

# RESTAURANT STEINHALDE



## Mittagstisch

### **Sonntag, 21.04.24**

Paniertes Schnitzel vom Landschwein  
Spargel | Kartoffel | grüne Sauce  
\*\*\*

Tagesdessert  
34,80 €

-

### **Montag, 22.04.24**

Schnitzel vom Landgockel  
Schwenkkartoffeln | Erbsengemüse  
13,80 €

-

### **Dienstag, 23.04.24**

Schweinerückensteak „Tessiner Art“ |  
Kräuterkartoffelstampf | Jus  
13,80 €

-

### **Mittwoch, 24.04.24**

Ragout Vom Kalb | Pappardelle | Blumenkohl  
13,80 €

-

### **Donnerstag, 25.04.24**

Gefüllte Putenbrust  
Pilaw Reis | Frühlingsgemüse  
13,80 €

-

### **Freitag, 26.04.24**

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

-

### **Sonntag, 28.04.24**

Geschmortes Ochsenbäckle  
Spätzle | Salat1  
\*\*\*

Tagesdessert  
29,80 €

## Mittagstisch - vegetarisch

### **Sonntag, 21.04.24**

Spargel | Kartoffel | grüne Sauce  
\*\*\*

Tagesdessert  
29,80 €

-

### **Montag, 22.04.24**

Gebackener Blumenkohl  
Schwenkkartoffeln | Erbsengemüse  
13,80 €

-

### **Dienstag, 23.04.24**

Gefüllte Zucchini | Kräuterkartoffelstampf | Jus  
12,80 €

-

### **Mittwoch, 24.04.24**

Kräuterseitlinge a la Creme  
Pappardelle | Blumenkohl  
12,80 €

-

### **Donnerstag, 25.04.24**

Quinoabratling | Pilaw Reis | Frühlingsgemüse

-

### **Freitag, 26.04.24**

Selleriebratling | Sauce Remoulade | Kartoffelsalat | Salat  
13,80 €

-

### **Sonntag, 28.04.24**

Steinchampignons „Stroganoff“  
Rote Beete | Essiggurke | Spätzle | Sala  
\*\*\*

Tagesdessert  
24,80 €

# 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

Auberginen-Cordon Bleu   Bärlauch-Tagliatelle (vegetarisch)	20,80 €
---	---------

Gefüllte Spargel-Gnocchi   Grünspargel (vegetarisch)	21,50 €
--	---------

### Frischer Spargel aus Bruchsal weiß/grün

Kräuterflädle   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)

Wolfsbarsch   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   Kartoffelbaumkuchen   wilder Broccoli	36,80 €
--	---------

### Dessert

Frische Erdbeeren   Vanilleeis   Grand Manier   Sahne	9,80 €
Lauwarmes Schokoladenküchle   Pistazieneis	9,80 €

# 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 78,00 €

5-Gang Menü 89,00 € | 6-Gang Menü 98,00 €

### 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*