



Mittagstisch

Sonntag, 09.11.25

à la carte

-

Montag, 10.11.25

Geschlossen!

-

Dienstag, 11.11.25

„Stroganoff“ vom Schwein (Essiggurke | Rote Bete | Pilze) |

Spätzle

13,90 €

-

Mittwoch, 12.11.25

Cordon Bleu vom Landschwein Lyoner Kartoffeln |

Blumenkohl

13,90 €

-

Donnerstag, 13.11.25

Putensteak im Erdnussmantel | bunter Reis

13,90 €

-

Freitag, 14.11.25

Tagesfisch in Eihülle gebraten | Sauce Remoulade

Kartoffelsalat | Salat

18,90 €

-

Sonntag, 16.11.25

à la carte

Sonntag, 09.11.25

à la carte

-

Montag, 10.11.25

Geschlossen!

-

Dienstag, 11.11.25

„Stroganoff“ Kräuterseitlinge (Essiggurke | Rote Bete) |

Spätzle

13,50 €

-

Mittwoch, 12.11.25

Auberginen Cordon Bleu Lyoner Kartoffeln | Blumenkohl

13,50 €

-

Donnerstag, 13.11.25

Urkarottenküchle | bunter Reis

13,50 €

-

Sonntag, 16.11.25

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 €
Buchweizenravioli Kürbisgemüse Albkäse	19,80 €
Spinatknödel Pfifferlinge á la Creme (vegetarisch)	24,80 €
Zander Kürbisgemüse Buchweizenravioli	32,80 €

*Weingut Hans-Peter Wöhrwag Untertürkheim Riesling
„Mineral“ VDP.ERSTE LAGE trocken
0,1 l 5,00 € 0,2 l 9,50 €*

Paniertes Schnitzel vom Landschweinrücken Pommes frites	18,90 €
„Cordon Bleu“ – mit Käse & Schinken gefülltes Schnitzel vom Kalbsrücken, paniert Pommes frites	27,50 €
Geschmorte Kalbsbacke Lembergerjus Spätzle wilder Broccoli	27,80 €
Rostbraten vom heimischen Weiderind Rotweinzwiebeln Röstzwiebeln Spätzle	32,50 €

Weingut Aldinger, Fellbach

*Spätburgunder „Untertürkheimer Gips“, VDP.ERSTE LAGE trocken
0,1 l 6,20 € 0,2 l 10,50 €*

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

Aus dem schwäbischen Wald

Rehragout Birne & Preiselbeeren Spätzle	29,80 €
---	---------

Dessert

Lauwarme Cannstatter Zimtwetschgen Walnusseis Sahne	8,90 €
Lauwarmes Schokoladenküchle Vanilleeis Schattenmorellen	9,80 €

Kuchen im Tagesangebot

À la carte – Abend

Suppen

Kraftbrühe vom Weiderind Flädle	7,20 €
Bündner Gersten-Cappuccino mit Speck	9,00 €

Vorweg oder für den kleinen Hunger

Bunte Salate mit Rohkost- und marinierten Blattsalaten	6,20 €
Herbstsalate Preiselbeeren Croûtons	9,80 €

Hauptgang

Buchweizenravioli Kürbisgemüse Albkäse	19,80 €
Spinatknödel & Pfifferlinge à la Crème (vegetarisch)	24,80 €
Zander Kürbisgemüse Buchweizenravioli	32,80 €

*Weingut Hans-Peter Wöhrwag Untertürkheim Riesling
„Mineral“ VDP.ERSTE LAGE trocken
0,1 l 5,00 € 0,2 l 9,50 €*

Paniertes Schnitzel vom Landschweinrücken Pommes frites	18,90 €
„Cordon Bleu“ – mit Käse & Schinken gefülltes Schnitzel vom Kalbsrücken, paniert Pommes frites	27,50 €

Geschmorte Kalbsbacke Lembergerjus Spätzle wilder Broccoli	27,80 €
Rostbraten vom heimischen Weiderind Rotweinzwiebeln Röstzwiebeln Spätzle	32,50 €

Filetsteak vom heimischen Weiderind „Café de Paris“-Sauce Macairekartoffeln wilder Broccoli	36,80 €
---	---------

Weingut Aldinger, Fellbach

Spätburgunder „Untertürkheimer Gips“, VDP.ERSTE LAGE trocken 0,1 l 6,20 € 0,2 l 10,50 €

Aus dem schwäbischen Wald Rehragout Birne & Preiselbeeren Spätzle	29,80 €
---	---------

„Nose to Tail“

Kalbsleber „Berliner Art“ Apfelscheiben Röstzwiebeln Kartoffelpüree	27,80 €
Kalbsnierle Pommery-Senfsoße Schwenkkartoffeln	24,80 €

Dessert

Tarte mit Dörrbirne Schokoladensorbet & Schokoladenschaum	10,80 €
Lauwarme Cannstatter Zimtwetschgen Walnusseis Sahne	8,90 €



Chef`s Menü

M-Menü bis 19.11.2025

Begeben Sie sich auf eine genussvolle Reise mit Matthias K. und seinen außergewöhnlichen Kreationen.

immer Dienstag - Freitag ab 18:30 Uhr

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

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.



M-Menü ab 26.11.2025 Vorschau

Begeben Sie sich auf eine genussvolle Reise mit Matthias K. und seinen außergewöhnlichen Kreationen.

immer Dienstag - Freitag ab 18:30 Uhr

Entenleber | Räucheraal
Apfel | Calvados | Brioche
Weinmanufaktur Untertürkheim e.G.
2022 Sauvignon blanc, Q.b.A. trocken

Dreierlei vom Kalb | Dim Sum
Haselnuss | Spinat | Alba Trüffel
Weingut Hans-Peter Wöhrwag, Untertürkheim
2022 Riesling „Mineral“, VDP. ERSTE LAGE trocken

Schwarzwaldsaibling
Kaviar | Wirsing | Chablis
Weingut Maier, Schwaikheim
2023 Grauburgunder „vom Stein“, Q.b.A. trocken

Zweierlei von der Mieral Ente
Kürbis | Pflaume | Maggia Pfeffer | Verjus
Weingut Albrecht Schwegler, Korb
2018 „Beryll“ Grande Cuvée

Banane
Schokolade | Schwarzwald-Miso | Zitrusfrüchte
Weingut Graf von Neipperg, Schwaigern, Württemberg
2022 „Schlossberg“ Muskateller Auslese, VDP. GROSSE LAGE

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.**

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