

RESTAURANT STEINHALDE



Mittagstisch

Sonntag, 20.07.25

à la carte

-

Montag, 21.07.25

Involtini von der Pute

Spinat | Ravioli | Steinpilze | Pecorino

13,90 €

-

Dienstag, 22.07.25

Stroganoff vom Landschwein | Champignon |

Rote Beete | Essiggurken | Spätzle

13,90 €

-

Mittwoch, 23.07.25

Hähnchenkeule | Safran Tomatenreis | Marktgemüse

13,90 €

-

Donnerstag, 24.07.25

Polpette | Sommergemüse | Garganelli

13,90 €

-

Freitag, 25.07.25

Tagesfisch in Eihülle gebraten | Sauce Remoulade

Kartoffelsalat | Salat

18,90 €

-

Sonntag, 27.07.25

à la carte

Mittagstisch - vegetarisch

Sonntag, 20.07.25

à la carte

-

Montag, 21.07.25

Spinat | Ravioli | Steinpilze

Pecorino | halbgetrocknete Tomate

13,00 €

-

Dienstag, 22.07.25

Stroganoff von Waldpilzen

Rote Beete | Essiggurken | Spätzle

13,00 €

-

Mittwoch, 23.07.25

Gebackener Mozzarella | Safran Tomatenreis | Marktgemüse

13,00 €

-

Donnerstag, 24.07.25

Kräuterseitlinge | Sommergemüse | Garganelli

13,00 €

-

Sonntag, 27.07.25

à la carte

RESTAURANT STEINHALDE



À la carte – Mittag

Suppen

Kraftbrühe vom Weiderind Flädle	7,20 €
Gemüsecremesuppe Weißbrotcroûtons	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 €
Risotto mit frischen Pfifferlingen wilder Broccoli (vegetarisch)	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 Risotto mit frischen Pfifferlingen	32,80 €
<i>Weingut von Winning, Deidesheim, „WinWin“ Rosécuvée Q.b.A. (Spätburgunder Lemberger St. Laurent) 0,1 l 6,20 € 0,2 l 10,00 €</i>	

Paniertes Schnitzel vom Landschweinrücken Pommes frites	18,90 €
---	---------

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 €
Lauwarmes Schokoladenküchle weißes Schokoladeneis	10,80 €
Kuchen im Tagesangebot	

À la carte – Abend

Suppen

Kraftbrühe vom Weiderind Flädle	7,20 €
Gemüsecremesuppe Weißbrotcroûtons	8,90 €
Kalte Gurkensuppe Avocado Gelbflossenmakrele	18,00 €

Vorweg oder für den kleinen Hunger

Bunte Salate mit Rohkost- und marinierten Blattsalaten	6,20 €
Bunter Tomatensalat Burrata hausgemachtes Foccacia	15,80 €
Gebratene Garnelen Bunter Tomatensalat Burrata hausgemachtes Foccacia	19,80 €

Carpaccio vom Angusrind eingelegtes Gemüse Bärlauch-Kapern Senfeis	22,00 €
Seeteufel Fenchel-Kimchi Umami-Pflaume	22,50 €

*Battenfeld-Spanier, Hohen-Sülzen
2023 „Eisquell“ Riesling, VDP.GUTSWEIN, trocken
0,1 l 6,20 € 0,2 l 10,00 €*

Hauptgang

Risotto mit frischen Pfifferlingen wilder Broccoli (vegetarisch)	24,80 €
Lachssteak Risotto mit frischen Pfifferlingen wilder Broccoli	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 €*

Vitello tonnato Kapernäpfel Waffelkartoffeln	24,80 €
Kalbsleber „Berliner Art“ Apfelscheiben Röstzwiebeln Kartoffelpüree	27,80 €

Wiener Schnitzel vom Kalb Kartoffel- Gurkensalat	25,80 €
„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 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

Seeteufel

Fenchel-Kimchi | Umami-Pflaume

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

Kalbstafelspitz & Thunfisch

Grüner Spargel | Paprika | Kapern | Kartoffelkrusteln

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

Württemberg

Zitrone

weiße Schokolade | Pistazie | Mandel

2023 Sweaheart 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