

RESTAURANT STEINHALDE



Mittagstisch

Sonntag, 02.02.25

Rinderhüftsteak | Café de Paris Sauce |
Gemüse-Karoffelgratin

Tagesdessert

28,50 €

-

Montag, 03.02.25

Gaisburger Marsch | Rindfleisch

13,90 €

-

Dienstag, 04.02.25

Schweinemedailon | Zitronenorzo | Kalamata Oliven |
Kirschtomate | Pimentojus

13,90 €

-

Mittwoch, 05.02.25

Kalbfleischküchle |
Champignons | Kartoffelstampf | Schwarzwurzelgemüse

13,90 €

-

Donnerstag, 06.02.25

Puten-Piccata | Tomatenspaghetti | Basilikum

13,90 €

-

Freitag, 07.02.25

Tagesfisch in Eihülle gebraten | Sauce Remoulade
Kartoffelsalat | Salat

18,90 €

-

Sonntag, 09.02.25

Gefüllte Lende vom Landschwein
Kartoffelkroketten | Speck-Rosenkohl

Tagesdessert

28,50 €

Mittagstisch - vegetarisch

Sonntag, 02.02.25

Wintersalat

Gemüse-Karoffelgratin

Tagesdessert

24,50 €

-

Montag, 03.02.25

Gaisburger Marsch | geräucherter Tofu

13,90 €

-

Dienstag, 04.02.25

Gebackenen Kräuterseitling | Zitronenorzo | Kalamata Oliven |
Kirschtomate | Pimentojus

12,90 €

-

Mittwoch, 05.02.25

Sellerie-Fenchelbratling |
Champignons | Kartoffelstampf | Schwarzwurzelgemüse

12,90 €

-

Donnerstag, 06.02.25

Zucchini-Piccata | Tomatenspaghetti | Basilikum

12,90 €

-

Sonntag, 09.02.25

Gemüse-Nudeln | gebackene Champignons

Tagesdessert

24,50 €

RESTAURANT STEINHALDE



À la carte – Mittag

Suppen

Kraftbrühe vom Weiderind Flädle	7,20 €
Lauch-Kartoffelcremesuppe Croûtons	9,00 €

Salat vorweg oder für den kleinen Hunger

Bunte Salate mit Rohkost- und marinierten Blattsalaten	6,20 €
...mit gebratenen Maultaschenscheiben	15,00 €
...mit Schweinerücken Kräuterbutter	15,90 €
...mit gebratener Hähnchenbrust	17,00 €

Marinierter Ackersalat Preiselbeer-Vinaigrette Croûtons	9,80 €
---	--------

Hauptgang

Käsespätzle Bergkäse Schnittlauch Röstzwiebeln (vegetarisch)	15,20 €
Geschmelzte Maultaschen Zwiebeln Speck Kartoffelsalat	17,00 €
Spinatknödel Champignons à la Crème (vegetarisch)	18,90 €
Zanderfilet Safranrisotto wilder Broccoli Kräuterschaum	34,80 €
Paniertes Schnitzel vom Landschweinrücken Pommes frites	18,90 €
„Cordon Bleu“ – mit Käse & Schinken gefülltes Schnitzel vom Kalbsrücken, paniert Pommes frites	26,90 €

Rostbraten vom heimischen Weiderind Rotweinzwiebeln Röstzwiebeln Spätzle	31,50 €
--	---------

Aus heimischen Wäldern

Hirschragout Spätzle Preiselbeeren	28,00 €
--	---------

Dessert

Bananen- Schokoladenschnitte Vanilleeis	8,50 €
Gewürzschokoladenmousse „Schwarzwälder Art“ Kirschwasser Schattenmorellen	10,80 €

À la carte – Abend

Suppen

Kraftbrühe vom Weiderind Flädle	7,20 €
Lauch-Kartoffelcremesuppe Croûtons	9,00 €

Salat vorweg

Bunte Salate mit Rohkost- und marinierten Blattsalaten	6,20 €
Marinierter Ackersalat Preiselbeer-Vinaigrette Croûtons	9,80 €

oder für den kleinen Hunger

Winterlicher Salat gebratene Maishähnchenbrust Cranberry	20,80 €
Winterlicher Salate Ziegenkäse Cranberry	14,80 €

Hauptgang

Semmelknödel Champignons à la Crème (vegetarisch)	18,90 €
Kartoffelkühle Kürbis- & Paprika (vegan möglich)	20,80 €
Zanderfilet Safran-Risotto wilder Broccoli Kräuterschaum	34,80 €
Paniertes Schnitzel vom Landschweinrücken Pommes frites	18,90 €
„Cordon Bleu“ – mit Käse & Schinken gefülltes Schnitzel vom Kalbsrücken, paniert Pommes frites	26,90 €

Kalbsleber „Berliner Art“ mit Apfel- & Zwiebelringen Kartoffelpüree	27,80 €
---	---------

Rostbraten vom heimischen Weiderind Rotweinzwiebeln Röstzwiebeln Spätzle	31,50 €
--	---------

Filet vom Weiderind Café de Paris-Sauce Macairekartoffeln wilder Blumenkohl	36,80 €
---	---------

Aus heimischen Wäldern

Hirschragout Semmelknödel Rotkraut Preiselbeeren	28,00 €
Rehrücken Kartoffelbaumkuchen Preiselbeeren wilder Broccoli	38,50 €

Dessert

Bananen- Schokoladenschnitte Vanilleeis	8,50 €
Gewürzschokoladenmousse „Schwarzwälder Art“ Kirschwasser Schattenmorellen	10,80 €

RESTAURANT STEINHALDE



M-Menü ab 06. Februar Vorschau

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

immer Dienstag - Freitag ab 18:30 Uhr

Entenleber

Chicorée | Orange | Nonnenfürzle

Bündnerfleisch

Gerste | Wurzelgemüse

„Die Krokette“

Kartoffel | Panko | Perigord Trüffel

Skrei

Alge | Artischocke | Schalotte

Zweierlei vom Perlhuhn

Wirsing | Karotte | Kräuterseitling

Birne

Tonkabohne | Ingwer | Rotwein

„Valentinstag“

Ein leidenschaftlich-kulinarischer Genuss
am Valentinstag **14. Februar 2025 um 18:30 Uhr**

Aperitif Empfehlung des Hauses

*„Liaison“ -
ein kleiner Küchengruß*

*Bündnerfleisch
Gerste | Wurzelgemüse*

Skrei

Alge | Artischocke | Schalotte

Zweierlei vom Perlhuhn

Wirsing | Karotte | Kräuterseitling

„Süßes Happy End“

Birne

Tonkabohne | Ingwer | Rotwein

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 36,00 € | 4-er 43,00 € | 5-er 52,00 € | 6-er 59 €

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

3-Gang Menü 65 € | 4-Gang Menü 82 €

Weinbegleitung 0,1 l p. Gang 3-er 36 € | 4-er 43 €

Bitte vorab reservieren.

Auf Vorbestellung können wir Ihnen auch ein vegetarisches Menü zubereiten.

Bei Lebensmittelunverträglichkeiten bitten wir Sie uns in Kenntnis zu setzen.

Bernhard Huber aus Baden & Georges Glantenay aus dem Burgund

Do 20. November, 18:30 Uhr, 179,00 €
inklusive Wasser & Wein + 5-Gang Menü
(bitte vorab reservieren)

*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