



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 grüne Kräuters oder 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)	

Safran-Risotto Kräuterschaum wilder Broccoli	24,50 €
--	---------

Saiblingsfilet Safran-Risotto Kräuterschaum 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

Creme Brûlée Rhabarberragout	6,90 €
Creme Brûlée Rhabarberragout Vanilleeis	10,50 €
Orangensorbet & Campari	8,90 €

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 €



M-Menü ab Mitte Juni

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

immer Dienstag - Freitag ab 18:00 Uhr

Das M-Menü macht eine kreative Pause.

Gerne informieren wir Sie zeitnah über das M-Menü ab Mitte Juni 2025

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

Vorschau

Alles Gute macht der Mai

Verweilen und genießen Sie Köstliches u.a. in unserem Hofgarten bei feinaromatischen Speisen mit Produkten aus der Region. Spargel hat nun Hochsaison!

Menü zum Muttertag am 11. Mai

Klare Tomatensuppe

Grießklößchen | grüne Spargelspitzen

Wahlweise

Tranchen von der Maishähnchenbrust

Spargel im Schinkenmantel | Kräutersauce | Kartoffelkühle

Lasagne

mit Saiblingsfilet | Spargel | Kräutersauce | Kartoffelkühle

Vegetarisch

Spargel | Kräutersauce | Kartoffelkühle

Rhabarber-Erdbeer-Gazpacho | Sorbet

48,00 €

Fisch 52,00 €

vegetarisch 46,00 €

Natürlich können Sie die Anzahl der Gänge selbst bestimmen. Auch à la Carte ist möglich.

Menü zum Vatertag am 29. Mai

Biersuppe mit Croûtons

Kalbshaxenscheiben

Lemberger- Wurzelgemüse Jus | Serviettenknödel | Waldpilze

Erdbeeren | Sorbet | Wodka

39,00 €

u.a. à la Carte

RESTAURANT STEINHALDE



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*