



Mittagstisch

Sonntag, 19.10.25

à la carte

-

Montag, 20.10.25

Schweinerückensteak „Café de Paris“

Kräuterbutter | Kroketten

13,90 €

-

Dienstag, 21.10.25

Rindersaftgulasch | Pappardelle

13,90 €

-

Mittwoch, 22.10.25

Fleischküchle | Waldpilzknöpfe | Karottengemüse

13,90 €

-

Donnerstag, 23.10.25

Schnitzel paniert von der Pute

Kartoffel- Schwarzwurzelgemüse

13,90 €

-

Freitag, 24.10.25

Tagesfisch in Eihülle gebraten | Sauce Remoulade

Kartoffelsalat | Salat

18,90 €

-

Sonntag, 26.10.25

à la carte

Mittagstisch - vegetarisch

Sonntag, 19.10.25

à la carte

-

Montag, 20.10.25

Spinat-Käsestrudel | Kräutersauce

13,50 €

-

Dienstag, 21.10.25

Pappardelle & Kürbisragout

13,50 €

-

Mittwoch, 22.10.25

Waldpilzknöpfe & Bergkäse | Karottengemüse

13,50 €

-

Donnerstag, 23.10.25

Auberginenschnitzel Kartoffel- Schwarzwurzelgemüse

13,50 €

-

Sonntag, 26.10.25

à la carte

RESTAURANT STEINHALDE



À la carte – Mittag

Suppen

Kraftbrühe vom Weiderind Flädle	7,20 €
Kürbis-Curry-Cappuccino (vegetarisch/vegan möglich)	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)	15,80 €
Geschmelzte Maultaschen Zwiebeln Speck Kartoffelsalat	17,00 €
Frische Pfifferlinge à la Crème Spinatknöde (vegetarisch)	24,80 €
Kürbis-Gnocchi & Kürbisgemüse (vegetarisch)	22,80 €
Lachssteak Risotto mit frischen Steinpilze	29,80 €
Paniertes Schnitzel vom Landschweinrücken Pommes frites	18,90 €
Geschmorte Kalbsbäckle Lembergerjus Spätzle wilder Broccoli	27,80 €

„Cordon Bleu“ – mit Käse & Schinken gefülltes Schnitzel vom Kalbsrücken, paniert Pommes frites	27,50 €
--	---------

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

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

Dessert

Lauwarmes Zwetschgenragout & Vanilleeis Haselnuss Crumble	9,80 €
Quitten Panna Cotta & Amarettoschaum	8,90 €
Kuchen im Tagesangebot	

À la carte – Abend

Suppen

Kraftbrühe vom Weiderind Flädle	7,20 €
Kürbis-Curry-Cappuccino (vegetarisch/vegan möglich)	9,00 €

Vorweg oder für den kleinen Hunger

Bunte Salate mit Rohkost- und marinierten Blattsalaten	6,20 €
Bunter Tomatensalat Burrata hausgemachtes Foccacia	16,80 €
Rehterrine im Speckmantel eingelegtes Gemüse Pistazie Senfeis	17,80 €

Hauptgang

Frische Pfifferlinge à la Crème Spinatknödel mit Bergkäse	24,80 €
<i>Battenfeld-Spanier, Hohen-Sülzen 2023 „Eisquell“ Riesling, VDP.GUTSWEIN, trocken</i>	
<i>0,1 6,200 € 0,2 10,80 €</i>	

Kürbis-Gnocchi & Kürbisgemüse (vegetarisch)	22,80 €
<i>2020 Riesling, Q.b.A trocken, Weingut Albrecht Schwegler, Korb</i>	
<i>0,1 4,90 € 0,2 9,50 €</i>	

Wolfsbarsch grüner Pfeffer Mango-Safran Pappardelle Nudeln wilder Broccoli	35,80 €
--	---------

Geschmorte Kalbsbacke Lembergerjus Spätzle Marktgemüse	27,80 €
<i>Flavio Sobrero, Piemont 2021 „La Pichetera“, Barbera d'Alba Superiore“ D.O.C</i>	
<i>0,1 6,90 € 0,2 12,00 €</i>	

„Cordon Bleu“ – mit Käse & Schinken gefülltes Schnitzel vom Kalbsrücken, paniert Pommes frites	27,50 €
--	---------

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

Filetsteak vom heimischen Weiderind „Café de Paris“ Kräuterbutter Pommes frites	36,80 €
---	---------

Wildschweinrücken im Speckmantel Schupfnudeln Preiselbeeren Kräuterschaum	32,80 €
---	---------

„Nose to Tail“

Kalbsleber „Berliner Art“ Apfelscheiben Röstzwiebeln Kartoffelpüree	27,80 €
Kalbszunge Madeirasauce Macairekartoffeln wilder Broccoli	24,50 €
Kalbsnierle Pommerysenfsauce Schwenkkartoffeln	24,80 €

Dessert

Lauwarmes Zwetschgenragout & Vanilleeis Haselnuss Crumble	9,80 €
Quitten Panna Cotta & Amarettoschaum	8,90 €



Chef`s Menü

Kürbis-Curry-Cappuccino

2022 Weissburgunder „Untertürkheimer Gips“,

VDP.ERSTE LAGE trocken

Rehragout | Birne & Preiselbeeren | Haselnuss-Spätzle

Flavio Sobrero, Piemont 2021 "La Pichetera",

Barbera d'Alba Superiore" D.O.C

Quitten Panna Cotta & Amarettoschaum

Weingut Zeter, Neustad-Haardt, P

falz 2023 „Sweatheart“, Sauvignon blanc QbA

Menü 38,00 €

3er Weinbegleitung 36,00 €

inklusivepreis

M-Menü ab 28.Oktober

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

Kräuterseitling | Quitte | Brioche

2022 Sauvignon Blanc VDP.GUTSWEIN trocken,

Weingut Graf Neipperg, Schwaigern

Schwäbisch Hällischer Schweinebauch

Krautknöpfe | Alblinsen

2019 Chardonnay, Reserve Q.b.A., trocken,

Weingut Albrecht Schwegler, Korb

Schwarzwaldsaibling

Kaviar | Wirsing | Chablis

2022 Niersteiner Riesling VDP.ERSTE LAGE trocken,

Weingut Wittmann, Rheinhessen

Zweierlei vom Reh

Haferwurzel | Kartoffel | Preiselbeer

2018 Blaufränkisch 7301 trocken,

Weingut Kirnbauer, Burgenland, Österreich

Banane

Schokolade | Schwarzwald-Miso | Zitrusfrüchte

2018 Iphofener Kalb Riesling VDP.ERSTE LAGE. Auslese,

Weingut Arnold, Franken

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

10. Cannstatter Mund.art-Stammtisch

"Blaus Wunder, vom Zauber der Mundart",
Leben und Werk des Sebastian Blau, alias Josef Eberle.
Zu Gast: Stefan Österle

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 Malerdingen 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, Wiengut Huber,

Baden

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

Tonkabohne | Birne | Rotwein

Menüpreis

179,00 € p.P. inklusiv Wasser & Wein

Vorschau

Ab 11. November hat die Gans Hochsaison!

22. November ab 18:30 Uhr

Genussmomente von der Gans in 3 Gängen

*Kraftsuppe von der Freilandgans | Klößchen | Wurzelgemüse
oder*

Ackersalat | Preiselbeeren | Croûtons

*Feines von der Freilandgans, Brust und Keule |
Apfel | Preiselbeeren | glasierte Maronen | Rotkraut | Semmel-
& Kartoffelknödel*

Williams Birne | Schokolade | Crumble

60,00 € p.P.

Di. 30.12.2025 – 18.30 Uhr Jahresausklang

Zum Jahres-Finale möchten wir Ihnen mit einem 4-Gang-
Menü Feuerwerk aus unserer Küche und entsprechenden
Knallertropfen einen unvergesslichen Abend bereiten.

Wir bitten um rechtzeitige Reservierung.

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