



## Mittagstisch

### Sonntag, 23.11.25

à la carte

-

### Montag, 24.11.25

Geschmortes Kalbsrosenstück | Jus | Kräuterspätzle  
€13,90 €

-

### Dienstag, 25.11.25

Rahmhackbraten | Rotkraut | Kartoffelpüree  
13,90 €

-

### Mittwoch, 26.11.25

Gaisburger Marsch mit Rindfleisch  
13,90 €

-

### Donnerstag, 27.11.25

Rinderhüftsteak |  
Pommery-Senfsauce | Schwenkkartoffeln  
13,90 €

-

### Freitag, 28.11.25

Tagesfisch in Eihülle gebraten | Sauce Remoulade  
Kartoffelsalat | Salat  
18,90 €

-

### Sonntag, 30.11.25

à la carte

### Sonntag, 23.11.25

à la carte

-

### Montag, 24.11.25

Kräuter-Käsespätzle | Champignons  
13,50 €

-

### Dienstag, 25.11.25

Gemüsestrudel | Blattsalate  
€13,50 €

-

### Mittwoch, 26.11.25

Gaisburger Marsch Vegetarisch mit Wurzelgemüse | Spätzle  
13,50 €

-

### Donnerstag, 27.11.25

Karottenbratling | Pommery-Senfsauce | Reis  
€13,50 €

-

### Sonntag, 30.11.25

à la carte

# RESTAURANT STEINHALDE



## À la carte – Mittag

### Suppen

|                                                           |        |
|-----------------------------------------------------------|--------|
| Kraftbrühe vom Weiderind   Flädle                         | 7,20 € |
| Schwarzwurzelsuppe   Croûtons (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 € |
| Kartoffelkühle   Kürbisragout (vegetarisch)                                                                                       | 19,80 € |
| Semmelknödel   Pfifferlinge á la Crème (vegetarisch)                                                                              | 24,80 € |
| Zander   Kürbisragout   Kartoffelkühle                                                                                            | 32,80 € |
| <i>Weingut Hans-Peter Wöhrwag Untertürkheim Riesling<br/>„Mineral“ VDP.ERSTE LAGE trocken<br/>0,1 l 5,00 € 0,2 l 9,50 €</i>       |         |
| Paniertes Schnitzel vom Landschwein   Pommes frites                                                                               | 18,90 € |
| „Cordon Bleu“ – mit Käse & Schinken gefülltes Schnitzel vom Kalbsrücken, paniert   Pommes frites                                  | 27,50 € |
| Geschmorte Kalbsbäckle   Lembergerjus   Spätzle   wilder Broccoli                                                                 | 27,80 € |
| Rostbraten vom heimischen Weiderind   Rotweinzwiebeln   Röstzwiebeln   Spätzle                                                    | 32,50 € |
| <i>Weingut Aldinger, Fellbach<br/>Spätburgunder „Untertürkheimer Gips“, VDP.ERSTE LAGE trocken<br/>0,1 l 6,20 € 0,2 l 10,50 €</i> |         |

### Aus dem schwäbischen Wald

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

### Dessert

|                                                |        |
|------------------------------------------------|--------|
| Crème Brûlée                                   | 6,80 € |
| Quittenragout   Vanilleeis   Schokoladenschaum | 8,90 € |

Kuchen im Tagesangebot

## À la carte – Abend

### Suppen

|                                                           |        |
|-----------------------------------------------------------|--------|
| Kraftbrühe vom Weiderind   Flädle                         | 7,20 € |
| Kraftbrühe von der Freilandgans Klößchen & Wurzelgemüse   | 9,80 € |
| Schwarzwurzelsuppe   Croûtons (vegetarisch/vegan möglich) | 9,00 € |

### Vorweg oder für den kleinen Hunger

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

### Hauptgang

|                                                                                                                                   |         |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Kartoffelkühle   Kürbisgemüse (vegetarisch)                                                                                       | 19,80 € |
| Semmelknödel & Pfifferlinge à la Crème (vegetarisch)                                                                              | 24,80 € |
| Gebratene Seezunge   Rieslingschaum   wilder Broccoli   Schwenkkartoffeln                                                         | 35,80 € |
| <i>Weingut Hans-Peter Wöhrwag Untertürkheim Riesling<br/>„Mineral“ VDP.ERSTE LAGE trocken<br/>0,1 l 5,00 € 0,2 l 9,50 €</i>       |         |
| „Cordon Bleu“ – mit Käse & Schinken gefülltes Schnitzel vom Kalbsrücken, paniert   Pommes frites                                  | 27,50 € |
| Geschmorte Kalbsbäckle   Lembergerjus   Macairekartoffeln   wilder Broccoli                                                       | 27,80 € |
| Kalbsleber „Berliner Art“   Apfelscheiben   Röstzwiebeln   Kartoffelpüree                                                         | 27,80 € |
| Rostbraten vom heimischen Weiderind   Rotweinzwiebeln   Röstzwiebeln   Spätzle                                                    | 32,50 € |
| <i>Weingut Aldinger, Fellbach<br/>Spätburgunder „Untertürkheimer Gips“, VDP.ERSTE LAGE trocken<br/>0,1 l 6,20 € 0,2 l 10,50 €</i> |         |

### Feines von der Freilandgans

|                                                                                                  |         |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Brust & Keule   Apfel   Preiselbeeren   glasierte Maronen   Rotkraut   Semmel- & Kartoffelknödel | 45,80 € |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|

### Freilandente

|                                                                                                  |         |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Brust & Keule   Apfel   Preiselbeeren   glasierte Maronen   Rotkraut   Semmel- & Kartoffelknödel | 32,00 € |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|

### Aus dem schwäbischen Wald

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

### Dessert

|                                                            |        |
|------------------------------------------------------------|--------|
| Quittenragout   Walnusseis   Schokoladenschaum             | 8,90 € |
| Kaiserschmarrn   Apfel   Zwetschgen   Rosinen   Vanilleeis | 9,80 € |



## 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**

Herbstsalate  
&

Preiselbeeren

*2019 Chardonnay, Reserve Q.b.A., trocken,  
Weingut Albrecht Schwegler, Korb*

\*\*\*

Hirsch-Saltim Bocca

mit Salbei und Schwarzwälder Rohschinken gebraten  
Preiselbeeren | Sauerkirsch-Risotto | Petersilienwurzel

*2023 Weingut Aldinger, Fellbach  
Spätburgunder „Untertürkheimer Gips“,  
VDP.ERSTE LAGE trocken*

\*\*\*

Quittenragout

Walnusseis | Schokoladenschaum

*2023 Weingut Zeter, Neustadt-Haardt, Pfalz  
„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  
Krautknöpfle | 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



## 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 „Beryl“ 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.**

### Genussmomente im November

#### Portion Freilandgans

Brust & Keule | Apfel | Preiselbeeren | glasierte Maronen  
| Rotkraut | Semmel- & Kartoffelknödel  
45,80 €

**Zum Einstimmen unser Hauscocktail mit**  
Sekt „Impuls“ Weißburgunder Blanc de blanc brut  
mit Quitte 0,1 l | 8,90 €

Kraftsuppe von der Freilandgans  
Klößchen & Wurzelgemüse  
\*\*\*

Ackersalat | Preiselbeeren | Croûtons  
\*\*\*

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

Tarte mit Dörrbirne  
Schokoladensorbet & Schokoladenschaum

3 Gang 60,00 € / 4 Gang 68,00 €

dazu empfehlen wir eine entsprechende Weinbegleitung 0,1 l  
p. Gang  
3-er 36 € | 4-er 43 €

**Bitte um rechtzeitige Vorreservierung!**

### 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*