

RESTAURANT STEINHALDE



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 €

Montag, 22. Dezember: ganztägig geöffnet.

Dienstag, 23. Dezember: bis 17:00 Uhr geöffnet.

Mittwoch, 24. Dezember: geschlossen.

Donnerstag und Freitag, 25. & 26. Dezember: bis 17:00 Uhr geöffnet – wir sind jedoch bereits ausgebucht.

Dienstag, 30. Dezember: Jahresabschluss.

Genussmomente mit einem 4-Gang-Menü, Feuerwerk und passenden „Knallertropfen“ – 148,00 €.

Beginn: 18:30 Uhr.

Vom 31. Dezember 2025 bis 5. Januar 2026 gönnen wir uns eine kleine Betriebsruhe.

Ab dem 6. Januar 2026 sind wir wieder für Sie da und freuen uns, erneut Ihre Gastgeber sein zu dürfen.

Wir wünschen Ihnen ein frohes Weihnachtsfest, eine friedvollere Welt sowie einen guten Start in ein gesundes und glückliches neues Jahr.

Ihre Familie Kasprzyk & das Steinhalde-Team

RESTAURANT STEINHALDE



À la carte – Mittag

Suppen

Kraftbrühe vom Weiderind | Flädle

Gemüse-Cappuccino (vegetarisch/vegan möglich)

Salat vorweg oder für den kleinen Hunger

Bunte Salate mit Rohkost- und marinierten Blattsalaten
...mit gebratenen Maultaschenscheiben
...mit Schweinerücken | Kräuterbutter
...mit gebratener Hähnchenbrust

Hauptgang

Käsespätzle | Bergkäse | Schnittlauch | Röstzwiebeln (vegetarisch) 15,80 €

Geschmelzte Maultaschen | Zwiebeln | Speck | Kartoffelsalat 17,00 €

Kartoffelküchle | Kürbisragout (vegetarisch) 19,80 €

Kräuterseitlinge à la Creme | Spinatknödel (vegetarisch) 24,80 €

Lachssteak | Tagliatelle & Babyspinat

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

Paniertes Schnitzel vom Landschwein | Pommes frites 18,90 €

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

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

Rostbraten vom heimischen Weiderind |

Rotweinzwiebeln | Röstzwiebeln | Spätzle

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 | Spinatknödel 29,80 €

Dessert

Quitten-Panna Cotta 8,90 €

Spekulatiusparfait mit Bratapfel | weiße Schokolade 8,90 €

Kuchen im Tagesangebot

À la carte – Abend

Suppen

Kraftbrühe vom Weiderind | Flädle

Gemüse-Cappuccino (vegetarisch/vegan möglich)

Vorweg oder für den kleinen Hunger

Bunte Salate mit Rohkost- und marinierten Blattsalaten 6,20 €

Ackersalat | Preiselbeeren | Croûtons 9,80 €

Hauptgang

Waldpilzknöpfle | Krause Glucke | Preiselbeeren & Belperknolle (vegetarisch) 26,80 €

Chitarra – Nudeln | Babyspinat & weißer Trüffel 29,00 €

Gebratene Seezunge | Chitarra – Nudeln | Babyspinat
Weingut Maier, Schwaikheim

2023 Grauburgunder „vom Stein“, Q.b.A. trocken 0,1 l 5,00 € 0,2 l 9,50 €

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

„Cordon bleu Deluxe“, mit Trüffelkäse & Trüffelschinken gefülltes Schnitzel vom Kalbsrücken | Kerbelwurzelpüree 37,80 €

Kalbsleber „Berliner Art“ |

Apfelscheiben | Röstzwiebeln | Kartoffelpüree 27,80 €

Rostbraten vom heimischen Weiderind |

Rotweinzwiebeln | Röstzwiebeln | Spätzle 32,50 €

Rinderfilet vom heimischen Weiderind | Café de Paris-Sauce

Macairekartoffeln | wilder Broccoli

*Weingut Angerer, Kremstal 2020 Zweigelt „Ried Sand“, DAC., trocken 0,1 l 6,20 €
0,2 l 10,50 €*

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 | Waldpilzknöpfle

29,80 €

Dessert

Quitten-Panna Cotta

8,90 €

Spekulatiusparfait mit Bratapfel | weiße Schokolade

10,50 €

RESTAURANT STEINHALDE



Chef's Menü

Gemüse-Cappuccino

Weingut Maier, Schwaikheim

2023 Grauburgunder „vom Stein“, Q.b.A. trocken

Hirschrücken | Petersilienwürzel | Preiselbeeren |
Waldpilzknöpfle

Weingut Angerer, Kremstal 2020 Zweigelt „Ried Sand“, DAC., trocken

Vegetarisch

Waldpilzknöpfle | Krause Glucke | Preiselbeeren &
Belperknolle

Weingut Angerer, Kremstal 2020 Zweigelt „Ried Sand“, DAC., trocken

Spekulatiusparfait mit Bratapfel | weiße Schokolade

*2023 Weingut Zeter, Neustadt-Haardt, Pfalz
„Sweatheart“, Sauvignon blanc QbA*

Menü 38,00 € / vegetarisch 35,00 €

3er Weinbegleitung 36,00 €

inklusive Preis

M-Menü ab 26.11.2025

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.

RESTAURANT STEINHALDE



Vorschau

Genussmomente im November

Portion Freilandgans

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

Menu

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

2019 Chardonnay, Reserve Q.b.A., dry,
Albrecht Schwegler Winery, Korb 0.1 l

Ackersalat | Preiselbeeren | Croûtons

2023 Riesling Eisquell Q.b.A., dry,
Battenfeld Winery Spanier 0.1 l

Feines von der Freilandgans
Brust & Keule

Apfel | Preiselbeeren | glasierte Maronen | Rotkraut |
Semmel- & Kartoffelknödel

2023 Aldinger Winery, Fellbach

Pinot Noir "Untertürkheimer Gips", VDP.ERSTE LAGE dry 0.1 l

Tarte mit Dörrbirne

Schokoladensorbet & Schokoladenschaum

2023 Zeter Winery, Neustadt-Haardt, Palatinate
"Sweatheart", Sauvignon Blanc QbA 5cl

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!

Vorschau

Genussmomente im November (englisch version)

Portion of free-range goose

Breast & leg | Apple | Cranberries | Glazed chestnuts
| Red cabbage | Bread & potato dumplings
€ 45.80

Menu

To start, our house cocktail with
Sparkling wine "Impuls" Pinot Blanc de Blanc Brut
with blueberry liqueur 0.1 l | € 8.90

Free-range goose broth Dumplings & root vegetables

2019 Chardonnay, Reserve Q.b.A., dry,
Albrecht Schwegler Winery, Korb 0.1 l

Lamb's lettuce | Cranberries | Croutons

2023 Riesling Eisquell Q.b.A., dry,
Battenfeld Winery Spanier 0.1 l

Free-range goose dishes Breast & leg
Apple | Cranberries | Glazed chestnuts | Red cabbage |
Bread and Potato Dumplings

2023 Aldinger Winery, Fellbach
Pinot Noir "Untertürkheimer Gips", VDP.ERSTE LAGE dry 0.1 l

Quince Panna Cotta

2023 Zeter Winery, Neustadt-Haardt, Palatinate
"Sweatheart", Sauvignon Blanc QbA 5cl

3 courses € 60.00 / 4 courses € 68.00

We recommend a suitable wine pairing (0.1 l per course)

3 courses €36.00 | 4 courses €43.00

Prices include all ingredients

RESTAURANT STEINHALDE



Vorschau

Di, 30.12.2025 – 18.30 Uhr Jahresausklang

Zum Jahres-Finale am 30.12.2025 – 18.30 Uhr möchten wir Ihnen mit einem 4-Gang-Menü Feuerwerk aus unserer Küche und entsprechenden Knallertropfen präsentiert von Marco Talarico von Daniel's Weine einen unvergesslichen Abend bereiten.

Amuse Bouche

Pochiertes Ei | Winterspinat | Kartoffelschaum

Lachs | Buchweizen | Meerrettich | Kaviar | eingelegtes Gemüse

Kalbsfilet im Brotmantel | Schwarzwurzelpüree | wilder Broccoli

Zitrone | weiße Schokolade | Pistazie | Mandel

148,00 € pro Person

inkl. Apero, Weinbegleitung oder alkoholfreie Begleitung, Wasser

Inklusivpreise

Wir bitten um eine rechtzeitige Reservierung vorab!
Auf Vorbestellung können wir Ihnen auch ein vegetarisches Menü zubereiten.

Anmeldung direkt bei uns im Restaurant Steinhalde
Tel. 0711 532305 | info@restaurant-steinhalde.de

Wir freuen uns auf Ihre Reservierung!
Änderungen vorbehalten

*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*