen Preislisten ihre Gültigkeit)



Gruppen ab 25 Personen

sind herzlich willkommen,
Dinnee-Essen als
Event zu buchen

Anfragen, Voranmeldungen
oder Buchungen im Hofladen

Tel. 07544 73400
info@steffelin.de

Oder bei Monika Steffelin
0170 1695856

Herzhaftes

Steffelins Kräuterparadies

- | | |
|---|--------|
| 1 Kräutergartenip mit Kräutern der Saison
(Zitronenmelisse, Basilikum, etc.)
dazu hausgemachtes Bauernbrot <small>A/2/3/9</small> | 4,90 € |
| 3 Kräutergartenips mit Kräutern der Saison
dazu hausgemachtes Bauernbrot <small>A/2/3/9</small> | 9,50 € |
| Griebenschmalzbrote
dazu hausgemachtem Bauernbrot <small>A/2/3/9</small> | 4,90 € |

A = Weizen/Dinkel · R = Milch · 2 = Konservierungsstoffe · 3 = Antioxidationsmittel
4 = Geschmacksverstärker · 7 = Phosphat · 8 = Sulfite · 9 = Gewürze · 10 = Nüsse

(Stand Mai 2026 / Mit erscheinen dieser Preisliste verlieren die vorherigen Preislisten ihre Gültigkeit)



Täglich
leckeren,
hausgemachten
Kuchen

Heisse Getränke & Frühstück

Kaffee & Tee

		
Espresso	2,50 €	3,50 €
Kaffee	3,50 €	4,50 €
Milchkaffee	3,50 €	4,50 €
Heiße Schokolade	3,50 €	4,50 €
Cappuccino	3,50 €	4,50 €
Latte Macchiato		4,50 €
Chai Latte / Macha Latte		4,50 €
Tee (verschiedene Sorten)		3,50 €
Kindermilchschaum		2,00 €
Eiskaffee mit Sahne		6,50 €
Kaffe mit Edelbrand		6,50 €
Latte mit Caramel, Amaretto oder Haselnuss		5,00 €
Espresso Affogato		5,50 €

Frühstück to go
Montag-Sonntag
Kaffee & Brezel 5,50 €

Hof-Frühstück vom Büfett

GETRÄNKE: Kaffee, große Auswahl an Tee, heiße Milch oder heiße Schokolade, hauseigener Apfelsaft, schwarzer Johannisbeersaft, Energiewasser

SPEISEN: Selbstgebackene Brötchen und Brot, am Wochenende Brezeln und Zopfbrot, reichhaltige Auswahl an Müsli, Haferflocken, Kellogg's Flakes, Natur- und Fruchtjogurt, frische Früchte je nach Saison, Obstsalat, Eiervariationen, Käsevariationen, Schnitt- und Frischkäse, Wurstplatte regional, Butter, hausgemachte Marmeladen, Honig aus der Region, Nutella und Schokoladenaufstriche, Tomaten-Mozarella, Antipasti, Pestos, Gemüseauswahl.



Frühstück für Gruppen und Geburtstage

Anfragen, Voranmeldungen
oder Buchungen im Hofladen

Tel. 07544 73400
info@steffelin.de

Oder bei Monika Steffelin
mobil 0170 1695856

Hof-Frühstück

Montag–Freitag von 18,00 € bis 22,50 € p.P.
Bitte Voranmeldungen bis spätestens 17 Uhr am Vortag unter 07544 73400.

Genuss-Frühstück

Samstag–Sonntag von 24,50 € bis 28,00 € p.P.
Bitte Voranmeldungen bis spätestens 17 Uhr am Vortag unter 07544 73400.

Für Feste, Feiern, Geburtstage und besondere Anlässe:

Langes Frühstück mit Weißwürsten

Montag-Sonntag 9.30–13.00 Uhr 29,50 € p.P.
Bitte Voranmeldungen direkt bei Monika Steffelin unter 0170 1695856

Hof-Frühstück für Hausgäste täglich 18,00 € p.P.

Frühstück an ausgewählten Tagen Preise der Karte

Kleines Frühstück Montag-Freitag 13,50 € p.P.

Ohne Platzreservierung

Für Kinder gilt bei allen Frühstücksvarianten je Lebensjahr 2,00 €
(jedoch nicht höher als der reguläre Frühstückspreis)



Liebe Kinder: Wir haben für Euch Malblätter und Stifte

Einfach an der
Theke nachfragen.
Fürs ausgemalte Bild
gibt's dort auch eine
Überraschung!

Kinderkarte

Kinderglas mit Strohalm und Apfelsaft	2,00 €
Kinder-Dinnele mit Speck A/2/3/4	7,50 €
Kinder-Dinnele Mediterran A/2/3/4	7,50 €
Kinder-Saiten A/2/3/4/7/9	3,50 €

A = Weizen/Dinkel · R = Milch · 2 = Konservierungsstoffe · 3 = Antioxidationsmittel
4 = Geschmacksverstärker · 7 = Phosphat · 8 = Sulfite · 9 = Gewürze · 10 = Nüsse

(Stand Mai 2026 / Mit erscheinen dieser Preisliste verlieren die vorherigen Preislisten ihre Gültigkeit)