

RESTAURANT STEINHALDE



Mittagstisch

Sonntag, 27.04.25

Poulardenbrust | frischer Bruchsaler Spargel |
Kartoffel | grüne Sauce

Creme Brûlée & Rhabarber

34,80 €

-

Montag, 28.04.25

Putensteak | Frühlingsgemüseragout | Schwenkkartoffeln

13,90

-

Dienstag, 29.04.25

Rinderhüftsteak | Zwiebeljus | Pommes frites

13,90 €

-

Mittwoch, 30.04.25

Medaillon vom Landschwein |
Champignonrahmsauce | Spätzle

13,90 €

-

Donnerstag, 01.05.25

Bärlauch -Maultasche | weißer und grüner Spargel &
Sauce Hollandaise gratiniert

21,90 €

u.a. à la Carte

-

Freitag, 02.05.25

Tagesfisch in Eihülle gebraten | Sauce Remoulade
Kartoffelsalat | Salat

18,90 €

-

Sonntag, 04.05.25

Rinderroulade Frühlingsgemüse | Macairekartoffeln

Tutti Frutti & Sorbet

29,80 €

Mittagstisch - vegetarisch

Sonntag, 27.04.25

Spargel | Kartoffen | grüne Sauce

Creme Brûlée & Rhabarber

29,80 €

-

Montag, 28.04.25

Spinat-Käsestrudel | Frühlingsgemüseragout

12,90 €

-

Dienstag, 29.04.25

Sellerie-Fenchel Bratling | Rote Beete Gnocchi

12,90 €

-

Mittwoch, 30.04.25

Tomatenspaghetti

12,90 €

-

Sonntag, 04.05.25

Bärlauch Gnocchi & Waldpilze

Tutti Frutti & Sorbet

24,80 €

RESTAURANT STEINHALDE



À la carte – Mittag

Suppen

Kraftbrühe vom Weiderind Flädle	7,20 €
Spargelcremesuppe Croûtons (vegetarisch)	9,50 €

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 €

Frischer weißer Spargel aus Bruchsal weiß & grün

mit Kräuterflädle oder neuen Kartoffeln Steinhalde' s Sauce Hollandaise	24,80 €
--	---------

zzgl.	
... Lachssteak	16,00 €
... 1 Portion Neckartaler Rohschinken oder gekochter Hinterschinken	9,80 €
... Wiener Schnitzel, paniertes Kalbschnitzel	17,00 €
... Filet vom Weiderind	19,00 €
(Preise nur in Verbindung mit einer Portion Spargel)	

Saiblingsfilet Safran-Risotto Tomatenschaum wilder Broccoli	35,80 €
---	---------

Paniertes Schnitzel vom Landschweinrücken Pommes frites	18,90 €
--	---------

„Cordon Bleu“ – mit Käse & Schinken gefülltes Schnitzel vom Kalbsrücken, paniert Pommes frites	26,90 €
---	---------

Kalbsbäckle Trollingerjus Macairekartoffeln	28,00 €
---	---------

Rostbraten vom heimischen Weiderind Rotweinzwiebeln Röstzwiebeln Spätzle	31,80 €
---	---------

Dessert

Orangensorbet & Campari	8,90 €
Rhabarber-Joghurtmousse-Crumble im Glas	8,90 €
Karottenquarkküchle Vanilleeis Haselnuss Crumble	10,80 €

À la carte – Abend

Suppen

Kraftbrühe vom Weiderind Flädle	7,20 €
Spargelcremesuppe Croûtons (vegetarisch)	9,50 €

Hauptgang

Käsespätzle Bergkäse Schnittlauch Röstzwiebeln (vegetarisch)	15,20 €
Geschmelzte Maultaschen Zwiebeln Speck Kartoffelsalat	17,00 €

Frischer weißer Spargel aus Bruchsal weiß & grün

mit Kräuterflädle oder neuen Kartoffeln Steinhalde' s Sauce Hollandaise	24,80 €
--	---------

zzgl.	
... Lachssteak	16,00 €
... 1 Portion Neckartaler Rohschinken oder gekochter Hinterschinken	9,80 €
... Wiener Schnitzel, paniertes Kalbschnitzel	17,00 €
... Filet vom Weiderind	19,00 €
(Preise nur in Verbindung mit einer Portion Spargel)	

Weingut Aldinger, Fellbach

Riesling Untertürkheimer Gips, VDP.GUTSWEIN trocken. 0,1 l / 6,00 € 0,2 l / 9,80 €

Saiblingsfilet Safran-Risotto Tomatenschaum wilder Broccoli	35,80 €
---	---------

Paniertes Schnitzel vom Landschweinrücken Pommes frites	18,90 €
--	---------

„Cordon Bleu“ – mit Käse & Schinken gefülltes Schnitzel vom Kalbsrücken, paniert Pommes frites	26,90 €
---	---------

Kalbsbäckle Trollingerjus Macairekartoffeln	28,00 €
---	---------

Rostbraten vom heimischen Weiderind Rotweinzwiebeln Röstzwiebeln Spätzle	31,80 €
---	---------

Dessert

Orangensorbet & Campari	8,90 €
Rhabarber-Joghurtmousse-Crumble im Glas	8,90 €
Karottenquarkküchle Vanilleeis Haselnuss Crumble	10,80 €

RESTAURANT STEINHALDE



M-Menü ab 14. Mai

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

immer Dienstag - Freitag ab 18:30 Uhr

Das M-Menü macht eine kreative Pause.

Gerne informieren wir Sie zeitnah über das M-Menü ab 14. Mai 2025

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 2025, 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*