

RESTAURANT STEINHALDE



Mittagstisch

Sonntag, 06.07.25

à la carte

-

Montag, 07.07.25

Cordon bleu vom Schwein | Kartoffel-Gurkensalat

13,90 €

-

Dienstag, 08.07.25

Putensteak | Nudeln | Ratatouille

13,90 €

-

Mittwoch, 09.07.25

„Tessiner“ Saftsteak vom Schwein

(Zucchini, Aubergine, Tomate, Käse | Bärlauchpesto) | Tomatenreis

13,90 €

-

Donnerstag, 10.07.25

Hähnchenkeule | Schwenkkartoffel | Broccoli

13,90 €

-

Freitag, 11.07.25

Tagesfisch in Eihülle gebraten | Sauce Remoulade

Kartoffelsalat | Salat

18,90 €

-

Sonntag, 13.07.25

à la carte

Mittagstisch - vegetarisch

Sonntag, 06.07.25

à la carte

-

Montag, 07.07.25

Auberginen-Cordon bleu | Kartoffel-Gurkensalat

12,90 €

-

Dienstag, 08.07.25

Nudeln | Ratatouille

12,90 €

-

Mittwoch, 09.07.25

Zucchini | Aubergine

(Tomate, Käse | Bärlauchpesto) | Tomatenreis

12,90 €

-

Donnerstag, 10.07.25

Sellerieküchle | Schwenkkartoffel | Broccoli

12,90 €

-

Sonntag, 13.07.25

à la carte

RESTAURANT STEINHALDE



À la carte – Mittag

Suppen

Kraftbrühe vom Weiderind | Flädle 7,20 €

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 €

Pfifferlinglasagne | Kräuterpesto 24,80 €

*Weingut Dr. Bürklin-Wolf, Wachenheim
2022 Weissburgunder, VDP.GUTSWEIN, Q.b.A. trocken
0,1 l 6,50 € 0,2 l 10,50 €*

Lachssteak | cremige Kräutergnocchi 32,80 €

*Weingut von Winning, Deidesheim, „WinWin“
Rosécuvée Q.b.A. (Spätburgunder | Lemberger | St. Laurent)
0,1 l 6,20 € 0,2 l 10,00 €*

Kalbsleber „Berliner Art“ |
Apfelscheiben | Röstzwiebeln | Kartoffelpüree 27,80 €

Ochsenbäckle | Rotweinjus | Spätzle 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

Frische Erdbeeren | Grand Marnier | Vanilleeis | Schokoschaum 10,50 €

Schokolade-Vanille-Schnitte | Pistazieneis 9,80 €

À la carte – Abend

Suppen

Kraftbrühe vom Weiderind | Flädle 7,20 €

Kalte Gurkensuppe | Avocado | Gelbflossmakrele 18,00 €

Vorweg oder für den kleinen Hunger

Bunte Salate mit Rohkost- und marinierten Blattsalaten 6,20 €

Carpaccio vom Angusrind |

eingelegtes Gemüse | Bärlauch-Kapern | Senfeis 22,00 €

Steinbutt | Fenchel-Kimchi | Tomaten-Erdbeerschaum 23,00 €

Battenfeld-Spanier, Hohen-Sülzen

2023 „Eisquell“ Riesling, VDP.GUTSWEIN, trocken

0,1 l 6,20 € 0,2 l 10,00 €

Hauptgang

Pfifferling-Lasagne | wilder Broccoli (vegetarisch) 26,50 €

Lachssteak | cremige Kräutergnocchi 32,80 €

*Weingut von Winning, Deidesheim, „WinWin“
Rosécuvée Q.b.A. (Spätburgunder | Lemberger | St. Laurent)
0,1 l 6,20 € 0,2 l 10,00 €*

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 €

Dessert

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
eingelegtes 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*

Gelbflossenmakrele
kalte Gurkensuppe | Avocado
*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*