

RESTAURANT STEINHALDE



Mittagstisch

Sonntag, 17.11.24

Gänsekeule |
Apfelrotkraut | Maronen | Semmelknödel

Tagesdessert

38,00 €

-

Montag, 18.11.24

Puten-Piccata in Käse-Eihülle gebraten | Tomatenspaghetti

13,80 €

-

Dienstag, 19.11.24

Gaisburger Marsch mit Rindfleisch

13,80 €

-

Mittwoch, 20.11.24

Geschmortes Kalbsrosenstück |
Kartoffelgratin | Broccoliröschen

13,80 €

-

Donnerstag, 21.11.24

Szegediner Gulasch | Semmelknödel | Krautsalat

13,80 €

-

Freitag, 22.11.24

Tagesfisch in Eihülle gebraten |
Sauce Remoulade | Kartoffelsalat | Salat

18,00 €

-

Sonntag, 24.11.24

Kalbstafelspitz | Meerrettich | Kartoffel | Rahmwirsing

Tagesdessert

28,50 €

Mittagstisch - vegetarisch

Sonntag, 17.11.24

Glasierte Maronen |
Apfelrotkraut | Preiselbeeren | Semmelknödel

Tagesdessert

24,80 €

-

Montag, 18.11.24

Zucchini-Piccata in Käse-Eihülle gebraten | Tomatenspaghetti

12,80 €

-

Dienstag, 19.11.24

Gaisburger Marsch Vegetarisch mit Wurzelgemüse | Spätzle

12,80 €

-

Mittwoch, 20.11.24

Gemüsestrudel | Broccoliröschen

12,80 €

-

Donnerstag, 21.11.24

Pilzgulasch | Semmelknödel | Krautsalat

12,80 €

-

Sonntag, 24.11.24

Kartoffelküchle | Rahmwirsing

Tagesdessert

24,80 €

RESTAURANT STEINHALDE



À la carte – Mittag

Suppen

Kraftbrühe vom Weiderind Flädle	7,00 €
Kürbis-Currysuppe Kürbiskernöl Croûtons	9,00 €

Für den kleinen Hunger

Bunte Salate mit Rohkost- und marinierten Blattsalaten	6,20 €
...mit gebratenen Maultaschenscheiben	14,90 €
...mit Schweinerücken Kräuterbutter	15,80 €
...mit Putenbrust	16,80 €

Hauptgang

Käsespätzle Bergkäse Schnittlauch Röstzwiebeln (vegetarisch)	14,90 €
Geschmelzte Maultaschen Zwiebeln Speck Kartoffelsalat	16,90 €
Blätterteigkissen Pfifferlinge à la Crème Rotkraut Semmelknödel Preiselbeeren glasierte Maronen, vegetarisch	25,80 €
Zander Spitzkohl Speckschaum Kartoffelstampf	32,80 €
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	30,80 €
---	---------

Filetsteak vom heimischen Weiderind „Café de Paris“ Kräuterbutter Pommes frites	35,80 €
--	---------

Hirschragout Preiselbeeren Semmelknödel Rahmwirsing	28,00 €
Gänsekeule Apfelrotkohl Maronen Semmelknödel	36,00 €

Dessert

Passionsfrucht- Mangoschnitte Pistazie	6,00 €
Schokoladen Panna Cotta Sauerrahmeis Ragout von Williams Birne	9,00 €

À la carte – Abend

Suppen

Kraftbrühe vom Weiderind Flädle	7,00 €
Getrüffelte Maronencremesuppe	9,50 €

Vorweg

Bunte Salate mit Rohkost- und marinierten Blattsalaten	6,20 €
Marinierter Ackersalat Preiselbeer-Vinaigrette Croûtons	9,50 €

Hauptgang

Urkarottenbratling Spitzkohl Kartoffelstampf Misoschaum (vegan möglich)	19,80 €
Käseknöpfe 2.0 Périgord -Trüffel Nussbutterschaum (vegetarisch)	24,90 €
Blätterteigkissen Pfifferlinge à la Crème Rotkraut Semmelknödel Preiselbeeren glasierte Maronen (vegetarisch)	25,80 €

Weingut Vollmayer, Baden

*2022 Chardonnay Berglage „Hohentwieler Elisabethenberg“, Q.b.A. trocken, 0,1 l
5,80 €*

Zander Spitzkohl Speckschaum Kartoffelstampf	32,80 €
--	---------

*Weingut Emrich-Schönleber, Monzingen 2017 Riesling „Frühlingsplätzchen“
GROSSES GEWÄCHS, VDP.GROSSE LAGE trocken 0,1 l, Corovin 10,80 €*

Paniertes Schnitzel vom Landschweinerücken Pommes frites	18,50 €
„Cordon Bleu“ – mit Käse & Schinken gefülltes Schnitzel vom Kalbsrücken, paniert Pommes frites	26,80 €

Kalbsherz Rosa Pfeffersauce Kräuter crumble Marktgemüse Blumenkohlpüree Kartoffelbaumkuchen	25,80 €
--	---------

Rostbraten vom heimischen Weiderind Rotweinzwiebeln Röstzwiebeln Spätzle	30,80 €
---	---------

Filetsteak vom heimischen Weiderind „Café de Paris“ Kräuterbutter Pommes frites	35,80 €
---	---------

Hirsch-Ragout Preiselbeeren Semmelknödel Rahmwirsing	28,00 €
--	---------

Bitte rechtzeitig vorbestellen!

Portion Freilandgans, Brust und Keule |

Apfel Preiselbeeren glasierte Maronen Rotkraut Semmel- & Kartoffelknödel	42,00 €
---	---------

Dessert

Schokoladen Panna Cotta Sauerrahmeis Ragout von Williams Birne	9,00 €
--	--------

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

Entenleber

Café Arabica | Piemontesische Haselnuss | Sauerkirschen

2022 Grauburgunder vom Stein Q.b.A., trocken,

Weingut Maier, Schwaikheim

Lachsforelle

Kaviar | Wirsing | Chablis

2022 Chardonnay Berglage „Hohentwieler Elisabethenberg“,

Q.b.A. trocken,

Weingut Vollmayer, Baden

Knöpfle | Alba Trüffel | Tête de Moin

2019 Pinot Blanc „Kirschgarten“ GROSSES GEWÄCHS,

VDP.GROSSES LAGE trocken,

Weingut P.Kuhn, Pfalz

Zweierlei Mirale Ente

Zwetschge | Kohl | Pistazie

2022 Côtes du Rhône Rouge A.O.C.,

Château Saint Cosme, Rhône, Frankreich

Mango | Passionsfrucht

Kampotpfeffer

Schokolade | Banane

2019 Traminer Auslese, VDP.GROSSE LAGE,

Graf von Neipperg, Schwaigern

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 50,00 €

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

Vorschau

November:

Gan(s) - Wild(e) - Zeiten

Hirschragout | Preiselbeeren | Spätzle

28,00 €

Geschmorte Rehkeule |

Rahmwirsing | Schupfnudel | Speck | Preiselbeere

28,50 €

Portion Freilandgans Brust und Keule | Apfel | Preiselbeeren |

glasierte Maronen | Rotkraut | Semmel- & Kartoffelknödel

42,00 €

Ganze Freilandgans für 4 Personen

Apfel | Preiselbeeren | glasierte Maronen | Rotkraut |

Semmel- & Kartoffelknödel

168,00 €

Wenn Sie gerne bei uns Gans genießen möchten, bitten wir um rechtzeitige Vorbestellung.

Dezember:

Mit kulinarischen Weihnachtsideen

verwöhnen wir Sie gerne in der Adventszeit

Jahresfinale 2024 am 30. Dezember 2024 um 18:30 Uhr

Informationen hierzu finden Sie auf der nachfolgenden Seite.

RESTAURANT STEINHALDE



Vorschau

Jahresfinale 2024

30. Dezember um 18:30 Uhr

Zum Jahresfinale möchten wir Ihnen mit einem 4-Gang-Menü Feuerwerk aus unserer Küche und entsprechenden Knallertropfen aus Südtirol einen unvergesslichen Abend bereiten.

Durch die Weinregion führt uns Marco von Daniel's Weine

Amuse Bouche

Loup de Mer Ceviche | Grapefruit | Koriander | Blumenkohl

Rindertatar | Kartoffelschaum | Belperknolle

Zweierlei vom Kalb

Wintertrüffel | Blätterteig | Safran-Sellerie | wilder Broccoli

Baumnuss | Kerbelwurzel | Kardamon

149,00 €, pro Person

inkl. Aperio, Weinbegleitung, Wasser

Inklusivpreise

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