



Mittagstisch

Sonntag, 07.12.25

à la carte

-

Montag, 08.12.25

Puten-Cordon Bleu paniert gefüllt gekochter Schinken &
Käse Blumenkohl | Kroketten

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 | Kroketten

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 €
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 „Mineral“ VDP.ERSTE LAGE trocken 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 Spätburgunder „Untertürkheimer Gips“, VDP.ERSTE LAGE trocken 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 „Mineral“ VDP.ERSTE LAGE trocken 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 Spätburgunder „Untertürkheimer Gips“, VDP.ERSTE LAGE trocken 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*