

# RESTAURANT STEINHALDE



## Mittagstisch

### **Sonntag, 22.06.25**

Ochsenbäckle | Rotweinjus | Pilzravioli | grüner Spargel

\*\*\*

Tagesdessert

30,80 €

-

### **Montag, 23.06.25**

Rückensteak vom Landschwein | Jus | Kräuterknöpfle

13,90 €

-

### **Dienstag, 24.06.25**

Hähnchenbrust | Tagliatelle | grünes Spargelpesto

13,90 €

-

### **Mittwoch, 25.06.25**

Rahmhackbraten | Gemüse | Kartoffelpüree

13,90 €

-

### **Donnerstag, 26.06.25**

Rinderschmorbraten | Gemüse | Waffelkartoffeln

13,90 €

-

### **Freitag, 20.06.25**

Tagesfisch in Eihülle gebraten | Sauce Remoulade

Kartoffelsalat | Salat

19,80 €

-

### **Sonntag, 22.06.25**

Ochsenbäckle | Rotweinjus | Pilzravioli | grüner Spargel

\*\*\*

Tagesdessert

30,80 €

## Mittagstisch - vegetarisch

### **Sonntag, 22.06.25**

Pilzravioli | grüner Spargel

\*\*\*

Tagesdessert

25,80 €

-

### **Montag, 23.06.25**

Kräuterknöpfle | Pilze à la crème

12,90 €

-

### **Dienstag, 24.06.25**

Spargel & Flädle | Sauce Hollandaise

18,90 €

-

### **Mittwoch, 25.06.25**

Karottenküchle | Gemüse | Kartoffelpüree

12,90 €

-

### **Donnerstag, 26.06.25**

Waffelkartoffeln | Gemüse

12,90 €

-

### **Sonntag, 22.06.25**

Pilzravioli | grüner Spargel

\*\*\*

Tagesdessert

25,80 €

# RESTAURANT STEINHALDE



## À la carte – Mittag

### Suppen

Kraftbrühe vom Weiderind   Flädle	7,20 €
Gazpacho mit Kirsche   Croûtons (vegetarisch)	8,90 €

### 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 €
Lachssteak   Tagliatelle   Spargelpesto	32,80 €
Paniertes Schnitzel vom Landschweinerücken   Pommes frites	18,90 €
Kalbsleber „Berliner Art“   Apfelscheiben   Röstzwiebeln   Kartoffelpüree	27,80 €
„Cordon Bleu“ – mit Käse & Schinken gefülltes Schnitzel vom Kalbsrücken, paniert   Pommes frites	26,90 €
Rostbraten vom heimischen Weiderind   Rotweinzwiebeln   Röstzwiebeln   Spätzle	31,80 €
<b>Dessert</b>	
Himbeer-Zitronen-Cheesecake	6,90 €
Vanille-Kokostorte   weißes Schokoladeneis	7,90 €
Frische Erdbeeren   Grand Marnier   Vanilleeis   Sahne	10,50 €

## À la carte – Abend

### Suppen

Kraftbrühe vom Weiderind   Flädle	7,20 €
Gazpacho mit Kirsche   Croûtons (vegetarisch)	8,90 €

### Salat vorweg oder für den kleinen Hunger

Bunte Salate mit Rohkost- und marinierten Blattsalaten	6,20 €
Gebackene Aubergine   Gartenkräuter   Miso-Mayonnaise	18,00 €
Carpaccio vom Angusrind   eingelegtes Gemüse   Bärlauch-Kapern   Senfeis	22,00 €
Steinbutt   Fenchel-Kimchi   Tomaten-Erdbeerschaum	23,00 €

*Weingut Aldinger, Fellbach*

*„Gipskeuper“ Chardonnay, VDP.GUTSWEIN trocken.*

*0,1 l / 6,00 € 0,2 l / 9,80 €*

### Hauptgang

Pfifferling-Risotto   wilder Broccoli (vegetarisch/vegan möglich)	26,50 €
Gebackene Aubergine   Tomatensugo   Salz-Zitrone   Safran-Cous-Cous   Kräutercreme (vegetarisch/vegan möglich)	24,80 €
Lachssteak   Pfifferling-Risotto   wilder Broccoli	32,80 €
<i>Weingut von Winning, Deidesheim</i>	
<i>„WinWin“ Rosécuvée Q.b.A. (Spätburgunder   Lemberger   St. Laurent)</i>	
<i>0,1 l / 6,20 € 0,2 l / 10,00 €</i>	
Kalbsleber „Berliner Art“   Apfelscheiben   Röstzwiebeln   Kartoffelpüree	27,80 €
„Cordon Bleu“ – mit Käse & Schinken gefülltes Schnitzel vom Kalbsrücken, paniert   Pommes frites	26,90 €
Zweierlei vom Kalb   Pfifferlinge   Paprika   Spitzkohl   Polenta	38,80 €
Rostbraten vom heimischen Weiderind   Rotweinzwiebeln   Röstzwiebeln   Spätzle	31,80 €
<b>Dessert</b>	
Frische Erdbeeren   Grand Marnier   Vanilleeis   Sahne	10,50 €
Zitrone   weiße Schokolade   Pistazie   Mandel	11,50 €

# RESTAURANT STEINHALDE



## M-Menü im Sommer

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

**immer Dienstag - Freitag ab 18:30 Uhr**

*Carpaccio vom Angusrind*

*ingelegtes Gemüse | Bärlauch-Kapern | Senfeis*

*2023 „QVINTERRA“ Riesling, VDP.ORTSWEIN, trocken, Kühling-Gillot,*

*Rheinhessen*

*\*\*\**

*Steinbutt*

*Fenchel-Kimchi | Tomaten-Erdbeerschaum*

*2023 Sauvignon blanc Berglage „Hohentwieler Elisabethenberg“,*

*Q.b.A. trocken, Weingut Vollmayer, Baden*

*\*\*\**

*Gebackene Aubergine*

*Gartenkräuter | Miso-Mayonnaise*

*2022 Luddite Saluez le Saboteur W.O.,*

*(Chenin Blanc | Viognier | Blanc Fumé)*

*Luddite Wine Farm, Bot River, Cape South Coast, Südafrika*

*\*\*\**

*Zweierlei vom Kalb*

*Pfifferlinge | Paprika | Spitzkohl | Polenta*

*2016 Lemberger \*\*\* Q.b.A. trocken, Weinmanufaktur*

*Untertürkheim, Württemberg*

*\*\*\**

*Zitrone*

*weiße Schokolade | Pistazie | Mandel*

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

Menüpreise

3-Gang Menü 65 € | 4-Gang Menü 82 € | 5-Gang Menü 92 €

Weinbegleitung 0,1 l p. Gang

3-er 36 € | 4-er 43 € | 5-er 52 €

**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*