

RESTAURANT STEINHALDE



Mittagstisch

Sonntag, 01.06.25

Tafelspitz vom Rind | Meerrettichsauce | Bouillonkartoffeln

Tagesdessert
29,80 €

-

Montag, 02.06.25

Rückensteak vom Landschwein | Champignons | Spätzle
13,90 €

-

Dienstag, 03.06.25

Rinderragout | Semmelknödel | Broccoli
13,90 €

-

Mittwoch, 04.06.25

Rahmhackbraten | Gemüse | Kartoffelpüree
13,90 €

-

Donnerstag, 05.06.25

Salimbocca vom Landoekel |
Salbei | roher Schinken | Tagliatelle | Ratatouillegemüse
13,90 €

-

Freitag, 06.06.25

Tagesfisch in Eihülle gebraten | Sauce Remoulade
Kartoffelsalat | Salat
19,80 €

-

Pfingstsonntag, 08.06.25

Blattsalate | Steinalde`s Hausdressing | Cranberries

Kalbstafelspitz | Spargel | Kartoffelküchle |
Chef`s Kräutersauce

Tagesdessert
39,00 €

Sonntag, 01.06.25

Urkarottenbratling | Meerrettichsauce | Bouillonkartoffeln

Tagesdessert
24,80 €

-

Montag, 02.06.25

Sellerie-Fenchelbratling | Champignons | Spätzle
12,90 €

-

Dienstag, 03.06.25

Spargel & Flädle | Sauce Hollandaise
18,90 €

-

Mittwoch, 04.06.25

Pilzragout | Semmelknödel | Broccoli
12,90 €

-

Donnerstag, 05.06.25

Zucchini-Piccata Käse-Eihülle | Tagliatelle | Ratatouilleemüse
13,90 €

-

Pfingstsonntag, 08.06.25

Blattsalate | Steinalde`s Hausdressing | Cranberries

Spargel | Kartoffelküchle | Chef`s Kräutersauce

Tagesdessert
34,00 €

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

Frischer weißer Spargel aus Bruchsal weiß & grün
mit Kräuterflädle oder neuen Kartoffeln |
Steinhalde' s Kräutervinaigrette 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)

Käsespätzle | Bergkäse | Schnittlauch | Röstzwiebeln (vegetarisch)
15,20 €

Geschmelzte Maultaschen | Zwiebeln | Speck | Kartoffelsalat
17,00 €

Tagliatelle | Ratatouille (vegetarisch)
24,50 €

Lachsforelle | Tagliatelle | Ratatouille
32,80 €

Rinderbäckle | Rotweinjus | Spätzle
28,00 €

Paniertes Schnitzel vom Landschweinerücken |
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
31,80 €

Dessert

Rhabarber-Erdbeer-Gazpacho Sorbet	9,80 €
Frische Erdbeeren Grand Marnier Vanilleeis Sahne	10,50 €

À la carte – Abend

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 €
Walliser Winzerschnitte bunte Blattsalate Preiselbeeren	14,80 €

Hauptgang

Frischer Spargel aus Bruchsal weiß & grün
mit Kräuterflädle oder neuen Kartoffeln
Steinhalde' s Kräutervinaigrette 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)

Weingut Aldinger, Fellbach

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

Tagliatelle | Ratatouille (vegetarisch)
24,50 €

Steinbutt | Tagliatelle | Spargelpesto
35,80 €

Kalbsbäckle | Kartoffelbaumkuchen | wilder Brokkoli
28,00 €

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

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

Dessert

Rhabarber-Erdbeer-Gazpacho Sorbet	9,80 €
Frische Erdbeeren Grand Marnier Vanilleeis Sahne	10,50 €

RESTAURANT STEINHALDE



M-Menü

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

**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)