

RESTAURANT STEINHALDE



Mittagstisch

Sonntag, 14.04.24

Medaillon vom Landschwein |
Champignonrahmsauce | Spätzle | Salat

Tagesdessert
29,80 €
-

Montag, 15.04.24

Schweinelende „Stroganoff“ | Kräuterknöpfle
Champignons | Essiggurken
13,80 €
-

Dienstag, 16.04.24

Putengeschnetzeltes | Spätzle | Salat
13,80 €
-

Mittwoch, 17.04.24

Rinderhüftsteak | Kräuterkruste
Risolé Kartoffeln | Grillgemüse
13,80 €
-

Donnerstag, 18.04.24

Königsberger Klopse | Kapernsauce | Reis
13,80 €
-

Freitag, 19.04.24

Tagesfisch in Eihülle gebraten |
Sauce Remoulade | Kartoffelsalat | Salat
17,90 €
-

Sonntag, 21.04.24

Paniertes Schnitzel vom Landschwein
Spargel | Kartoffel | grüne Sauce

Tagesdessert
34,80 €

Mittagstisch - vegetarisch

Sonntag, 14.04.24

Auberginen Cordon Bleu | Bärlauchnudeln | Salat

Tagesdessert
25,80 €
-

Montag, 15.04.24

Kräuterseitlinge „Stroganoff“ | Kräuterknöpfle
Champignons | Essiggurken
13,80 €
-

Dienstag, 16.04.24

Gebratener Reis | Wok Gemüse
12,80 €
-

Mittwoch, 17.04.24

Sellerie-Fenchelbratling | Kräuterkruste
Risolé Kartoffeln | Grillgemüse
12,80 €
-

Donnerstag, 18.04.24

Erbsenküchlein | Kapernsauce | Reis 12,80 €
-

Freitag, 19.04.24

Gemüsemautaschen
Safransauce | Blattspinat
13,80 €
-

Sonntag, 21.04.24

Spargel | Kartoffel | grüne Sauce

Tagesdessert
29,80 €

RESTAURANT STEINHALDE



À la carte – Mittag

Suppen

Kraftbrühe vom Weiderind Flädle	6,90 €
Spargelcremesuppe Croûtons	9,00 €

Für den kleinen Hunger

Bunte Salate mit Rohkost- und marinierten Blattsalaten	6,00 €
mit gebratenen Maultaschenscheiben	14,80 €
mit Schweinerückensteak Kräuterbutter	15,80 €
mit gebratenem Putensteak Kräuterbutter	16,80 €

Hauptgang

Käsespätzle Bergkäse Schnittlauch Röstzwiebeln (vegetarisch)	13,80 €
Geschmelzte Maultaschen Zwiebeln Speck Kartoffelsalat	16,80 €

Frischer Spargel aus Bruchsal weiß/grün

Kräuterflädle oder Kartoffeln Steinhalde' s Sauce Hollandaise	24,80 €
zzgl.	
... 1 Portion Neckartaler Rohschinken oder gekochter Hinterschinken	9,50 €
... "Wiener Schnitzel" paniertes Kalbschnitzel	16,00 €
... Filet vom Weiderind	18,90 €
(Preise nur in Verbindung mit einer Portion Spargel)	

Zander Tagliatelle Bärlauch wilder Broccoli	30,00 €
Paniertes Schnitzel vom Landschweinrücken Pommes frites	18,00 €
„Cordon Bleu“ – mit Käse und Schinken gefülltes Kalbschnitzel, paniert Pommes frites	26,50 €
Kalbsbäckle Lembergerjus Spätzle	27,80 €
Rostbraten vom Weiderind Rotweinzwiebeln Röstzwiebeln Spätzle	29,00 €
Filetsteak vom heimischen Weiderind "Café de Paris" Kräuterbutter Pommes frites	34,50 €

Dessert

Frische Erdbeeren Vanilleeis Grand Manier Sahne	9,80 €
Panna Cotta Rhabarber	5,90 €

À la carte – Abend

Suppen

Kraftbrühe vom Weiderind Flädle	6,90 €
Spargelcremesuppe Croûtons	9,00 €

Bunte Salate mit Rohkost- und marinierten Blattsalaten	6,00 €
---	--------

Hauptgang

Tagliatelle Bärlauch wilder Broccoli (vegetarisch)	18,90 €
--	---------

Frischer Spargel aus Bruchsal weiß/grün Kräuterflädle Steinhalde' s Sauce Hollandaise zzgl.	24,80 €
--	---------

... 1 Portion Neckartaler Rohschinken oder gekochter Hinterschinken	9,50 €
... "Wiener Schnitzel" paniertes Kalbschnitzel	16,00 €
... Filet vom Weiderind	18,90 €
(Preise nur in Verbindung mit einer Portion Spargel)	

Zander Tagliatelle Salzwiesenkräuter Krustentierschaum	30,00 €
--	---------

Paniertes Schnitzel vom Landschweinrücken Pommes frites	18,00 €
--	---------

Kalbsbäckle Lembergerjus Spätzle	27,80 €
--------------------------------------	---------

„Cordon Bleu“ – mit Käse und Schinken gefülltes Kalbschnitzel, paniert Pommes frites	26,50 €
---	---------

Rostbraten vom Stauferrind Rotweinzwiebeln Röstzwiebeln Spätzle	29,00 €
--	---------

Filetsteak vom heimischen Weiderind Trüffel-Pommes frites Parmesan Trüffel-Mayonnaise	35,80 €
--	---------

Lammrücken Bärlauch Gnocchi wilder Broccoli	36,80 €
---	---------

Dessert

Frische Erdbeeren Vanilleeis Grand Manier Sahne	9,80 €
Panna Cotta Rhabarber	5,90 €

RESTAURANT STEINHALDE



M-Menü im Mai/Juni

Begeben Sie sich auf eine genussvolle Reise mit Matthias K. und seinen außergewöhnlichen Kreationen.

immer Dienstag - Freitag ab 18:30 Uhr

11. April bis 15. Mai macht das M-Menü eine Pause

Ab **16. Mai - 14. Juni 2024** können Sie sich wieder auf eine genussvolle Reise begeben.
(bitte vorab reservieren)

Gelbflossenmakrele

Kaviar | Frühlingslauchöl | Gurke | Austernkraut

Kaisergranat

XO-Creme | Sake | Jasminreis

Steinbutt

Holunderblüte | Miso -Spargel | Yuzu

Zweierlei vom Rind

Räucheraal | Brokkoli | Knochenmark

Brin D`amour

Blütenhonig | Grüne Erdbeeren | Frische Mandeln

Macadamiaöl | Rhabarber | Erdbeere | Quinoa

Menüpreise

3-Gang Menü 62,00€ | 4-Gang Menü 76,00 €

5-Gang Menü 85,00 € | 6-Gang Menü 96,00 €

Weinbegleitung 0,1 l p. Gang

3-er 32,00 € | 4-er 40,00 € | 5-er 47,00 € | 6-er 56,00 €

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

Vorschau

3. August 2024 um 18:30 Uhr

Steinhalde's Sommerparty „Ganz in Weiß“

mit Genussmomenten in unserem Sommergarten

inkl. Apero, Winetasting-Bar & Wasser

(bitte vorab reservieren)

9. November 2024 um 18:30 Uhr

Weingut Alois Lageder, Südtirol

3 X Löwengang mit einem 6-Gänge-Menü

Apero

Entenleber

Cafe Arabica | Piemontesische Haselnuss | Sauerkirschen

Lachsforelle

Kaviar | Wirsing | Chardonnay

Kabeljau

Rosenkohl | Speck | Kaper | Birne

Freilande | Spinat | Champignon | Miso

Büffel

Sanshobeere | Schwarzer Knoblauch | Bernstein

Kampotpfeffer | Schokolade | Banane

159,00 € inkl. Apero, korrespondierenden Weinen & Wasser

Wir bitten um eine rechtzeitige Reservierung vorab!
Auf Vorbestellung können wir Ihnen auch ein vegetarisches Menü zubereiten.

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

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

Gewisse Speisen erhalten sie auch als kleinere Portion. abzüglich 1 €

Inklusivpreise | Änderungen vorbehalten