

RESTAURANT STEINHALDE



Mittagstisch

Sonntag, 27.10.24

Hirschragout | Preiselbeeren | Maronen Taglarini | Bergkäse

Tagesdessert
28,90 €

-

Montag, 28.10.24

Puten-Piccata | Käse-Eihülle | Tomtenspahetti | Salat
13,80 €

-

Dienstag, 29.10.24

Krautwickel mit Hackfleisch | Kartoffelpüree
13,80 €

-

Mittwoch, 30.10.24

Rinderhüftsteak | Kürbis | Schwenkkartoffeln
13,80 €

-

Donnerstag, 31.10.24

Schweinebraten | Jus | Apfelrotkraut | Semmelknödel
13,80 €

-

Allerheiligen, Freitag, 01.11.24

Tagesfisch in Eihülle gebraten |
Sauce Remoulade | Kartoffelsalat | Salat
18,00 €

-

Sonntag, 03.11.24

Entenkeule | pfelrotkraut | Semmelknödel

Tagesdessert
28,90 €

Mittagstisch - vegetarisch

Sonntag, 27.10.24

Portobello-Ravioli | Kräuterschaum | wilder Broccoli

Tagesdessert
24,80 €

-

Montag, 28.10.24

Zucchini-Piccata | Käse-Eihülle | Tomtenspahetti | Salat
12,80 €

-

Dienstag, 29.10.24

Gemüsekrautwickel | Kartoffelpüree
12,80 €

-

Mittwoch, 30.10.24

Kürbisragout | Kartoffelküchle
12,80 €

-

Donnerstag, 31.10.24

Portobello | Apfelrotkraut | Semmelknödel
12,80 €

-

Sonntag, 03.11.24

Waldpilze im Blätterteigkissen | Apfelrotkraut

Tagesdessert
24,80 €

RESTAURANT STEINHALDE



À la carte – Mittag

Suppen

| | |
|-----------------------------------|--------|
| Kraftbrühe vom Weiderind Flädle | 6,90 € |
| Gemüsecremesuppe Croûtons | 9,00 € |

Für den kleinen Hunger

| | |
|--|---------|
| Bunte Salate mit Rohkost- und marinierten Blattsalaten | 6,00 € |
| ...mit gebratenen Maultaschenscheiben | 14,90 € |
| ...mit Schweinerücken Kräuterbutter | 15,80 € |
| ...mit Putenbrust | 16,80 € |

Hauptgang

| | |
|--|---------|
| Käsespätzle Bergkäse Schnittlauch Röstzwiebeln (vegetarisch) | 14,00 € |
| Geschmelzte Maultaschen Zwiebeln Speck Kartoffelsalat | 16,90 € |
| Pfifferling à la Creme Kürbisküchle (vegetarisch) | 22,80 € |
| Lachssteak Kürbisküchle Herbstgemüse | 29,80 € |
| Paniertes Schnitzel vom Landschweinerücken Pommes frites | 18,50 € |
| „Cordon Bleu“ – mit Käse & Schinken gefülltes Schnitzel vom Kalbsrücken, paniert Pommes frites | 26,80 € |
| Rostbraten vom heimischen Weiderind Rotweinzwiebeln Röstzwiebeln Spätzle | 30,50 € |
| Filetsteak vom heimischen Weiderind „Café de Paris“ Kräuterbutter Pommes frites | 35,80 € |
| Hirschragout Preiselbeeren Spätzle mit Schwabensand | 28,00 € |

Dessert

| | |
|--|--------|
| Warmer Apfelstrudel Vanilleeis Sahne | 8,00 € |
|--|--------|

À la carte – Abend

Suppen

| | |
|-----------------------------------|--------|
| Kraftbrühe vom Weiderind Flädle | 6,90 € |
| Gemüse Cremesuppe Croûtons | 9,00 € |

Für den kleinen Hunger

| | |
|--|---------|
| Bunte Salate mit Rohkost- und marinierten Blattsalaten | 6,00 € |
| Gebratene Putenbrust Herbstsalat Croûtons | 16,80 € |

Hauptgang

| | |
|--|---------|
| Kürbis-Gnocchi Ragout von Herbstgemüse (vegetarisch) | 19,80 € |
| Pfifferling à la Creme Kürbisküchle (vegetarisch) | 22,80 € |
| Seeteufel in Panko Fregula Sarda Grillgemüse Sugo Taggiasca Olive Kräuterschaum | 35,80 € |
| Duroc Schweinekotelette Sauce Café der Paris wilder Broccoli Kroketten | 29,80 € |
| „Cordon Bleu“ – mit Käse & Schinken gefülltes Schnitzel vom Kalbsrücken, paniert Pommes frites | 26,80 € |
| Rostbraten vom heimischen Weiderind Rotweinzwiebeln Röstzwiebeln Spätzle | 30,50 € |
| Filet vom Weiderind Sommertrüffel-Pommes frites Parmesan Sommertrüffel-Mayonnaise | 36,50 € |
| Hirschragout Preiselbeeren Spätzle mit Schwabensand | 28,00 € |
| Saltim Bocca vom Hirsch mit Salbei & Neckartaler rohem Schinken gebraten Risotto mit Pfifferlingen | 36,80 € |

Dessert

| | |
|--|---------|
| Birne Helene 2.0 | |
| Miso Bisquit Williams Birne Ingwer Schokolade Vanilleeis | 10,50 € |

RESTAURANT STEINHALDE



M-Menü

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

immer Dienstag - Freitag ab 18:30 Uhr

Kürbis
Sellerie | Bittersalate

Sauerkraut
Kartoffel | Traube | Wirsing

Kabeljau
Speck | Rosenkohl | Birne

Reh
Purple Curry | Rotkraut | Shiso |
Umeboshi | Sesamcreme

Vacherin Mont D'Or
Kimchi | Ananas | fermentierter Tofu

Johannisbeeren
Milch | Wacholder | Kräuter

Menüpreise

3-Gang Menü 65,00€ | 4-Gang Menü 82,00 €

5-Gang Menü 92,00 € | 6-Gang Menü 105,00 €

Weinbegleitung 0,1 l p. Gang

3-er 35,00 € | 4-er 42,00 € | 5-er 49,00 € | 6-er 58,00 €

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

Vorschau

**9. November 2024 um 18:30 Uhr
Weingut Alois Lageder, Südtirol**

3 X Löwengang mit einem 6-Gänge-Menü

**LEIDER
AUSGEBUCHT**

Vorankündigungen in nächster Zeit

November:

Gan(s) - Wild(e) - Zeiten

Gans Highlight am 12. November, ab 18:00 Uhr

3- Gang 58,00 € | 4- Gang 68,00 €

(Um rechtzeitige Reservierung wird gebeten)

Wenn Sie zu einem anderen Zeitpunkt bis Weihnachten zum Genuss einer Gans kommen möchten, bitten wir um rechtzeitige Vorbestellung.

Dezember:

Mit kulinarischen Weihnachtsideen

verwöhnen wir Sie gerne in der Adventszeit

Jahresfinale 2024

30. Dezember um 18:30 Uhr

Jahresabschluss

Wir heißen Sie bei einem Begrüßungs-Apero, 4-Gang Feuerwerk aus unserer Küche sowie Knallertropfen aus Südtirol inklusive Wasser herzlich Willkommen.

148,00 €

Durch die Weinregion führt uns Marco von Daniel's Weine

*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