

RESTAURANT STEINHALDE



Mittagstisch

Sonntag, 14.09.25

à la carte

-

Montag, 15.09.25

Schweinerückensteak „Jäger Art“

Champignonrahmsauce | Spätzle | Blattsalat

13,90 €

-

Mittagstisch - vegetarisch

Sonntag, 14.09.25

à la carte

-

Montag, 15.09.25

Waldpilzgulasch | Spätzle | Blattsalat

13,50 €

-

Dienstag, 16.09.25

Auf Grund eines Trauerfalls bleibt unser Restaurant heute geschlossen!

Mittwoch, 17.09.25

Cordon Bleu von der Landpute

Lyoner Kartoffeln | Blumenkohl

13,90 €

-

Donnerstag, 18.09.25

Geschmortes Kalbsrosenstück

Kartoffelgratin | Broccoliröschen

13,90 €

-

Freitag, 19.09.25

Tagesfisch in Eihülle gebraten | Sauce Remoulade

Kartoffelsalat | Salat

18,90 €

-

Sonntag, 21.09.25

à la carte

Mittwoch, 17.09.25

Kartoffelküchle | Blumenkohl à la Crème

13,50 €

-

Donnerstag, 18.09.25

Zucchini-Küchle mit Feta | Kräutercreme

13,50 €

-

Sonntag, 21.09.25

à la carte

RESTAURANT STEINHALDE



À la carte – Mittag

Suppen

Kraftbrühe vom Weiderind Flädle	7,20 €
Pfifferlingrahmsuppe Weißbrotcroûtons	9,00 €

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 Ratatouille (vegan möglich)	22,80 €
Frische Pfifferlinge à la Crème Semmelknödelscheiben (vegetarisch)	24,80 €
Lachssteak Kartoffelkühle Ratatouille	29,80 €
<i>Weingut Wöhrwag, Untertürkheim, 2022 Spätburgunder Rosé, VDP.Gutswein</i>	
	0,1 / 4,90 € 0,2 / 9,50

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

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

Rostbraten vom heimischen Weiderind Rotweinzwiebeln Röstzwiebeln Spätzle	32,50 €
--	---------

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

Dessert

Crème Brûlée & Sommerbeeren	9,50 €
Frische Erdbeeren Vanilleeis Sahne	9,80 €
Kuchen im Tagesangebot	

À la carte – Abend

Suppen

Kraftbrühe vom Weiderind Flädle	7,20 €
Pfifferlingrahmsuppe Weißbrotcroûtons	9,00 €

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

Hauptgang

Frische Pfifferlinge à la Crème Semmelknödel mit Bergkäse	24,80 €
Pappardelle Nudeln gegrillter Chicorée- Safransauce	25,80 €
<i>Weingut Wöhrwag, Untertürkheim, 2022 Spätburgunder Rosé, VDP.Gutswein</i>	
	0,1 l / 4,90 € 0,2 l / 9,50 €
Wolfsbarsch Pappardelle Nudeln gegrillter Chicorée- Safransauce	35,80 €
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	32,50 €
--	---------

Taco von der Gams Pflaumenmole frische Pfifferlinge Preiselbeeren	24,80 €
---	---------

Wildschweinrücken im Speckmantel Waldpilz-Gnocchi Preiselbeeren Kräuterschaum	36,80 €
---	---------

„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 Macairekartoffeln	24,50 €
Saure Kutteln Lembergersauce Röstkartoffeln	18,90 €
Kalbsnierle Pommerysensaft Schwenkkartoffeln	24,80 €

Dessert

Crème Brûlée & Sommerbeeren	9,50 €
Himbeersorbet & Sommerbeeren	9,80 €



Chef`s Menü

Pfifferlingrahmsuppe & Weißbrotdcroûtons
2022 Weissburgunder „Untertürkheimer Gips“,
VDP.ERSTE LAGE trocken

Lammnüsschen | Macairekartoffeln | Wilder Broccoli
Flavio Sobrero, Piemont 2021 „La Pichetera“,
Barbera d' Alba Superiore" D.O.C

Tiramisu & Amarettoschaum
Weingut Zeter, Neustad-Haardt, P
falz 2023 „Sweatheart“, Sauvignon blanc QbA

Menü 38,00 €
3er Weinbegleitung 36,00 €

inklusivepreis

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
Pause vom 22.09.-24.10.2025

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

Kerbelwurzelschneitzfleisch | 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 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.

RESTAURANT STEINHALDE



Vorschau

Di. 28. Oktober 2025 um 18:00 Uhr

"Blaus Wunder, vom Zauber der Mundart",
Leben und Werk des Sebastian Blau, alias Josef Eberle.

Do. 20. November 2025 um 18:30 Uhr

Bernhard Huber aus Baden & Georges Glantenay aus dem
Burgund

Blanc de Noir Sekt b.A., Weingut Huber, Baden

Entenleber | Räucheraal | Apfel | Calvados

2022 Aligoté Vieille Vigne A.O.C., Domaine Glantenay, Burgund

2022 Breisgau VDP.GUTSWEIN trocken, Weingut Huber, Baden

Makrele | Auster | Pomelo | Blutorange | Pistazie

2022 Bourgogne Coté d´Or Chardonnay Lameroses A.O.C., Domaine
Glantenay, Burgund

2022 Malterdinger Chardonnay VDP.ORTSWEIN trocken, Weingut Huber,
Baden

Dreierlei vom Kalb

Dim Sum | Haselnuss | Spinat | Alba Trüffel

2022 Malerdinge Rosé VDP.ORTSWEIN trocken, Weingut Huber, Baden

2022 Bourgogne Coté d´Or Pinot Noir Maison Dieu A.O.C., Domaine
Glantenay, Burgund

Zweierlei von der Mieral Ente

Kürbis | Pflaume | Maggia Pfeffer | Verjus

2021 Spätburgunder Alte Reben VDP.ORTSWEIN trocken, Weingut Huber,
Baden

2021 Volnay Vieilles Vignes A.O.C., Domaine Glantenay

Tonkabohne | Birne | Rotwein

Menüpreis

179,00 € p.P. inklusiv Wasser & Wein

Di. 30. Dezember 2025 um 18:30 Uhr

Jahresausklang

4-Gang Menü mit den passenden Weinen

*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