



Mittagstisch

Freitag, 22.08.25

Tagesfisch in Eihülle gebraten | Sauce Remoulade

Kartoffelsalat | Salat

18,90 €

-

Sonntag, 24.08.25

à la carte

-

Montag, 25.08.25

Cordon Bleu vom Landschwein |

gekochter Schinken & Käse | Pommes frites

13,90 €

-

Dienstag, 26.08.25

Rinderhüftsteak | Zwiebeljus | Schwenkkartoffeln

13,90 €

-

Mittwoch, 27.08.25

Gaisburger Marsch | Rindfleisch

13,90 €

-

Donnerstag, 28.08.25

Putensteak | Sommergemüseragout | Pappardelle

13,90 €

-

Freitag, 29.08.25

Tagesfisch in Eihülle gebraten | Sauce Remoulade

Kartoffelsalat | Salat

18,90 €

-

Sonntag, 31.08.25

à la carte

Mittagstisch - vegetarisch

Sonntag, 24.08.25

à la carte

-

Montag, 25.08.25

Spinat-Käsestrudel | Blattsalate

13,00 €

-

Dienstag, 26.08.25

Urkarottenküchle | Kartoffelgemüse

13,00 €

-

Mittwoch, 27.08.25

Gaisburger Marsch | Wurzelgemüse & Spätzle

13,00 €

-

Donnerstag, 28.08.25

Sommergemüseragout | Pappardelle | Käse

13,00 €

-

Sonntag, 31.08.25

à la carte

RESTAURANT STEINHALDE



À la carte – Mittag

Suppen

Kraftbrühe vom Weiderind Flädle	7,20 €
Pfifferlingrahmsuppe 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)	15,50 €
Geschmelzte Maultaschen Zwiebeln Speck Kartoffelsalat	17,00 €
Kartoffelkühle Ratatouillegemüse (vegan möglich)	19,80 €
Frische Pfifferlinge à la Creme Semmelknödel (vegetarisch)	24,80 €
<i>Weingut Wöhrwag, Untertürkheim, 2022 Spätburgunder Rosé, VDP.Gutswein</i> 0,1 l / 4,90 € 0,2 l / 9,50 €	
Lachssteak Safran-Risotto wilder Broccoli	32,80 €
<i>Weingut Wöhrwag, Untertürkheim, 2022 Spätburgunder Rosé, VDP.Gutswein</i> 0,1 l / 4,90 € 0,2 l / 9,50 €	

Paniertes Schnitzel vom Landschweinrücken Pommes frites	18,90 €
Geschmorte Kalbsbacke Lembergerjus Spätzle wilder Broccoli	27,80 €

„Cordon Bleu“ – mit Käse & Schinken gefülltes Schnitzel vom Kalbsrücken, paniert Pommes frites	27,00 €
--	---------

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

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

Dessert

Erdbeer-Sorbet & Sommerbeeren	9,50 €
Sommerbeeren Vanilleeis Sahne	9,80 €
Kuchen im Tagesangebot	

À la carte – Abend

Suppen

Kraftbrühe vom Weiderind Flädle	7,20 €
Pfifferlingrahmsuppe Weißbrotcroûtons	9,00 €
Krustentierschaumsuppe mit Edelfischen	12,00 €

Vorweg oder für den kleinen Hunger

Bunte Salate mit Rohkost- und marinierten Blattsalaten	6,20 €
Wiesenkräutersalat vom Keltenhof Weinbergpfirsich Zitronen-Chilivinaigrette	15,80 €
... karamelisierter Ziegenkäse	18,90 €
Kerbelwurzel Weißwurst Pfifferling Senf	18,00 €
Pfifferling Sud Laugenbun (vegetarisch)	18,00 €
Rindertatar Sommer-Trüffelmousseline	20,80 €

*Battenfeld-Spanier, Hohen-Sülzen, 2023 „Eisquell“ Riesling, VDP.GUTSWEIN,
trocken*

0,1 l / 6,20 € 0,2 l / 10,00 €

Hauptgang

Wassermelonen-Risotto mit Rabio (vegan möglich)	22,80 €
Frische Pfifferlinge à la Creme Semmelknödelscheiben	24,80 €
Pulpo Wassermelonen-Risotto mit Rabio	30,80 €

Weingut Wöhrwag, Untertürkheim, 2022 Spätburgunder Rosé, VDP.Gutswein
0,1 l / 4,90 € 0,2 l / 9,50 €

Geschmorte Kalbsbacke Lembergerjus Spätzle Marktgemüse	27,80 €
--	---------

„Cordon Bleu“ – mit Käse & Schinken gefülltes Schnitzel vom Kalbsrücken, paniert Pommes frites	27,00 €
--	---------

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

Aus dem schwäbischen Wald

Wildschweinrücken im Speckmantel gebraten frische Pfifferlinge Semmelknödelscheiben Preiselbeeren	29,80 €
--	---------

„Nose to Tail“

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

Gebackenes vom Kalb-Bries & Kopf Sauce Tatare Gartenkräuter Salzzitrone	24,80 €
--	---------

Kalbszunge Meerrettich Wurzelgemüse Waffelkartoffeln	24,50 €
Saure Kutteln Lembergersauce Röstkartoffeln	18,90 €

Dessert

Cremeschnitte mit Erdbeer-Sorbet & Sommerbeeren	10,80 €
Sommerbeeren Vanilleeis Sahne	9,80 €

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

Tatar von der Roten Beete
Passionsfrucht | Purple Curry

2020 Riesling, Q.b.A trocken, Weingut Albrecht Schwegler, Korb

Arktischer Saibling
Fenchel-Kimchi | Umami Pflaume

*2021 Sauvignon blanc „Reserve“, Q.b.A trocken,
Weingut Knauss, Strümpfelbach*

Kerbelwurzelschneitzwerk | Pfifferlingsud | Pfifferlingsenf
Kartoffelbrezel

*2018 Riesling „auf der Maische vergoren“, Landwein Neckar trocken;
Weingut Hans-Peter Wöhrwag*

Zweierlei vom Rind
Süßkartoffel | Limette | Valle Maggia Pfeffer

2004 Château Lanesson, A.O.C. Château Lanesson, Bordeaux

Dreierlei von der Aprikose
Quark & Mandel

2023 Sweetheart 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*