



Mittagstisch

Pfingstsonntag, 08.06.25

Blattsalate | Steinhälde`s Hausdressing | Cranberries

Kalbstafelspitz | Spargel | Kartoffelküchle |
Chef`s Kräutersauce

Tagesdessert
39,00 €

-

Pfingstmontag, 09.06.25

Siehe Pfingstmenü
u.a. à la carte

-

Dienstag, 10.06.25

Putensnitzel natur gebraten | Kartoffelspargelgemüse
13,90 €

-

Mittwoch, 11.06.25

Piccata vom Landschwein | Tomatenspaghetti
13,90 €

-

Donnerstag, 12.06.25

Kalbsfleischküchle | Kartoffelstampf | Gemüse
13,90 €

-

Freitag, 13.06.25

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

-

Sonntag, 15.06.25

Schweinelende | hausgemachte Spätzle | Pfifferlingragout

Tagesdessert
30,80 €

Mittagstisch - vegetarisch

Pfingstsonntag, 08.06.25

Blattsalate | Steinhälde`s Hausdressing | Cranberries

Spargel | Kartoffelküchle | Chef`s Kräutersauce

Tagesdessert
34,00 €

-

Pfingstmontag, 09.06.25

Siehe Pfingstmenü
u.a. à la carte

-

Dienstag, 10.06.25

Spargel & Flädle | Sauce Hollandaise
18,90 €

-

Mittwoch, 11.06.25

Auberginen - Piccata | Tomatenspaghetti
12,90 €

-

Donnerstag, 12.06.25

Gemüsebratling | Kartoffelstampf | Gemüse
13,90 €

-

Sonntag, 15.06.25

Kartoffelküchle | Pfifferlingragout

Tagesdessert
25,80 €

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

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 €

Safran-Risotto | Kräuterschaum | wilder Broccoli (vegetarisch)
24,50 €

Lachsfilet | Safran-Risotto | Kräuterschaum | wilder Broccoli
32,80 €

Kalbsbäckle | Serviettenknödel
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

Lauwarmes Schokoküchle hausgemachtes weisses Schokoeis Sahne	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 €

Safran-Risotto | Kräuterschaum | wilder Broccoli (vegetarisch)
24,50 €

Lachsfilet | Safran-Risotto | Kräuterschaum | wilder Broccoli
32,80 €

Kalbsbäckle | Rotweinjus | Serviettenknödel
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 €

Filet vom Weiderind „Café de Paris Sauce“ | Macaire Kartoffeln
36,80 €

Dessert

Lauwarmes Schokoladenküchle hausgemachtes weißes Schokoladeneis	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)