

RESTAURANT STEINHALDE



Mittagstisch

Sonntag, 19.03.23

Rinderhüftsteak | Kartoffelgratin | Wurzelgemüse

Tagesdessert

24,80 €

-

Montag, 20.03.23

Schweinerückensteak | Champignonrahmsauce | Spätzle |

Salat

13,80 €

-

Dienstag, 21.03.23

Geschmortes vom Rind | Wurzelgemüse | Bramata Polenta

13,80 €

-

Mittwoch, 22.03.23

Krautwickel & Kartoffelpüree

13,80 €

-

Donnerstag, 23.03.23

Geschmorter Schweinhals | Weißbierjus | Semmelknödel |

Krautsalat

13,80 €

-

Freitag, 24.03.23

Fischtag ! Fisch in Eihülle gebraten, Sauce Remoulade,

Kartoffelsalat & Salat

16,80 €

-

Vegetarische Wochenalternative (Mo-Fr, außer an Feiertagen)

Gemüse-Lasagne & Blattsalate

12,80 €

-

Sonntag, 26.03.23

Gefüllte Lende vom Landschwein Dörrobst |

Kartoffelkroketten | Salatteller

Tagesdessert

24,80 €

Mittagskarte

Suppen & Vorspeisen

Kraftbrühe vom Weiderind | Flädle

6,00 €

Broccolicremesuppe | Croûtons (vegan)

7,80 €

Marinierter Ackersalat | Preiselbeeren (vegan)

9,50 €

Bunte Salate mit Rohkost- und marinierten Blattsalaten

6,00 €

Für den kleinen Hunger

Bunte Salate mit Rohkost- und marinierten Blattsalaten

...mit Schweinerückensteak | Kräuterbutter 13,80 €

...mit gebratenen Maultaschenscheiben 13,00 €

Hauptgang

Spinatknödel | Waldpilze (vegetarisch)

16,90 €

Gnocchi mit Bärlauch | Frühlingslauch (vegetarisch)

19,80 €

Seeteufel | Gnocchi mit Bärlauch | Frühlingslauch

28,00 €

Kalbsbäckle | Lembergerjus | hausgemachte Spätzle | Salat

25,80 €

Klassiker

„Cordon Bleu“ – mit Käse und Schinken gefülltes

Kalbsschnitzel, paniert | Pommes frites

24,80 €

Rostbraten vom heimischen Weiderind | Rotweinzwiebeln |

Röstzwiebeln | hausgemachte Spätzle | Salat

27,50 €

Geschmelzte Maultaschen

Zwiebeln | Speck | Kartoffelsalat | Salat

15,00 €

Käsespätzle | Bergkäse | Schnittlauch | Röstzwiebeln

12,80 €

Dessert

Mousse | Mandarine | Mandelcrumble

8,90 €

RESTAURANT STEINHALDE



Abendkarte

Suppen & Vorspeisen

Kraftbrühe vom Weiderind | Flädle

6,00 €

Broccolicremesuppe | Croûtons (vegan)

7,80 €

Bunte Salate mit Rohkost- und marinierten Battsalaten

6,00 €

Marinierter Ackersalat | Hausvinaigrette | Preiselbeeren

(vegan)

9,50 €

Entenleber | Apfel | Brioche

24,50 €

Kaisergranat | Erdnuss | Blumenkohl | Tom Yam

21,00 €

Hauptgang

Waldpilzrisotto | Kräuterschaum (vegetarisch)

19,50 €

Gnocchi mit Bärlauch | Frühlingslauch (vegetarisch)

19,80 €

Dorade Royal Rose | Gnocchi mit Bärlauch | Frühlingslauch

27,80 €

Kalbsbäckle | Lembergerjus | hausgemachte Spätzle | Salat

25,80 €

Milchlamm | Waldpilzrisotto | Kräuterschaum

29,00 €

Klassiker

„Cordon Bleu“ – mit Käse und Schinken gefülltes

Kalbsschnitzel | paniert | Preiselbeeren | Macairekartoffeln

24,80 €

Rostbraten vom heimischen Weiderind | Rotweinzwiebeln |

Röstzwiebeln | hausgemachte Spätzle | Salat

27,50 €

Filet vom Weiderind „Café de Paris“

Kräuterbutter | Pommes frites | Salat

32,00 €

Dessert

Rhabarber-Topfen | Haselnus | Estragon

10,80 €

Mango | Panna Cotta | Kokos Crumble | Macaron |

Schokolade

9,80 €

Inklusivpreise | Änderungen vorbehalten

M-Menü März & April

Entenleber | Apfel | Brioche

Rotschwanzgarnele | Erdnuss | Blumenkohl | Tom Yam

Dreierlei Kalb | Kapern | Venere Reis | Perlzwiebel | Rote Bete

Käse von Käse-Sommelière Martina Röhrle-Heller

und / oder

Rhabarber-Topfen | Haselnuss | Estragon

Menüpreise

3-Gang Menü 58,00€

4-Gang Menü 68,00 €

5-Gang Menü 72,00 €

Weinbegleitung 0,1 l p. Gang

3-er 28,00 € / 4-er 34,00 € / 5-er 40,00 €

Bitte vorab reservieren - auf Vorbestellung können wir Ihnen auch ein vegetarisches oder veganes Menü zubereiten.

Dienstag bis Freitag ab 18:30 Uhr

Tel.: +49 711 532305 | info@restaurant-steinhalde.de

Inklusivpreise | Änderungen vorbehalten

RESTAURANT STEINHALDE



Veranstaltungen

28. Oktober 2023 Wein und Kulinarik um 18:30 Uhr

Freuen Sie sich auf einen Genießerabend mit exquisiten Weinen in Kombination mit einem leckeren 5-Gänge-Menü.

Wir informieren Sie zu einem späteren Zeitpunkt über das entsprechende Menü.

149,00 € pro Person
inkl. Apero, Weinbegleitung, Wasser

Bitte vorab reservieren - auf Vorbestellung können wir Ihnen auch ein vegetarisches Menü zubereiten.

Tel.: +49 711 532305 | info@restaurant-steinhalde.de

Inklusivpreise | Änderungen vorbehalten

Liebe Gäste, bei Lebensmittelunverträglichkeiten bitten wir Sie uns in Kenntnis zu setzen.

Eine Speisekarte mit Allergenkennzeichnung bringen Ihnen unsere Servicemitarbeiter gerne an den Tisch