

# RESTAURANT STEINHALDE



## Mittagstisch

### **Sonntag, 07.12.25**

à la carte

### **Montag, 08.12.25**

Puten-Cordon Bleu paniert gefüllt gekochter Schinken &  
Käse Blumenkohl | Krokettens  
13,90 €

### **Dienstag, 09.12.25**

Entenkeule | Rotkraut | Kartoffelpüree  
17,90 €

### **Mittwoch, 10.12.25**

Schweinerückensteak | Champignon-Nudeln  
13,90 €

### **Donnerstag, 11.12.25**

Lasagne mit Bolognese  
13,90 €

### **Freitag, 12.12.25**

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

### **Sonntag, 14.12.25**

à la carte

## Mittagstisch - vegetarisch

### **Sonntag, 07.12.25**

à la carte

### **Montag, 08.12.25**

Auberginen-Cordon Bleu | Käse Blumenkohl | Krokettens  
13,50 €

### **Dienstag, 09.12.25**

Grünes Gemüse- Curry & Reis  
13,50 €

### **Mittwoch, 10.12.25**

Champignon-Nudeln | Broccoli  
13,50 €

### **Donnerstag, 11.12.25**

Gemüse- Lasagne  
13,50 €

### **Sonntag, 14.12.25**

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 €
---	---------

Kartoffelküchle   Kürbisragout (vegetarisch)	19,80 €
--	---------

Semmelknödel   Pfifferlinge á la Creme (vegetarisch)	24,80 €
--	---------

Zander   Kürbisragout   Kartoffelküchle	32,80 €
---	---------

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

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 €
Weingut Aldinger, Fellbach Spätburgunder „Untertürkheimer Gips“, VDP.ERSTE LAGE trocken 0,1 / 6,20 € 0,2 / 10,50 €	

Aus dem schwäbischen Wald	29,80 €
---------------------------	---------

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

Dessert	6,80 €
---------	--------

Creme Brûlée	6,80 €
--------------	--------

Quittenragout   Vanilleeis   Schokoladenschaum	8,90 €
--	--------

Kuchen im Tagesangebot	9,80 €
------------------------	--------

## 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

Kartoffelküchle   Kürbisgemüse (vegetarisch)	19,80 €
Semmelknödel & Pfifferlinge à la Crème (vegetarisch)	24,80 €

Gebratene Seezunge   Rieslingschaum   wilder Broccoli   Schwenkkartoffeln	35,80 €
---	---------

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

„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 €
--	---------

Weingut Aldinger, Fellbach  
Spätburgunder „Untertürkheimer Gips“, VDP.ERSTE LAGE trocken  
0,1 / 6,20 € 0,2 / 10,50 €

Feines von der Freilandgans	45,80 €
Brust & Keule   Apfel   Preiselbeeren   glasierte Maronen   Rotkraut   Semmel- & Kartoffelknödel	45,80 €

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

Aus dem schwäbischen Wald	29,80 €
---------------------------	---------

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

Dessert	8,90 €
Quittenragout   Walnusseis   Schokoladenschaum	8,90 €

Kaiserschmarrn   Apfel   Zwetschgen   Rosinen   Vanilleeis	9,80 €
--	--------

# RESTAURANT STEINHALDE



## Chef's Menü

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 €  
  
inklusive Preis

## 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**

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 „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.**

### 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*