

RESTAURANT STEINHALDE



Mittagstisch

Sonntag, 28.04.24

Geschmortes Ochsenbäckle

Spätzle | Salat1

Tagesdessert

29,80 €

-

Montag, 29.04.24

Schweinebäckle | Kräutergnocchi

Champignons | Grüner Spargel

13,80 €

-

Dienstag, 30.04.24

Hähnchenkeule |

Cous Cous | Grillgemüse | Kräuter Joghurtsauce

13,80 €

-

Alles Gute macht der Mai Mittwoch, 01.05.24

Spargel Canneloni | Schinkenflädle | Sauce Hollandaise

21,80 €

-

Donnerstag, 02.05.24

Gaisburger Marsch mit Rindfleisch

13,80 €

-

Freitag, 03.05.24

Tagesfisch in Eihülle gebraten |

Sauce Remoulade | Kartoffelsalat | Salat

17,90 €

-

Sonntag, 05.05.24

Geschmortes Kalbsrosenstückle

Grüenspargel | Kartoffelplätzchen

Tagesdessert

29,80 €

Mittagstisch - vegetarisch

Sonntag, 28.04.24

Steinchampignons „Stroganoff“

Rote Beete | Essiggurke | Spätzle | Sala

Tagesdessert

24,80 €

-

Montag, 29.04.24

Kräutergnocchi | Champignons | Grüner Spargel

13,80 €

-

Dienstag, 30.04.24

Urkarottenbratling | Cous Cous |

Grillgemüse | Kräuter Joghurtsauce

12,80 €

-

Alles Gute macht der Mai Mittwoch, 01.05.24

Ratatouille Gemüse | Kartoffelkühle

16,80 €

-

Donnerstag, 02.05.24

Selleriebratling | Frühlingsgemüseragout

13,80 €

-

Freitag, 03.05.24

Selleriebratling | Frühlingsgemüseragout

13,80 €

-

Sonntag, 05.05.24

Grüenspargel | Kartoffelplätzchen | Sauce Hollandaise

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