

# RESTAURANT STEINHALDE



## Mittagstisch

### **Sonntag, 09.03.25**

Filet vom Landschwein  
im Speckmantel, Bunter Wildreis-Risotto

\*\*\*

Tagesdessert

28,50 €

-

### **Montag, 10.03.25**

Schweinerückensteak „Madagaskar“  
Pfeffersauce | Kroketten | Rosenkohl

13,90 €

-

### **Dienstag, 11.03.25**

Gaisburger Marsch mit Rindfleisch

13,90 €

-

### **Mittwoch, 12.03.25**

Puten Piccata Milanese in Käse-Eihülle gebraten

Tomatenspaghetti

13,90 €

-

### **Donnerstag, 13.03.25**

Gefüllte Paprika klassisch mit Hackfleisch | Pilawreis

13,90 €

-

### **Freitag, 14.03.25**

Tagesfisch in Eihülle gebraten | Sauce Remoulade

Kartoffelsalat | Salat

18,90 €

## Mittagstisch - vegetarisch

### **Sonntag, 09.03.25**

Bunter Wildreis-Risotto

\*\*\*

Tagesdessert

24,50 €

-

### **Montag, 10.03.25**

Paniertes Sellerieschnitzel | Kroketten

13,90 €

-

### **Dienstag, 11.03.25**

Gaisburger Marsch mit Räuchertofu

12,90 €

-

### **Mittwoch, 12.03.25**

Zucchini | Piccata Milanese in Käse-Eihülle gebraten

Tomatenspaghetti 12,90 €

-

### **Donnerstag, 13.03.25**

Gefüllte Paprika mit Gemüse | Pilawreis

12,90 €

Am Sonntag, den **16.03.** & Montag, den **17.03.**

ist unser Restaurant geschlossen.

Ab Dienstag sind wir wieder für Sie da!

# RESTAURANT STEINHALDE



## À la carte – Mittag

### Suppen

Kraftbrühe vom Weiderind   Flädle	7,20 €
Broccolicremesuppe   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	16,50 €
...mit gebratener Hähnchenbrust	17,00 €

### Hauptgang

Käsespätzle   Bergkäse   Schnittlauch   Röstzwiebeln (vegetarisch)	15,20 €
Geschmelzte Maultaschen   Zwiebeln   Speck   Kartoffelsalat	17,00 €
Wildreisrisotto   wilder Broccoli (vegetarisch)	22,80 €
„Skrei“ Winterkabeljau   Wildreis-Risotto   wilder Broccoli	35,00 €
Paniertes Schnitzel vom Landschweinrücken   Pommes frites	18,90 €
Medaillons vom Landschwein „Rennet“ mit Apfel & Camembert überbacken   Kroketten	26,80 €
Kalbsbraten   Spätzle	24,80 €
„Cordon Bleu“ – mit Käse & Schinken gefülltes Schnitzel vom Kalbsrücken, paniert   Pommes frites	26,90 €
Rostbraten vom heimischen Weiderind   Rotweinzwiebeln   Röstzwiebeln   Spätzle	31,50 €
Filet vom Weiderind   Café de Paris Sauce   Pommes frites	36,80 €

### Dessert

Geeister Marillenknödel	8,90 €
Eispralinen Parfait   Zwetschgenragout	9,80 €

## À la carte – Abend

### Suppen

Kraftbrühe vom Weiderind   Flädle	7,20 €
Broccolicremesuppe   Croûtons	9,00 €

### Vorweg

Bunte Salate mit Rohkost- und marinierten Blattsalaten	6,20 €
Romanasalat mit würziger Kräutermarinade   Harrisa   Croûtons	12,80 €
Walliser Winzerschnitte   Käse   Wildkräutersalat   Preiselbeeren	14,80 €
<i>2023 Riesling Eisquell, VDP.GUTSWEIN, Q.b.A. trocken, Weingut Battenfeld Spanier, Rheinhessen 0,2 l 10,80 €</i>	

### Hauptgang

Urkarottenküchle hausgemachte schwarze Nudeln Chiattara   Safran   wilder Pak Choi (vegetarisch)	22,50 €
Wildreis-Risotto   wilder Broccoli (vegetarisch)	22,80 €
Steinbutt & Garnele hausgemachte Sepianudeln Chiattara   Safran   wilder Pak Choi	36,00 €
<i>2023 Chardonnay Q.b.A. trocken, Weingut Karl Haidle, Biowein 0,2 l 10,80 €</i>	
Paniertes Schnitzel vom Landschweinrücken   Pommes frites	18,90 €
Ochse „vorn bis hinten“ Zunge & Schweif   Kartoffelpüree   bunte Karotten	27,00 €
„Cordon Bleu“ – mit Käse & Schinken gefülltes Schnitzel vom Kalbsrücken, paniert   Pommes frites	26,90 €
Rostbraten vom heimischen Weiderind   Rotweinzwiebeln   Röstzwiebeln   Spätzle	31,50 €
Filet vom Weiderind „Rossini“   Perigord Trüffel   Gänseleber   Weinhändlersauce   Blumenkohlpüree   Kartoffelbaumkuchen	38,00 €
<i>2022 Merlot „Untertürkheimer Herzogenberg“, VDP. ERSTE LAGE trocken, Weingut Wöhrwag, Untertürkheim 0,2 l 9,80 €</i>	

### Dessert

Orangensorbet & Campari	8,90 €
Lauwarmes Schokoladenküchle   Walnusseis	10,80 €
Rhabarber Tarte   Vanilleeis	7,90 €

# 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*

*Chicorée | Orange | Nonnenfürzle*

*2021 Detonation Riesling Q.b.A., trocken, Weingut Immich-Batterieberg, Mosel*

\*\*\*

*Gelbflossenmakrele*

*Schnittlauch | Gurke | Kaviar*

*2019 Ried Höllrigl Sauvignon Blanc trocken, Weingut Ewald Zweytick, Südsteiermark*

\*\*\*

*„Die Krokette“*

*Kartoffel | Panko | Perigord Trüffel*

*2020 Nonnenhorn Chardonnay Q.b.A. trocken, Weingut Hornstein am See, Bayerischer Bodensee*

\*\*\*

*Freilande*

*Schwarzwald-Miso | Nussbutter | Spinat | Champignon*

*2018 Weisser Burgunder Reserve Q.b.A. trocken, Weingut Wittmann, Rheinhessen*

\*\*\*

*Viererlei vom Lamm*

*Rote Bete | Salzzitrone | Polenta*

*2016 LAN Reserva D.O.C., Bodegas Lan, Rioja, Spanien*

\*\*\*

*Rhabarber*

*Mandel | Vanille*

*2023 Sweatheart Sauvignon Blanc Q.b.A., Weingut O.Zeter, Pfalz*

### 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.**

## Vorschau

### **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*